

報道関係者各位

2014年10月31日

京都センチュリーホテル

フレンチから和食までバラエティ豊かにお届けする美食 Noël

11/1(土)クリスマスディナーご予約開始

～京都センチュリーホテルが贈るスペシャルディナー～

☆11月中のご予約で10%割引になる早割キャンペーンも実施☆

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）のメインダイニング「カサネ」、オールデイダイニング「ラジョウ」、鉄板焼「ボヌール」、京料理「嵐亭」は、12月20日(土)～25日(木)、クリスマスのスペシャルメニューをご提供いたします。本年度は、京料理「嵐亭」でも和のクリスマスメニューが登場。シチュエーションに合わせてお楽しみいただけるよう、それぞれのレストランの特色を活かしたメニューを各料理長が考案いたしました。11月中のご予約でお料理が10%割引になる早割キャンペーンも実施いたします。

各レストランのおすすめディナー

■メインダイニング カサネ



【カサネ ノエル ルージュ】

¥14,000

カサネのテーマである、モダン×クラシカルの融合をお楽しみいただく、聖夜を彩るフレンチフルコース。

フォアグラとコシヨンの上に贅沢にトリュフを重ね、クラシカルに。

メインの和牛ロース肉は、カサネ自慢の低温調理法で丁寧に旨みを閉じ込め柔らかな味わいに仕上げています。

他、¥10,000コース(カサネ ノエル ヴェール)もご用意しております。

〈カサネ ノエル ルージュ メニュー内容〉

- ・一口のおもてなし
- ・タラバ蟹のクリスタルカネロニ・アボカドとキャビア添え、ヴェルシオン 2014
- ・帆立貝柱と小野菜・白ワインのレデュクション
- ・フォアグラ・コシヨン・トリュフ
- ・オマール海老のメダイヨン・ムース
- ・和牛ロース肉の Casane スタイル
- ・デザート
- ・コーヒーor紅茶



■オールデイダイニング ラジョウ



【クリスマススペシャル デイナービュッフェ】

大人 ¥6,500

ラジョウで人気のビュッフェもクリスマス仕立てでお届けします。

ローストチキンやサーモンと帆立ムースパイ包み焼きなど

シェフ渾身のパーティーメニューをビュッフェどうぞ。

クリスマス限定スイーツメニューも豊富にご用意いたします。

〈クリスマスディナービュッフェ期間限定メニュー例〉

- ・オマール海老のサラダ仕立て
- ・カニドリア ラジョウ風
- ・サーモンと帆立ムースパイ包み焼き
- ・ローストチキン 他



【クリスマスディナー“ノエル クール”】

¥6,000

ホテルのフルコースをリーズナブルに。

牛フィレ肉とフォアグラに添えられたツリー仕立てのさつまいもの

モンブランなど、シェフの遊び心を随所にちりばめた特製デザート付き

フルコース。

〈“ノエル クール” メニュー内容〉

- ・ポテトとイクラのクロケット
- ・帆立 サーモン 根菜のリース風ルージュ
- ・ズワイ蟹と蕪のポターージュブラン
- ・カレーの低温調理と茸ヴェール
- ・牛フィレ肉とフォアグラ さつまいものツリー風
- ・デザート
- ・コーヒーor 紅茶
- ・パン



■鉄板焼 ボヌール



【ノエルディナー 活オマール海老&京の肉】

¥14,000

聖なる夜の鉄板焼きは、オマール海老を目の前で豪快に焼き上げます。

メインは地元京都の牛三角バラとフィレ肉の食べ比べ。豪華食材が

自慢です。カウンター席でライブ感を楽しむクリスマスディナーを

お楽しみください。

他、¥10,000 コース、¥18,000 コースもご用意しております。

〈“ノエルディナー” 活オマール海老&京の肉 メニュー内容〉

- ・一口の贈り物
- ・カニ・フォアグラフランとポテトのエスプーマ
- ・里芋のテリーヌとシャラン産鴨のエグユイエット
- ・活オマール海老の鉄板焼き
- ・京の肉の鉄板焼き（三角バラ・フィレ肉）焼野菜添え
- ・ガーリックライス or 白御飯セット
- ・デザート
- ・コーヒーor 紅茶



■京料理 嵐亭



【クリスマス ペア懐石】

¥16,000

京料理 嵐亭にもクリスマスメニューが登場！

京料理ならではの繊細な細工が随所に施されたクリスマス特別懐石。

大切な人とシェアで楽しむペアコースです。

大人のクリスマスを嵐亭でどうぞ。

〈クリスマスペア懐石 メニュー内容〉

- ・前菜 牛蒡のリース 松笠銀杏 蕪いから茶巾 ベル慈姑 ゆき輪蓮根 炙り蛸ドレッシング和え
唐墨クリームチーズ博多 牛タン味噌漬け 馬車姫林檎 彩とろろ寄せ
- ・吸い物 鱈白子クリーム仕立て 焼き鱈 海老芋 揚げバジルの葉 くこの実
- ・造り クリスマス盛り お造り色々 あしらひ
- ・台の物 嵐亭特製牛ロース網焼き ロースビーフの食べ比べ
鮫鱈肝バターポン酢焼き 聖護院大根添え
フォアグラ入り百合根コロッケ
- ・温物 蒸し鍋 鮑 河豚 海老 京地鶏 野菜 他
付けだれ色々
- ・食事 御飯 京漬物盛り合わせ 赤出汁
- ・水物 クリスマスデザート

※プラス¥1,000で御飯を握り寿司に変更可

●下線部は今年のメニューの特徴ポイントです。

※表示価格には、消費税ならびに10%のサービス料が含まれています。※メニュー内容及び食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。



★早期予約割引実施★

11月中のご予約で10%OFFの早期割引を実施いたします。

【ご予約期間】11月1日(土)～11月30日(日)

【対象店舗】メインダイニング「カサネ」

鉄板焼「ボヌール」

オールデイダイニング「ラジョウ」

京料理「嵐亭」

■クリスマスメニュー販売概要■

【開催期間】2014年12月20日(土)～12月25日(木)

店舗名	開催時間		
メインダイニング カサネ	[1部]17:30～19:30	[2部]20:00～22:00	
鉄板焼 ボヌール	[1部]17:30～19:30	[2部]20:00～22:00	
オールデイダイニング ラジョウ			
(ビュッフェ)	[1部]17:00～18:30	[2部]19:00～20:30	
(コース)	[1部]17:00～18:30	[2部]19:00～20:30	[3部]21:00～22:30
京料理 嵐亭	17:00～21:00		

【お問合せ】 レストラン総合受付 075-351-0158

<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・遠藤・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 : matsui-m@kyoto-centuryhotel.co.jp