

NEWS RELEASE

ここまち つくろう
KEIHAN
ホテル京阪

2025年12月4日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都 グランデ

Teddy's Strawberry Lab「いちごスイーツビュッフェ」

テディベアと楽しむ 20 種類のいちごスイーツ

契約農園から朝摘みで直送される白イチゴから希少品種まで 9 品種のイチゴを使用



Teddy's Strawberry Lab「いちごスイーツビュッフェ」イメージ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：西川 正浩）が運営するホテル京阪 京都 グランデ（所在地：京都市南区）2階レストラン「オクターヴア」では、2026年1月17日（土）～4月29日（水・祝）の土・日・祝日に、「いちごスイーツビュッフェ」を開催いたします。

2026年のいちごスイーツビュッフェは「Teddy's Strawberry Lab」をテーマに、眠るテディベアがかわいい「和紅茶と苺のババロア」やテディベアの形をした「ほうじ茶と苺のガトーショコラ」など、思わず写真を撮りたくなるテディベアをモチーフにした愛らしいスイーツをご用意いたします。

そしてこのスイーツビュッフェの主役であるイチゴは、滋賀県にあるホテル京阪の契約農園から直送される朝摘みイチゴを使用し、イチゴスイーツはもちろん、イチゴの食べ放題もご提供いたします。

甘酸っぱいイチゴの香りに包まれたいちごスイーツビュッフェ「Teddy's Strawberry Lab」で、心ときめく春の訪れを五感でお楽しみください。

■Teddy's Strawberry Lab「いちごスイーツビュッフェ」概要

(1) 開催期間

2026年1月17日（土）～4月29日（水・祝）の土・日・祝日

※3月15日（土）・3月16日（日）は休業日のため、営業なし

(2) 営業時間 120分・2部制

【1部】11：30～13：30

【2部】14：00～16：00

(3) 料金（税込）

大人5,500円 小学生3,520円 幼児（3歳以上）1,870円

(4) メニュー

<デザートメニュー>

イチゴ食べ放題

イチゴムースのケーキ／ホワイトチョコレートのガトーショコラ／イチゴジュレ
カッサータ／レアチーズケーキ／スノーボール／ほうじ茶と苺のガトーショコラ
かぶせ茶と苺のブリュレ／抹茶と苺のテリーヌ／和紅茶と苺のババロア／イチゴのカヌレ
イチゴのパウンドケーキ／イチゴのパンナコッタ／苺とショコラのマシュマロバー
苺ヨーグルトチョコレート／イチゴマカロン／イチゴ求肥巻き／苺とレアチーズのプチガトー
イチゴのババロア／イチゴとココナッツのムース／イチゴクレープパフェ

<温製料理>

地中海風トマトクリームスープ／和牛ちらし寿司／ミートソースパスタ／マルゲリータ
シーフードリゾット／サーモンのパイ包み／白身魚のブレゼ、雲丹のソース／チキンドリア
鴨のコンフィ、バルサミコソース／和牛タッカルビ、和風仕立て など

<オードブル>

ローストビーフのサラダ仕立て／生ハムとフルーツのサラダ／サーモンマリネ など

その他、サラダ・パン など

ドリンクはコーヒー・紅茶・ジュースをご用意しております。



■ホテル京阪 契約農園「BEAMS BRIGHT(滋賀県)」から専用車で直送されるイチゴ

無加温で手間暇かけて栽培されたイチゴは、滋賀県初のブランドイチゴ「みおしづく」など全部で9品種。雪深い湖北の雪解け水で栽培された新鮮なイチゴをお楽しみいただけます。

※日によって、提供されるイチゴの品種は異なります。予めご了承ください。



■予約サイト

<https://www.tablecheck.com/shops/hotelkeihan-kyoto-octavar/reserve/>

■場所

ホテル京阪 京都 グランデ 2階レストラン「オクターヴァ」

所 在 地 : 京都市南区東九条西山王町31

ア ク セ ス : JR「京都」駅 徒歩1分

お問い合わせ : 075-671-8909



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 セールス＆マーケティング部 マーケティング担当

電話 06-6585-0524