

2025 年 11 月 28 日

報道関係者各位

旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン

信州の自然が育んだ素材と、クリスマスだけの華やかな装い 「KIKYO クリスマスアフタヌーンティー」12月13日(土)より販売開始

冬の静けさが深まり、心ときめくようなホリデーシーズンを迎える「旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン」(長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人:尾崎 健太郎、以下「旧軽井沢 KIKYO」)では、2025 年 12 月 13 日(土)より「KIKYO クリスマスアフタヌーンティー」の提供を開始いたします。クリスマスの煌めきに包まれた心地よい雰囲気と、丁寧なおもてなしの中で、ここだけの心温まるホリデーアフタヌーンティーをお楽しみください。



◆「KIKYO クリスマスアフタヌーンティー」の詳細はこちらから：

<https://www.kyukaruizawa-kikyo.com/plans/restaurants/afternoon/2025christmasafternoontea>

冬の息吹が感じられるこの季節、「旧軽井沢 KIKYO」では、2025 年 12 月 13 日(土)～12 月 25 日(木)までの期間で、「KIKYO 冬のアフタヌーンティー」が、ホリデーシーズン限定のクリスマス仕様「KIKYO クリスマスアフタヌーンティー」としてアップグレード。11 月からご提供している人気メニューが、パティシエの繊細な技と遊び心で鮮やかさを増し、心弾ませる特別なひとときへと誘います。

【クリスマス限定の新たな魅力】

通常メニューのこだわりはそのままに、クリスマスならではのモチーフと旬の信州食材を贅沢に融合。真っ赤ないちごでキャンドルの炎を、なめらかな生クリームでロウの溶けゆく様子を表現した「キャンドル ショートケーキ」や、マスカルポーネムースに赤ワインで丁寧に煮込んだ信州産リンゴを合わせ、フランボワーズゼリーで華やかに仕上げた「オーナメントボール」など、見るだけで心躍る 7 品のスイーツをご用意します。

さらに、クリスマスツリー仕立ての「抹茶と栗のモンブラン」は、抹茶のほろ苦さと栗の甘みが調和し、季節感溢れるビジュアルとともに贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

【セイボリーもクリスマス仕様で】

信州牛のローストビーフバーガーは、赤玉葱とトマトのバルサミコソース、ブロッコリーのミニツリーで特別な一皿に。また、信州きのこを使用したそば粉のクレープや、信州サーモンといちごを盛り込んだブーケサラダなど、季節感と地域性が感じられる全3品。

【スコーンで感じる本場ヨーロッパのクリスマス】

ドイツ伝統のシュトーレンをイメージした、ナッツやドライフルーツ入り「シュトーレン風スコーン」には、パティシエ特製の自家製チャイティークリームが添えられ、冬の午後にぴったりの贅沢をお届けします。

「KIKYO クリスマスアフタヌーンティー」概要

【提供期間】2025年12月13日(土)～12月25日(木)

【営業時間】13:00～16:30 (L.O.)

【提供場所】カジュアルダイニング「à table」

【料金】1名様 5,500円

【ご予約】URL: <https://www.kyukaruizawa-kikyo.com/>

電話: 0267-41-6990



※掲載メニュー内容は変更となる場合がございます。詳しくは公式ホームページをご確認ください。

※表示価格にはサービス料13%、消費税10%が含まれます。

<メニュー>

■スイーツ

キャンドル ショートケーキ

キャンドルをイメージしたいちごと生クリームのショートケーキ

抹茶と栗のモンブラン クリスマスツリー仕立て

抹茶のほろ苦さと栗の甘みを生かしたクリスマスツリー仕立てのモンブラン

雪の結晶 クッキーサンド

ホワイトチョコレートクリームを雪の結晶をかたどったクッキーで挟みました

プレゼントボックスのオペラケーキ

クリスマスプレゼント型のオーナメントをイメージしたコーヒーとチョコレートのケーキ

オーナメントボール

マスカルポーネのムースに信州産リンゴの赤ワイン煮を加えフランボワーズのゼリーで包み込んだ一品

ブルーベリーのリンツァートルテ

信州産ブルーベリーを使用したオーストラリア・リンツ地方発祥のスパイス香る焼き菓子

キャラメルマキアート風ムース

キャラメルのほろ苦さとミルクの甘みを味わえるムース



キャンドル ショートケーキ



抹茶と栗のモンブラン
クリスマスツリー仕立て

■スコーン

シュトーレン風スコーン

ドイツ発祥の伝統的なクリスマス菓子であるシュトーレンをイメージしナッツやドライフルーツを混ぜ込んだスコーン

自家製チャイティークリーム

パティシエオリジナルのチャイティーを使用したクリーム

■セイボリー

信州牛のローストビーフバーガー

信州牛のローストビーフをバーガーで楽しむ贅沢な一品

信州きのこそば粉のクレープ

ベシャメルソースに信州きのこのデュクセルを合わせ、そば粉のクレープで巻いてから、さらに香ばしく焼き上げました

信州サーモンマリネといちごのブーケサラダ

ブーケに見立てたコルネに、信州サーモンといちごを彩りよく束ねたサラダ



信州牛のローストビーフバーガー



信州サーモンマリネといちごのブーケサラダ

■『旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン』概要

「旧軽井沢 KIKYO」は、ヒルトン日本初進出「キュリオ・コレクション by ヒルトン」のホテルとして 2018 年に開業。花の名前でもある「KIKYO (桔梗)」には、ふるさとに帰る「帰郷」という想いが込められています。桔梗の花咲く軽井沢に、何度でも帰ってきてほしいという想いととも、お客様を『おかえりなさい』の気持ちでお迎えしております。

所在地：〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 491-5
客室数：50 室
主要施設：レストラン・ラウンジ・トリートメントスパ・大浴場・バンケット・チャペル・
フィットネスジム・ギフトショップなど
交通：東京駅から新幹線で約 1 時間。JR「軽井沢駅」から車で 5 分（徒歩 15 分）
碓氷軽井沢 IC より車で 15 分
公式サイト：<https://www.kyukaruizawa-kikyo.com/>



■キュリオ・コレクション by ヒルトンについて

[キュリオ・コレクション by ヒルトン](#)は、世界中で厳選された 190 軒以上の個性豊かなホテルからなるグローバルブランドです。世界で最も魅力的な旅先で、唯一無二の体験をお客様に提供しています。各ホテルは、それぞれが独自の物語を持ち、特徴的な建築やデザイン、世界水準の飲料体験、そして厳選された体験を通じてその魅力を表現しています。また、ヒルトンのサービスと、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム、「[ヒルトン・オナーズ](#)」の特典をご利用いただけます。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/curio、[Facebook](#)、[Instagram](#)、[X](#) をご覧ください。

Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン
<https://www.kyukaruizawa-kikyo.com/>
コマーシャル S 金井（かない）
TEL：0267-41-6990（代表） FAX：0267-41-6330
MAIL：info@kyukaruizawa-kikyo.com