

報道関係者各位

2015年8月12日

京都センチュリーホテル

9月・10月、秋の味覚が魅惑の食べ放題で登場！京都センチュリーホテル

「ワールドオータムビュッフェ」開催

～秋食材の揚げたて天麩羅、チーズ釜で仕上げるポルチーニリゾット、
自家製ローストビーフはとろける味わい～

株式会社京都センチュリーホテル(本社:京都市下京区、社長:山下 剛史)のオールデイダイニング「ラジョウ」は、2015年9月から10月まで、「ワールドオータムビュッフェ」を開催いたします。



「ワールドオータムビュッフェ」では、何度も取りに行きたくなる秋の味覚のお料理が盛りだくさん。アツアツでお出しする天麩羅は、海老やさつまいもなどの定番に加えて、トマトの豚バラ巻き、サーモンとウズラなど 同店オリジナルのネタも豊富に揃う魅惑のラインナップを自家製6種のディップソースでお楽しみいただけます。チーズ釜で作るリゾットはポルチーニの芳醇な味わいがたまらない一品。さらにディナータイムには ミネラルをたっぷり練り込んだクルートで包んだローストビーフが登場。ランチ、ディナーとも人気のパティシエ特製スイーツや50種類のアイスクリームももちろんご用意しております。各回90分間の食べ放題。土日祝日はお子様向けメニューも登場し、ご家族でもお楽しみいただけます。



秋の味覚を天麩羅で味わえる！

さっくり衣にアツアツほっくりの天麩羅には、和にも洋にもお楽しみいただけるディップソースが 6 種類。定番の天つゆはホテル内「京料理 嵐亭」のお出汁を使用、そのほかトマト西京味噌、水菜ジェノベーゼ、フロマージュソースなどバラエティ豊かにご用意しました。おすすめは自家製の水菜ジェノベーゼソース。バジルの代わりにフレッシュな水菜を使用し、さわやかな味わいです。

アツアツのリゾットはチーズ釜で絡めるコク深いチーズのまろやかな味わいと香がたまらない！

最高品質の生乳を使用したベラガッティチーズの釜で仕上げるリゾットはボルチーニ茸の芳醇な香りとチーズのコクがたまらない逸品です。心行くまで満喫できるのはビュッフェならではの。

女子会にどうぞ！のおしゃれなアペタイザーも秋仕様

フレンチのシェフが手掛ける、ビストロをイメージさせる季節のアペタイザーも豊富にご用意。秋の味覚のロワイヤル、季節野菜のサラダ、鯉のカルパッチョと、旬材が揃っています。

ディナー限定でクルート包みのローストビーフが登場！

ディナー限定のスペシャルメニューはミネラルたっぷりの塩を練り込んだクルートで優しく包んだローストビーフ。中に敷いた昆布とクルートのお塩で旨味、脂、水分がしっかりと入った牛肉は優しくとろける味わいです。

■概要

- 【実施期間】 2015年9月1日(火)～10月31日(土)
- 【店舗名】 オールデイダイニング「ラジョウ」(京都センチュリーホテル 2F)
- 【時間】 ランチビュッフェ [1部]11:30～13:00 [2部]13:30～15:00(各回90分制)
ディナービュッフェ 17:30～21:00(最終入店20:00)(90分制)
- 【料金】 ランチビュッフェ [平日]大人2,900円 7-12歳1,400円 4-6歳800円
[土日祝]大人3,600円 7-12歳1,800円 4-6歳1,000円
ディナービュッフェ [平日]大人4,000円 7-12歳2,000円 4-6歳1,000円
[土日祝]大人4,600円 7-12歳2,300円 4-6歳1,200円
- 【お問合せ】 TEL 075-351-0158(レストラン総合受付)
- 【URL】 <http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/restaurant/shop-lajyo.php>

■京都センチュリーホテル■

社長：山下 剛史

資本金：4000 万円

住所：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 680

代表電話：075-351-0111

創業：1928 年 3 月 3 日

客室数：222 室

<http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/>

<このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ>

京都センチュリーホテル 広報担当／松井・足立・東田

TEL：075-371-3115(京都タワーホテルコミュニケーション推進室内) FAX：075-371-3215

Email：adachi-t@kyoto-centuryhotel.co.jp

