



Hotel Okura  
KYOTO

## PRESS RELEASE

2026 年 8 月 25 日  
ホテルオークラ京都

# かぼちゃに紫芋、りんごなど秋の味覚を楽しむ 『ハロウィーンスイーツ 2026』を 10 月限定で販売

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区(株)京都ホテル、代表取締役社長 清水 博、東証スタンダード市場)では、2026 年 10 月 1 日(木)～10 月 31 日(土)の期間、カフェ「レックコート」にて、『ハロウィーンスイーツ 2026』を販売いたします。

おばけやミイラ、黒猫など、ハロウィーンならではのモチーフを取り入れたスイーツが本年も登場します。かぼちゃ、紫芋、りんごなど秋を感じる素材を使用し、遊び心を加えた見た目はもちろん、なめらかなムースやクランブル、ライスクリスピーなどさまざまな食感もお楽しみいただけるスイーツプレートに加え、新作を含むケーキなど 5 種をご用意しました。

スイーツプレート「ハロウィーンカーニバル」では、おばけマカロンやチョコレートとオレンジの黒猫ムース、黒いロールケーキなどを盛り合わせ、怪しげなハロウィーンの世界観を表現しています。

さらにカットケーキとして、かぼちゃの鬼まんじゅう入りケーキや、ミイラをモチーフにした紫芋のムース、蜘蛛の巣模様をあしらったチョコレートムースなど、個性豊かなスイーツも販売いたします。

ご家族やご友人とのティータイムに、見て楽しく、食べておいしいハロウィーン限定スイーツをお楽しみください。

### ◆スイーツプレート

#### ハロウィーンカーニバル

3,200 円 (コーヒー または 紅茶付き/消費税・サービス料込)

おばけや黒猫、かぼちゃなど、ハロウィーンのモチーフを散りばめたスイーツをワンプレートに盛り合わせました。

上から時計回りに

- ・りんごのミニパフェ(グラスデザート)
- ・魔女の紫芋タルト
- ・かぼちゃロール
- ・かぼちゃクッキー
- ・おばけマカロン
- ・黒猫ムース



## ◆ケーキ／プリン

[テイクアウト] 各 896 円 (消費税込)

[ イートイン ] ケーキセット 2,200 円 (コーヒー または 紅茶付き／消費税・サービス料込)

### ポティロン 写真左手前 〈新作〉

シナモンが香るビスキュイ生地に、濃厚なかぼちゃムースを重ねました。かぼちゃの鬼まんじゅうやキャラメルソース、ナッツを閉じ込め、食感と風味の変化をお楽しみいただけます。

※「ポティロン」は、フランス語で「かぼちゃ」を意味します。

### モミイ 写真手前中央 〈新作〉

紫芋のムースとアーモンドの風味豊かなジョcond生地を合わせました。ムースには、ホワイトチョコレートでコーティングしたライスクリスピーとバニラブリュレを忍ばせ、軽やかな食感のアクセントを加えています。クリームシャンティで表現した包帯姿が愛らしい一品です。

※「モミイ」は、フランス語で「ミイラ」を意味します。



### クロワージュ 写真右 〈新作〉

カカオ 64%のチョコレート「マンジャリ」を使用した濃厚なチョコレートムース。中央にはミックスベリーのコンポートとカシスムースを重ね、甘酸っぱさを添えました。全体をチョコレートグラサージュで覆い、蜘蛛の巣をイメージした模様をあしらいました。

※「クロワージュ」は、フランス語で「クロス(造語)」を意味します。

### かぼちゃのプリン(黒猫) 写真左奥 〈新作〉

シナモン香るかぼちゃプリン。なめらかな口あたりとともに、かぼちゃ本来の自然な甘みを生かした豊かな風味が広がります。

### おばけチョコプリン(ゴースト) 写真奥中央

カカオ 56%のダークチョコレートを使用した濃厚なチョコレートプリン。キャラメルのほろ苦さとグラサージュショコラのなめらかな口どけが、チョコレートの味わいを引き立てます。

## 「ハロウィーンスイーツ 2026」販売概要

【販売期間】 2026 年 10 月 1 日(木)～10 月 31 日(土)

【販売時間】 10:00～20:00(L.O.) ※スイーツプレートは 11:30～20:00(L.O.)

【販売店舗】 カフェ「レックコート」(ホテルオークラ京都 1 階)

【お問い合わせ】 Phone:(075)254-2517

【公式サイト】 <https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/lec-court/>

\*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 Since 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:笠井

〒604-8558 京都市中京区河原町御池／Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162／E-mail:[r-kasai@kyotohotel.co.jp](mailto:r-kasai@kyotohotel.co.jp)