

## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2021年1月6日

京都タワーホテル

懐かしくて新しい“レトロかわいい”いちごスイーツビュッフェ！

ほっとする純喫茶風セイボリーも登場！

『Sweets Buffet ～Strawberry RETRO CAFE～』

京都タワーホテルにて2021年1月23日(土)から土・日・祝限定開催

京都タワーホテル(京都市下京区、総支配人：井上 貴史)3階『レストラン タワーテラス』にて、2021年1月23日(土)～3月28日(日)までの土・日・祝限定で『Sweets Buffet ～Strawberry RETRO CAFE～』と題し、懐かしくて新しい、レトロなかわいさ満載のスイーツやセイボリーが揃うスイーツビュッフェを開催いたします。

今回も引き続き、安全・安心に配慮したワゴンサービス&オーダービュッフェスタイルにて、すべてのメニューをお席へとお届けする新様式のビュッフェスタイルで食べ放題をお楽しみいただけます。



今回のスイーツビュッフェでは、『RETRO CAFE』をテーマに、思わずキュンとする“レトロかわいい”いちごスイーツ、どこか懐かしくて温かみのある純喫茶風セイボリーをご提供いたします。

ほっとりとしたクリームがキュートな「いちごショートケーキ」や、昔ながらのバタークリームといちごのコンフィチュールをサンドした「いちごバタークリームケーキ」、レトロポップなフォルムが映える「クリームソーダ風ゼリー」などレトロかわいくアレンジしたスイーツが揃います。セイボリーには「ナポリタン」や「ピザトースト」、「たまごサンド」など純喫茶ではおなじみのラインナップをご用意。

多彩ないちごスイーツと共に充実したセイボリーを取り揃えたスイーツビュッフェで、心ときめくひとときをお過ごしいただけます。

## ■ ■『Sweets Buffet ～Strawberry RETRO CAFE～』■ ■

### 1.フォトジェニックなアソートボックス(お一人さま 1 セット限り)

最初にお席へお届けするアソートボックス。

フレッシュないちごをごろごろと配し、いちご畑を連想させる上段は、上品な甘さのクリームといちごをたっぷりサンドした「いちごショートケーキ」や、甘酸っぱいいちごゼリーと生クリームで仕上げた小さな「クリームソーダ風ゼリー」、ロリポップスタイルの愛らしい「フルーツショコラ」などフォトジェニックなスイーツが勢揃い。

下段では、「ハンバーグ」や「りんご入りポテトサラダ」、「たまごサンド」などノスタルジックなセイボリーがお出迎え。

気持ちが高まるメニューを詰め込んだ、タワーテラスからのおもてなしの一箱です。



### 2.レトロかわいいスイーツ

いちごチョコレートのクリームをたっぷり絞った「いちごモンブラン」や、抹茶が香るスポンジ生地にいちごピューレを使ったクリームを包み込んだ「抹茶いちごロールケーキ」、滑らかな口当たりのいちごブランマンジェとふんわり軽いコーヒーエスプーマを2層仕立てにした、甘くてほろ苦い味わいが絶妙な「いちごダルゴナコーヒー」などバラエティー豊かなスイーツをご堪能いただけます。

アソートボックスに入っているいちごをお好みのスイーツにトッピングする「追いいちご」で、自分だけの「映えスイーツ」を楽しむのもオススメです。



【いちごショートケーキ】



【いちごダルゴナコーヒー】



【抹茶いちごロールケーキ】



【いちごクリームのカップケーキ】



【いちごモンブラン】



【クリームソーダ風ゼリー】

### 3.純喫茶風セイボリー

セイボリーでは、純喫茶で定番のケチャップで仕上げた「ナポリタン」や「ピザトースト」、昔ながらのたまごとハムのコンビネーションで、ほっとする味わいの「たまごサンド」など、どこか懐かしさを感じるメニューをご用意。そのほか、いちごクリームチーズをアクセントにした「だし巻き玉子サンド」、鶏肉がごろごろ入った「チキンマカロニグラタン」などボリューム感のあるセイボリーメニューをたっぷりとお楽しみいただけます。



## ■ Sweets Buffet ～Strawberry RETRO CAFE～ ■

【店 舗 名】 京都タワーホテル 3 階「レストラン タワーテラス」

【開催期間】 2021 年 1 月 23 日(土)～3 月 28 日(日) ※土・日・祝限定開催

【営業時間】 11:00～17:00(最終入店 15:00) ※120 分制

【料 金】 大人 4,800 円、小人(6～12 歳)3,000 円、幼児(3～5 歳)1,500 円

※すべて消費税・サービス料(10%)を含みます

【企画詳細 URL】 [https://www.kyoto-towerhotel.jp/strawberry\\_retro\\_cafe/](https://www.kyoto-towerhotel.jp/strawberry_retro_cafe/)

### ■メニュー例

#### 【アソートボックス】※お一人さま 1 セット限り

<スイーツ>

- フルーツショコラ ●いちごショートケーキ ●シベリア ●抹茶いちごロールケーキ ●いちごモンブラン ●いちごクッキー
- クリームソーダ風ゼリー ●かためプリン ●いちごバタークリームケーキ ●フレッシュいちご

<セイボリー>

- 懐かしのハンバーグ ケチャップソース ●りんご入りポテトサラダ ●エビとみかんのサラダ ●たまごサンド
- だし巻き玉子サンド いちごクリームチーズ

#### 【スイーツ】※ワゴンサービス

- いちごショートケーキ ●いちごモンブラン ●いちごババロア ●いちごバタークリームケーキ ●抹茶いちごロールケーキ
- いちごクリームのカップケーキ ●いちごドーナツ ●いちごダルゴナコーヒー ●クリームソーダ風ゼリー ●コーヒーゼリー

#### 【セイボリー】※オーダーサービス

- ナポリタン ●ピザトースト ●やきそばパン ●ハムカツ ●ミートオムレツ ●チキンマカロニグラタン ●ソーセージポトフ
- たまごサンド ●だし巻き玉子サンド いちごクリームチーズ ●ハヤシライス ●豆乳ビーフカレー 他

#### 【ドリンク】※オーダーサービス

- コーヒー ●アメリカンコーヒー ●カプチーノ ●カフェラテ ●エスプレッソ ●マッチャラテ ●ココア ●ミルク ●紅茶

※新型コロナウイルスの感染拡大防止ならびにお客様の健康と安全を考慮し、ビュッフェスタイルではなくワゴンサービスとオーダービュッフェ形式の提供スタイルに変更しております。スタッフが順次ワゴンでスイーツをお席までお届けいたします。セイボリー&ドリンクのご注文はオーダーでお伺いいたします。

※混雑を避けるため、入店時間を 30 分単位で区切り、人数を制限しております。

※仕入れの状況により、メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

### ■新型コロナウイルス感染症への安全対策について■

京都タワーホテルでは衛生ガイドラインに基づき、アルコール消毒液を設置、店内の間隔を広く保つ、入店制限、接客スタッフのマスク着用などを実施しております。新型コロナウイルス感染拡大防止ガイドライン詳細についてはこちらをご覧ください。

<https://www.kyoto-towerhotel.jp/info/policy20200601/>

<このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社／京都タワーホテル

企画部・広報担当／井口・宗形

TEL : 075-351-0186 (平日 9:00～18:00) FAX : 075-343-3722

Email : [kt\\_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:kt_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp)

HP: <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/>

