



NEWS RELEASE

報道関係者各位



2017年10月20日

京都センチュリーホテル

京都センチュリーホテル「オールデイダイニング ラジョウ」 11/1(水)～1/8(月・祝) リニューアル記念ビュッフェを開催！

上質なサウンドと京都発祥のライフスタイルショップ「INOBUN」の
華やかな装飾に満ちた、五感で楽しむ新感覚のビュッフェレストランが登場

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:大塚滋)は、2017年11月1日(水)より、『あなたの“食べたい”が叶う、カスタムメイド・ビュッフェ』をコンセプトに、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」をリニューアルオープン。リニューアルを記念して、2018年1月8日(月・祝)までリニューアル記念ビュッフェを開催いたします。

11/1(水)「オールデイダイニング ラジョウ」リニューアルオープン
コンセプトは、『あなたの“食べたい”が叶う、カスタムメイド・ビュッフェ』



「オールデイダイニング ラジョウ」は、11月1日(水)より、『あなたの“食べたい”が叶う、カスタムメイド・ビュッフェ』をコンセプトに、リニューアルオープン。ひとりひとりの好みにあわせたお料理を愉しんでいただけるよう、おすすめの食べあわせのご提案や、フルーツやお野菜を使用した色彩あふれるオリジナルソース約10種を常備するなど、食べたいお料理をお好みのスタイルで召し上がっていただける新感覚ビュッフェとして生まれ変わります。リニューアルオープンを記念し、11月1日(水)～1月8日(月・祝)の期間中、様々なソースで楽しむ人気の特製ローストビーフや牛肉のステーキをはじめ、ディナー・土日祝ランチにはオマール海老のブイヤベースやフォアグラのソテーなどが登場。それぞれのメニューをお好みの食べ方でお楽しみいただけます。

また、ゲストの五感すべての感性にひびく空間を目指し、世界に誇るサウンドメーカー「Bose」の高音質スピーカーを導入。店内を上質で臨場感あふれるサウンドで満たします。さらに、ビュッフェラインには、京都発祥の人気ライフスタイルショップ「INOBUN」コーディネートによるデザイン性の高いインテリアを配置。

料理の香りと味わい、舌に心地よく触れるワインの余韻、そして、音楽とインテリアによる空間演出で、“料理を通じた感性の刺激”をご提供いたします。

お料理を自分好みにカスタマイズ。『あなたの“食べたい”が叶う、カスタムメイド・ビュッフェ』



食べたいものを好きなだけ味わえることが魅力のビュッフェスタイル。オールデイダイニング ラジョウでは、「味付けや食べ方もゲストのお好みにあわせて、もっとも美味しい方法でお楽しみいただきたい」という思いをこめた新感覚の『カスタムメイド・ビュッフェ』を展開。ゲストの選んだメニューをご自身でお好みのスタイルにカスタムメイドしていただくことで、より一層ひとりひとりの“食べたい”を実現いたします。

■それぞれの嗜好にあわせた“食べたい”を提案

ひとつのメニューでも、楽しみ方は様々。シェフがおすすめメニューのカスタマイズ方法をご提案いたします。ヘルシーに味わいたい方、しっかりとお腹を満たしたい方…、嗜好や気分にあわせて食べ方をチョイスして愉しめます。

■フルーツや野菜を使用した約 10 種のオリジナルソース

フルーツや BIO 野菜(有機野菜)などを使用した、ピンクやオレンジの色彩あふれるオリジナルソース約 10 種に加え、こだわりのソルトやオイルなど、コンディメントを豊富にご用意。お肉にお魚、お野菜、サンドイッチと、様々なお料理をお好みの味にカスタマイズして召し上がっていただけます。

【11月1日(水)~1月8日(月・祝)】リニューアル記念ビュッフェを開催!

11月1日(水)~1月8日(月・祝)の期間中、リニューアルを記念して特別メニューをご提供。お好みの食べ方にカスタムメイドして愉しむ人気の特製ローストビーフや牛肉のステーキをはじめ、ディナー・土日祝ランチには、オマール海老を使用したブイヤベースやフォアグラのソテーが登場。大人からお子様までご満足いただける内容をお届けいたします。

※12月22日(金)~25日(月)、2018年1月1日(月・祝)~3日(水)はメニュー内容・料金が変更となります。

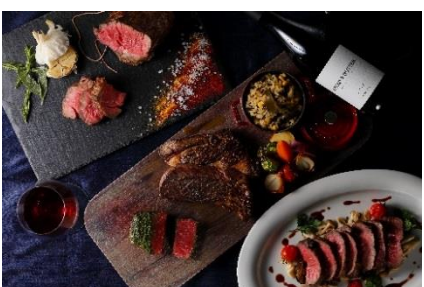
Pick Up Menu



■特製ローストビーフ

お肉の旨みが際立つ自慢のローストビーフは、お野菜とあわせてサラダとしてヘルシーに、ローストビーフ丼でしっかりと…など楽しみ方はいろいろ。

ディナーには、フォアグラのソテーとあわせて、贅沢に味わうのもおすすめです。



■牛肉のステーキ

ハーブオイルでマリネした牛肉のステーキは、山椒の風味をまとったシャリアピンソース、竹に塩を詰め焼き上げた竹炭塩をあわせるのがおすすめ。

スーパーフード『ワイルドライス』を使用したバターライスは、是非付けあわせとして、一緒にお楽しみいただきたい一品です。



■カスタムメイド・サンドイッチ

サーモン、海老、ステーキにローストビーフ。お好みの具材をお好きなパンにサンドして自分流にカスタマイズできる「カスタムメイド・サンドイッチ」。ピタパンやトルティーヤ、ベーグルなど様々なパンをご用意しておりますので、オープンサンドやラップサンドなど食べたいスタイルで楽しめます。



■野菜の丸ごとオープン焼き /ディナー限定

季節野菜を丸ごとマリネし、オープンでじっくりと焼き上げた「野菜の丸ごとオープン焼き」。野菜本来の旨みを愉しめるシンプルかつダイナミックなお料理は、ディナー限定でご提供。野菜の甘みを引き立てる様々なソルトはもちろん、「アボカドオイル」やラジョウオリジナルの「水菜のサルサベルデ」とあわせても美味しく召し上がれます。

【ディナー・土日祝ランチ限定メニュー】



■オマール海老のブイヤベース

オマール海老を使用したブイヤベースは、ムール貝や浅利など魚介の旨みを凝縮させたシェフおすすめの一品。



■フォアグラのソテー

フォアグラのソテーには、相性のよい赤キャベツのアグロドルチェを添えて。オープンサンドやローストビーフとあわせてお楽しみください。

感性を刺激する、五感で楽しむビュッフェレストラン



サウンドメーカー「Bose」の
サウンドシステム「L1 Compact system」

今回のリニューアルでは、五感をくすぐるビュッフェレストランを目指し、世界に誇るサウンドメーカー「Bose」のサウンドシステム「L1 Compact system」を導入。国際インテリアデザインコンペティション 2013をはじめ、数々の空間デザイン賞を受賞してきた、スタイリッシュな店内に「Bose」のサウンドシステムが奏でる上質な音楽が響き渡ります。



オールデイダイニング ラジョウ

さらに、ビュッフェラインの装飾は、1814年の創業より200年の時を越えて、地元京都に息づくライフスタイルショップ「INOBU」が監修。スピーカーの導入にあわせて「音楽」をテーマに店内を装飾いたします。譜面をモチーフにし、ブラック&ホワイトをメインカラーに、店内を彩るアンティーク調のアイテムや揺らめく光。店内に足を踏み入れると、臨場感あふれるダイナミックなサウンドと目に映る華やかなインテリアがゲストをお迎えいたします。

キッチンから届く、シェフが丹精込めて仕上げるお料理の香りや味わい、ワインの心地よい口当たり。全ての五感に語りかける上質な空間で、ホテルビュッフェの枠を超える、“料理を通じた感性の刺激”という体験のご提供を目指します。

■ オールデイダイニング ラジヨウ概要

【店 舗 名】オールデイダイニング ラジヨウ (京都センチュリーホテル 2F)

【オープン日】2017年11月1日(水)～

【“リニューアル記念ビュッフェ”開催期間】11月1日(水)～1月8日(月・祝)

【 時 間 】ランチ

月～土曜日・祝日 12:00～14:30 (※時間制限なし)

日曜日 [1部]11:30～13:00 [2部]13:30～15:00 (※各90分制)

ディナー

17:30～21:00(最終入店 20:00)

※月～木曜日 時間制限なし / 金～日曜日・祝日 90分制

【 料 金 】ランチ

平日 大人 3,200円 7-12歳 1,600円 4-6歳 900円

土・日・祝日 大人 3,900円 7-12歳 2,000円 4-6歳 1,000円

ディナー

平日 大人 4,500円 7-12歳 2,300円 4-6歳 1,200円

土・日・祝日 大人 5,000円 7-12歳 2,500円 4-6歳 1,200円 (消費税・サービス料込)

※12月22日(金)～25日(月)、2018年1月1日(月・祝)～3日(水)はメニュー内容・料金が変更となります。

【お問合せ】TEL 075-351-0085(レストラン総合受付 10:00～20:00)

【 U R L 】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/lajyho_renewal/

【 協 力 】ポーズ合同会社、株式会社イノブ

※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。 ※メニュー内容は季節やテーマにより随時変更いたします。 ※写真は全てイメージです。 ※表示料金は消費税・サービス料を含みます。 ※営業時間は変更になる場合がございます。

＜このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ＞
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／松井・栢・森

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp>

Email : mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp

