



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2022年11月16日
京都センチュリーホテル

＜フルビュッフェスタイルが復活＞ ラジョウビュッフェ ～冬のビストロ～ 期間限定でクリスマスメニューや新春メニューも登場

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井美和)は、2022年11月30日(水)より、レストラン『オールデイダイニング ラジョウ』にて、ビュッフェのシーズナルメニューを、冬の味覚を活かしたメニューに変更。フルビュッフェスタイルにてご用意いたします。



今回のビュッフェでは、「牛肉のビール煮込み」や「豚バラとトマトのドリア」、「サーモンのオープン焼き ディルソース」など、寒い冬にぴったりの、心から温まるようなメニューをラインナップしております。

また、従来のタブレット注文式の「オーダービュッフェスタイル」から、ご自身でお好みの料理を好きなだけお取りいただける、「フルビュッフェスタイル」へと変更いたします。ずらりと並んだ料理の数々を眺めながら、自由にお楽しみいただけます。

クリスマスディナーでは「和牛のローストビーフ」や「ローストチキン」、大晦日、正月ディナーには「鯛の塩釜焼き」や「洋風すきやき」などの特別メニューが登場。伝統はそのままに、新たに生まれ変わった「オールデイダイニング ラジョウ」で、冬のビストロメニューをご堪能ください。

◆「ラジヨウビュッフェ ～冬のビストロ～」

【 場 所 】 京都センチュリーホテル 2階 「オールデイダイニング ラジヨウ」

【 期 間 】 2022年11月30日(水) ～ 2023年2月26日(日) ※毎週月・火曜日は定休(祝日を除く)

クリスマスディナービュッフェ デイナー 2022年12月23日(金) ～ 12月25日(日)

年末特別ディナービュッフェ デイナー 2022年12月26日(月) ～ 12月30日(金)

新春ビュッフェ ランチ 2023年1月1日(日・祝) ～ 2023年1月3日(火)

ディナー 2022年12月31日(土) ～ 2023年1月3日(火)

【 時 間 】 通常期間

ランチ <平 日> 11:30～15:00 ※時間無制限

<土日祝> 11:30～13:00 / 13:30～15:00 ※90分/2部制

ディナー <平 日> 17:30～21:30 ※時間内120分制

<土日祝> 17:30～19:00 / 19:30～21:30 ※90分/2部制

クリスマスディナービュッフェ デイナー 17:00～19:00 / 19:30～21:30 ※120分/2部制

年末特別ディナービュッフェ デイナー 17:30～19:00 / 19:30～21:00 ※90分/2部制

新春ビュッフェ ランチ 11:15～13:15 / 13:45～15:45 ※120分/2部制

ディナー 17:00～19:00 / 19:30～21:30 ※120分/2部制

【 料 金 】 通常期間

ランチ 大人 5,000円 / デイナー 大人 6,800円

クリスマスディナービュッフェ デイナー 大人 10,000円

年末特別ディナービュッフェ デイナー 大人 7,500円

新春ビュッフェ ランチ 大人 6,500円 / デイナー 大人 9,000円

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【 U R L 】

(詳細) https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/christmasdinner_2022.php

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu_lists\[\]=637320f561031d03d4c7d566](https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu_lists[]=637320f561031d03d4c7d566)

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含んでおります。

※メニュー内容およ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。

Pick Up Menu



「牛肉のビール煮込み」

ビール特有の苦みを旨味のある後味へと昇華させた一品。しっかり煮込んだ牛肉は、ほろほろとした柔らかい食感を生み出します。寒い季節にぴったりの温かな煮込み料理です。



「金目鯛のアクアパッツァ」(ディナー限定)

うっすらとのった脂が醸し出す甘味が特徴的な金目鯛を使用したアクアパッツァ。オープン焼きにした後皮をバーナーで炙り、アサリとムール貝の煮汁をベースにしたスープで仕上げました。

「クリスマスディナービュッフェ」 Pick Up Menu



「和牛のローストビーフ」

期間限定で和牛を使用したローストビーフがビュッフェラインに登場します。素材を活かしたシンプルな調理によって、和牛本来の旨味をひきだしました。大人の方から小さなお子様まで、幅広い年代の方にお楽しみいただける一品です。

「新春ビュッフェ」 Pick Up Menu



「鯛の塩釜焼き」(ディナー限定)

縁起の良い鯛 1 匹を塩釜で包みこみ、丸ごと焼き上げました。インパクトの強い見た目をしている一方で、味はとても繊細。塩釜でじっくりと調理された鯛の白身をご堪能いただけます。新春を祝うにふさわしい、特別感のある一品です。

このほかにも数々の料理をご用意しております。詳しいメニューは公式HPをご覧ください。

※写真は全てイメージです。

◆レストラン「オールデイダイニング ラジージュ」概要

京都センチュリーホテル 2階 レストラン「オールデイダイニング ラジージュ」。
6階までの吹き抜けが広がる、スタイリッシュで開放的な店内です。
朝昼夜と多彩なメニューを楽しめるビュッフェをご利用いただけます。



◆京都センチュリーホテル 概要

JR・地下鉄京都駅より徒歩約2分。1928年に前身の「京都ステーションホテル」が天皇即位の礼(御大典)の慶祝事業の1つとして開業。ホテルのシンボル「かんじんの京灯り」を中心に広がるノスタルジックモダンな空間は、数々の空間アワードを受賞。

2021年4月、新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、長年の歴史と培ってきた“おもてなし”の精神を受け継ぎながらも、時代のニーズに沿ったサービスでお客さまをお迎えいたします。



新型コロナウイルス感染予防に向けた取り組み

京都センチュリーホテルでは、「オールデイダイニング ラジージュ」でのビュッフェ営業を続けられるよう、みなさまに安心して楽しんでいただける環境作りと、感染拡大の防止策を強化しております。

① 入店時間の制限

“密”を避けるため、入店時間を30分単位で区切り、人数を制限しております。

② 席配置の工夫

お客様同士の間隔を保つため、テーブル同士に適度な距離を空けております。

③ スタッフの衛生管理

調理・ドリンク対応スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。

ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html>

<このリリースに関するお問い合わせ／ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社／京都センチュリーホテル

広報担当／ブランド企画室

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

