



NEWS RELEASE



報道関係者各位

2013年2月28日
京都センチュリーホテル

～創業 85 周年記念～

85 の組み合わせで楽しめるアイスクリームが登場！
大人気ビュッフェを特別価格で～平日ランチ 2,800 円より～

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：稲地利彦）は、創業 85 周年記念の一環として、オールデイダイニング「ラジョウ」にて、懐かしの洋食メニューを現代風アレンジしたビュッフェメニューを販売いたします。

○主な復刻メニュー○

- ・ アリュメットパイ
- ・ スパゲッティナポリタン
- ・ 仔牛のカツレツ
- ・ ビーフシチュー マディラ酒風味のドゥミグラスソース
- ・ 小海老のカクテルソース
- ・ エスカルゴ ブルゴーニュ風
- ・ 鴨のロースト オレンジ風味

その他、

樋原シェフの一押し「**ココットに入った海老カツハンバーグ**」はみんな大好き洋食の定番メニューを少しずつ楽しめるように小さな器に盛り込んだ、心躍る一品です♪

サクサクミルフィーユを目の前でお作りする「**雲丹とベシヤメルソースのミルフィーユ**」は見て楽しい、食べて美味しい一品です。

大好評のスイーツビュッフェは、**85cm のバトンシュー**や、

85 の組み合わせで楽しめるアイスクリームなど、うれしい企画も 85 周年ならではの。



- 【料 金】 お一人様 平日ランチ **2,800 円** 平日ディナー **3,900 円**（土日祝は別料金）
【期 間】 2013年3月1日（金）～3月31日（日）
■ランチ■ 第1部≫ 11:30～13:00 第2部≫ 13:30～15:00
■ディナー■ 17:30～21:00（最終入店 20:00）
※いずれも 90 分制
【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）
【お問合せ】 075-351-0158（直通）
<http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/>

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京都センチュリーホテル 広報担当／松井・矢野

TEL：075-351-0186（直通） FAX：075-351-2241 Email：matsui-m@kyoto-centuryhotel.co.jp