報道関係者各位

2025 年 6 月 6 日
【報道関係者からのお問合わせ】
ダブルツリーby ヒルトン京都駅　広報事務局
八田　由貴（ハッタ　ユキ）
TEL: 080-7633-8259
Email: yuki@hatta-inc.com

ダブルツリーby ヒルトン京都駅
家族みんなで夏を満喫！週末限定「サマーディナービュッフェ」
2025 年 7 月 5 日（土）よりスタート

大人 1 名様につき 12 歳以下のお子様 1 名が無料に

ダブルツリーby ヒルトン京都駅（住所：京都市南区東九条、総支配人：脇田裕美）は、家族や友人と共に京都の夏を楽しむ週末限定の「サマーディナービュッフェ」を、1 階のオールデイダイニング「ハーベスト キッチン」にて、2025 年 7 月 5 日（土）よりスタートいたします。

ダブルツリーby ヒルトン京都駅のオールデイダイニング「ハーベスト キッチン」は、ハーベスト（収穫）をテーマに、四季折々の地元食材を使用したオリジナルメニューを展開しています。本ホテルとしては初となるサマーディナービュッフェでは、このテーマに沿い、夏の旬の味覚を取り入れた食欲をかき立てるメニューをご用意いたしました。

特に、京都の猛暑でも食が進むよう、スパイスやフルーツでさっぱりと味付けをした「BBQ バックリブ」や、ブルーチーズソースと絡めて食べる甘辛「バッファローウィング」はビールとの相性抜群。ヒルトンの定番「ヒルトンオリジナル

カレー」はたくさんのカラフルな夏野菜で彩り、ダブルツリーby ヒルトン京都駅のシグネチャー「ダブルスマッシュバーガー」はミニサイズでご用意しました。さらに、鉄板で調理する「国産牛のすき焼き風」は、歯触りの良い九条ネギと半兵衛麩を添え、京都を感じるメニューに仕上げました。そして、キッズコーナーも設け、「ポップコーンシュリンプ」や「スマイルポテト」、「ダブルツリーワッフル」など、お子様に人気があり、且つ栄養のバランスが取れたメニューを揃えました。大人 1 名様につき、12 歳以下のお子様 1 名様が無料となるお得なサマーディナービュッフェはご家族でのお食事にぴったりです。今しか作れない夏の思い出と、ダブルツリーby ヒルトンブランドならではの「Feel Good Moments（心地よい時間）」を、本ホテルでお楽しみください。

オールデイダイニング「ハーベストキッチン」

サマーディナービュッフェ　概要

開催期間　：2025 年 7 月 5 日（土）～2025 年 8 月 31 日（日）のうち土・日曜限定及び、
8 月 13 日（水）～15 日（金）＜お盆期間＞
提供場所　：オールデイダイニング「ハーベスト キッチン」
提供時間　：17:30 - 22:00（最終入店 20:00）
※お席はご入店時間より 2 時間制となります。
料金　：お一人様 5,500 円、お子様 3,500 円 （税金・サービス料込）
大人 1 名につき、お子様 1 名無料　※お子様の対象年齢：12 歳以下まで
URL　：https://doubletree-kyoto-station.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/harvest-kitchen-dinnerbuffet-summer

メニュー 一覧

＜冷たいお料理＞

シーフードとトマトのベリーヌ／枝豆の冷製スープ／カツオのカルパッチョ 茄子のマリネ ガーリックトマトソース／蒸し鶏と地中海風野菜のグリル バジルソース／ベジタブルクリュディテ 韓国風味噌ディップ

＜温かいお料理＞

BBQ バックリブ／バッファローウィング／フィッシュアンドチップス／ペパロニピッツァ／夏野菜入りヒルトンオリジナルカレー／御飯／パルメザンチーズ香るトマト豚骨ラーメン／ミニスマッシュバーガー／国産牛のすき焼き風　九条ネギ　半兵衛麩　温度卵

＜デザート＞

抹茶ソフトクリームパフェコーナー／フルーツカクテル／本日のシェフセレクションデザート各種

＜キッズコーナー＞

枝豆／ミニハンバーグ／ポップコーンシュリンプ／スマイルポテト／ケチャップ　マヨネーズ／スナック菓子／ダブルツリーワッフル／パンケーキ　シロップ　ソース　付け合わせ

※　メニュー内容は日によって変更になる場合がございます。

メニュー（一部）：

＜京都の猛暑を感じさせない、スタミナ満点のフルーティーでスパイシーな肉料理＞

BBQ バックリブ

トマトをベースに、数種のスパイスとフルーツを加えたソースを重ね塗りし、じっくりと焼き上げた BBQ バックリブ。甘みと酸味のバランスが絶妙です。

バッファローウィング

中央のソースはバッファローウィング定番ブルーチーズソース。お子様でも食べられるように辛みを抑えて仕上げました。大人はスパイスと一緒に。

＜定番の人気メニューが勢揃い＞

夏野菜入りヒルトンオリジナルカレー

全国のヒルトンで提供されている定番のヒルトンオリジナルカレー。旬の野菜をトッピングした色鮮やかな夏野菜カレーに変身。

ミニスマッシュバーガー

開業以来不動の人気を誇るスマッシュバーガーはミニサイズで登場。小ぶりでも食べ応え十分です。シェフがライブステーションで調理し、提供します。鉄板で焼き上げたミニスマッシュバーガーをお楽しみください。

＜ダブルツリーby ヒルトン京都駅ならでは！鉄板を巧みに使ったメニューがビュッフェでも＞

国産牛のすき焼き風　九条ネギ　半兵衛麩　温度卵

シェフが丁寧に鉄板でお肉を焼き上げ、1 人前ずつ提供する“小さなすき焼き”は、
温度卵のなめらかなコクが加わることで一層旨みが際立ちます。
素材の旨みをしっかり閉じ込めた完成度の高い一品です。

＜夏の涼を楽しむコールドメニュー＞

シーフードとトマトのベリーヌ／枝豆の冷製スープ

＜お子様の心を掴むキッズコーナー＞

キッズコーナーのメニュー

###

ダブルツリーby ヒルトン京都駅について

ダブルツリーby ヒルトン京都駅は、「ダブルツリーby ヒルトン」ブランドとしては、国内 6 軒目、京都では 2 軒目のホテルとして 2024 年 3 月 29 日（金）に開業しました。地上 9 階建てのホテルには全 266 の客室のほか、全 131 席のオールデイダイニング「ハーベスト キッチン」や世界各国のお酒を味わえるカフェラウンジ「グローブ ラウンジ」、国内の「ダブルツリーby ヒルトン」ブランドとしては初となるエグゼクティブラウンジなど充実した施設が揃っています。館内デザインは「A Touch of Kyoto Essence -京都の伝統に触れる-」をコンセプトに、京都の伝統産業、工芸品、装飾品を取り入れ、継承者が文化を発信できる場として、未来へつないでいけるよう貢献します。
doubletreekyotostation.jp

ダブルツリーby ヒルトンについて

ダブルツリーby ヒルトンは、世界 60 の国と地域で約 700 軒（155,000 室以上）を展開する、ヒルトンの中でも急成長中のホテルブランドです。55 年以上にわたって、世界中でビジネスや観光で利用されるお客様に快適な時間をお届けしています。アイコニックな温かいチョコチップクッキーでお客様を迎え、地域社会にも貢献してきました。コンテンポラリーな宿泊施設、ユニークな料飲体験、最先端のフィットネス、会議室やイベントスペースを提供します。ご予約は公式サイトまたは業界をリードするヒルトン・オナーズのモバイルアプリから。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。
最新情報は stories.hilton.com/doubletree、Facebook、X、Instagram をご覧ください。