

食べて、探して、つかんで楽しむ！ホテルで過ごすハロウィンパーティ
オールデイダイニング カザ
『ハロウィンスイーツ・ランチ&ナイトビュッフェ』開催

販売期間:2026年9月7日(月)~10月31日(土)

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人 中谷 知寿)は、「オールデイダイニング カザ」にてハロウィンスイーツビュッフェとホテルならではの多彩な料理を一度に愉しめる「ハロウィンスイーツ・ランチ&ナイトビュッフェ」を2026年9月7日(月)から10月31日(土)まで開催します。



『ハロウィンスイーツ・ランチ&ナイトビュッフェ』イメージ
※ランチまたはディナーのみ提供するメニューを含みます。

『ハロウィンスイーツ・ランチ&ナイトビュッフェ』では、おばけや目玉、棺などをモチーフにした遊び心あふれるスイーツをはじめ、かぼちゃや茄子、きのこなど秋の味覚を取り入れたメニューがずらりと並びます。ハロウィンムードに包まれた店内にはハロウィンを彩る装飾やフォトスポットが登場。まるでハロウィンパーティへ招かれたようなにぎやかなひとときを愉しめます。

ディナー限定で登場する「黒猫カップケーキ」は、漆黒のクリームで口元を真っ黒に染める、思わず写真に収めたくなる一品です。このほか、棺をイメージした鮮やかな「カシスムース」やちょっぴり奇妙な「かぼちゃプリン」、愛らしい「ベイクドポテト」など、見ても食べても愉しめるハロウィンスイーツをご用意します。

シェフが“食欲の秋”をテーマに考案したランチ&ナイトビュッフェでは、約70種類以上のメニューを提供します。「焼き茄子のカッペリーニ 紫蘇の香り」や「きのこのポタージュ」、「ニョッキとかぼちゃのチーズソース」など、旬の食材を取り入れた秋らしい料理が揃います。赤・緑・黄の3種類のアレンジソースやエビフライなどのトッピングを自由に組み合わせて、自分だけのオリジナルカレーづくりも愉しめます。

さらに、ハロウィン気分を盛り上げる参加型イベントとして、どなたでもご参加いただける「文字さがしゲーム」を開催します。店内に隠された文字を探して合言葉を完成させスタッフにお伝えいただくと、甘くておいしい“小さなご褒美”をプレゼントします。このほか、平日は大人4名様以上のグループ利用で、1名様分が無料になるお得なグループ特典をご用意。土日祝は、小学生以下のお子様を対象に「お菓子のつかみ取り」を実施し、ご家族でハロウィンならではの思い出づくりを愉しめます。

ご家族で過ごす休日はもちろん、ご友人とのランチやディナー、仕事帰りのお集まりにもおすすめです。秋の味覚をふんだんに取り入れた多彩な料理やハロウィンスイーツ、店内を彩る装飾や参加型イベントとともに、思い思いのスタイルでハロウィンのひとときをお愉しみください。

詳細については、次頁の通りです。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都
オールデイダイニング カザ 075-361-9226(直通)

※本件に関するお問い合わせ先※

リーガロイヤルホテル京都
総支配人室 販売促進 辻・村上
〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地
TEL:075-361-9149(直通)/FAX:075-361-9150

オールデイダイニング カザ 『ハロウィンスイーツ・ランチ&ナイトビュッフェ』開催 概要

【開催店舗】オールデイダイニング カザ(1階)

【開催期間】2026年9月7日(月)～10月31日(土)

【開催時間】ランチビュッフェ(90分制) 1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00

ディナービュッフェ(90分制) 1部 17:30～19:00 / 2部 19:30～21:00

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

最新の営業情報は公式HPをご確認ください。

【料 金】<グループ特典:平日は大人4名様以上のグループ利用で、1名様無料>

お一人様料金	ランチビュッフェ (平日)	ランチビュッフェ (土日祝)	ディナービュッフェ (平日)	ディナービュッフェ (土日祝)
大人	¥4,800	¥5,800	¥6,500	¥7,800
シニア(70歳以上)	¥4,300	¥4,800	¥5,800	¥6,800
小学生	¥2,500	¥3,000	¥3,500	¥4,000

※未就学のお子様は無料です。

※表記料金は、すべて税金・サービス料を含みます。

【内 容】



「黒猫カップケーキ」



「バイクドポテト」



「かぼちゃプリン」



「カシスムース」

<スイーツ> 全12種

- ・【ディナー限定】黒猫カップケーキ
- ・バイクドポテト
- ・かぼちゃプリン
- ・カシスムース
- ・さつまいもタルト
- ・かぼちゃチーズケーキ
- ・モンブラン
- ・キャラメルポワール
- ・ぶどうとレモンのゼリー
- ・柿団子
- ・洋梨シャーベット
- ・オレンジシャーベット

<ビュッフェメニュー例>

- ・【ランチ限定】パニーニ 野菜と鶏肉のホットサンド
- ・【ランチ限定】ポークカツ 白いんげん豆とトマトのソース
- ・【ディナー限定】牛肉の鉄板焼
- ・【ディナー限定】スモークサーモンのカービングサービス
- ・オリジナルカレー アレンジソース3種
- ・豚肉のロティ ポルケッタ
- ・タンドリーチキン
- ・きのこのポターージュ
- ・ニョッキとかぼちゃのチーズソース
- ・サーモンとアボカドのクリーミーグラタン
- ・魚介類の煮込み カチュッコ
- ・オリーブとドライトマト ローズマリー風味のケーキサレ
- ・焼き茄子のカッペリーニ 紫蘇の香り
- ・魚介とパスタのインサラータ

ほか、前菜・温製料理・サラダなど約70種類以上をご用意します。



「オリジナルカレー アレンジソース3種」



「タンドリーチキン」

※メニューは食材の入荷状況により変更する場合がございます。予めご了承ください。

※写真は、すべてイメージです。