



# NEWS RELEASE



報道関係者各位

2017年11月2日

京都センチュリーホテル

京都センチュリーホテルが贈るスペシャルディナー  
**クリスマス限定ディナーコースご予約受付中!**  
 バレエ「くるみ割り人形」の世界をイメージしたクリスマス装飾で  
 ホテル館内を人形が導く夢の国へ

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人：大塚滋)のレストラン4店舗では、12月22日(金)～25日(月)の期間中、聖なる夜を華やかに演出するクリスマス限定メニューをご提供いたします。本年度もフレンチ・ビュッフェ・鉄板焼き・和食と、シチュエーションにあわせて楽しんでいただけるよう、それぞれのレストランの特色を活かしたメニューを考案いたしました。

また、ホテル館内を「Story over the Nutcracker ～くるみ割り人形とクリスマスの夢の世界～」をテーマに、くるみ割り人形が導く夢の世界をイメージして装飾。お子様連れのご家族からカップルまでお楽しみいただける、クリスマス限定の特別なひとときをお届けいたします。

..... 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 Dinner 17:30～20:00

南フランスのエッセンスを加えた、繊細な美しさが魅力の「メインダイニング カサネ」では、食材そのものが持つ味、そして色までも最大限に引き出したフレンチコースをご提供いたします。美食と共に幸せな思い出を重ねる場所“casane”で、心に残るひとときを。



Noël Rouge ノエル ルージュ

■Noël Rouge ノエル ルージュ ¥11,500

シェフからのプレゼント、シェアして楽しむキャビアをはじめ、鮑やオマール海老など特別な日を彩る食材の数々を見目麗しいフレンチで。メインの国産牛フィレ肉は、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ました。

他、¥8,500 コース(ノエル ヴェール)、¥13,500 コース(ノエル ブラン)もご用意しております。

“ノエル ルージュ” メニュー内容

- 一口のおもてなし
- フランスより ～キャビアの贈り物～ 5つのテイストで
- 鮑・トリュフ・カリフラワー レモンコンフィと帆立貝柱のクロッカンを添えて
- 濃厚なクリーム・ド・オマール メダイヨンとバスマティ米リゾット 柚子の香り
- 国産牛フィレ肉 レフォールクリームとパンディスクに乗った小野菜たち
- パティシエ特製デザート “ヴェリーヌノエル”



メインダイニング カサネ

広々とした吹き抜け空間が心地よい店内は、数々のデザイン賞を受賞。クリスマスの夜を華やかに盛り上げる特別メニューの数々を120分間、心ゆくまで堪能していただけます。



クリスマススペシャル デイナービュッフェ

■クリスマススペシャル デイナービュッフェ

大人 ¥7,000 7-12歳 ¥3,000 4-6歳 ¥1,500

低温でじっくりと旨みを閉じ込めたラジョウ特製ローストビーフやクリスマスに欠かせないローストチキン。さらにフォアグラとローストビーフをはさんだフォアグラバーガー、オマール海老のブイヤベースなど、クリスマスパーティーを盛り上げる特別メニューが登場。ご家族・カップルなど幅広く楽しんでいただけるラインナップでお届けいたします。

“クリスマススペシャル デイナービュッフェ”メニュー例

- ラジョウ特製ローストビーフ
- フォアグラバーガー
- ローストチキン ラジョウ風
- ズワイガニの蒸し上げ
- オマール海老のブイヤベース
- 牛肉のステーキ
- クリスマススイーツ

など、約50種類



フォアグラバーガー

目の前で焼き上げる素材本来の旨みを音、香り、シェフとの会話と共に。鉄板焼きならではのライブ感あふれる空間で特別なひとときをお過ごしいただけます。



クリスマスディナー ゴールド

■クリスマスディナー ゴールド ¥15,000

オマール海老や帆立貝柱などの海の恵みを楽しめる前菜から、目の前で豪快に焼き上げるタラバガニやフォアグラ。メインには地元・京の肉のフィレとサーロインの食べ比べをご用意。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ご提供いたします。

他、¥11,000 コース(クリスマスディナー ホワイト)、¥23,000 コース(クリスマスディナー プラチナ)もご用意しております。

※¥23,000 コース(クリスマスディナー プラチナ)のご予約時間については、お問い合わせください。

“クリスマスディナー ゴールド”メニュー内容

- オマール海老と帆立貝柱 アボカドのサラダ仕立て フランボワーズのパウダーを添えて
- フォアグラとフレンチトースト マッシュルームの白トリュフ風味とホワイトバルサミコのエスプーマ
- ユリネのブルーテ
- タラバガニ アマダイの鉄板焼き レモンバターソース
- グリーンサラダ
- 和牛京の肉フィレ(40g)と和牛京の肉サーロイン(40g)の鉄板焼き 焼き野菜
- ご飯と赤出汁 または ガーリックライス
- ノエルミニャルディーズ〜かわいい小菓子のクリスマス風盛り合わせ〜



鉄板焼きイメージ



落ち着いた空間で、華やかな京料理を楽しむ大人のクリスマス。料理人が丁寧にクリスマス見立てで仕上げた逸品の数々をご用意。京料理店ならではの季節食材を愛でる懐石料理をゆっくりとご満喫いただけます。



クリスマスペア懐石

■クリスマス ペア懐石 (お二人様で) ¥20,000

「京料理 嵐亭」が贈るクリスマス限定のペア懐石料理。目の前でカットする嵐亭特製の和牛ローストビーフに、鱈や河豚など季節の食材を使用した蕪のみぞれ鍋をはじめ、京料理ならではの繊細な細工が随所に施された特別懐石をご用意。落ち着いた空間でゆっくりとお料理を味わう、至福のひとつときをお過ごしいただけます。

“クリスマスペア懐石”メニュー内容

- 前菜 タラバガニタルタル焼き 雪輪蓮根 フォアグラステーキ いくら湯葉和え 海老芋田楽 チーズ味噌漬け 貝柱磯辺揚げ 百合根だるま 芽キャベツキャビア 银杏・南京・人参松葉さし 松笠ラディッシュ 唐墨 ベル慈姑 リボン野菜 氷餅
- お造り クリスマスリース盛り 鯛 鱈 鮪 甘海老 あしらひ
- 蒸し物 甘鯛玉蒸し パプリカ アボカド 丹波しめじ 三つ葉
- 焼き物 和牛ローストビーフ 蕪明太焼き マッシュポテト 野菜煎餅
- 鍋物 蕪鍋 鱈 雲子 海老 河豚 巾着 豆腐 椎茸 雪輪野菜
- お食事 三色手毬寿司
- 水物 クリスマスデザート



和牛ローストビーフ

古き良き英国を思わせるオーセンティックなメインバーで、美酒を嗜む素敵な夜を。



豊潤なブランデーや芳香なスコッチなど厳選された銘柄や、フレッシュフルーツを使用したオリジナルカクテルまで幅広く揃う、ホテルのメインバー。お食事の後はホテルバーでクリスマスを締めくくる、ロマンティックなひとときを。

■クリスマスメニュー販売概要

【開催期間】 2017年12月22日(金)~25日(月)

【対象店舗】 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

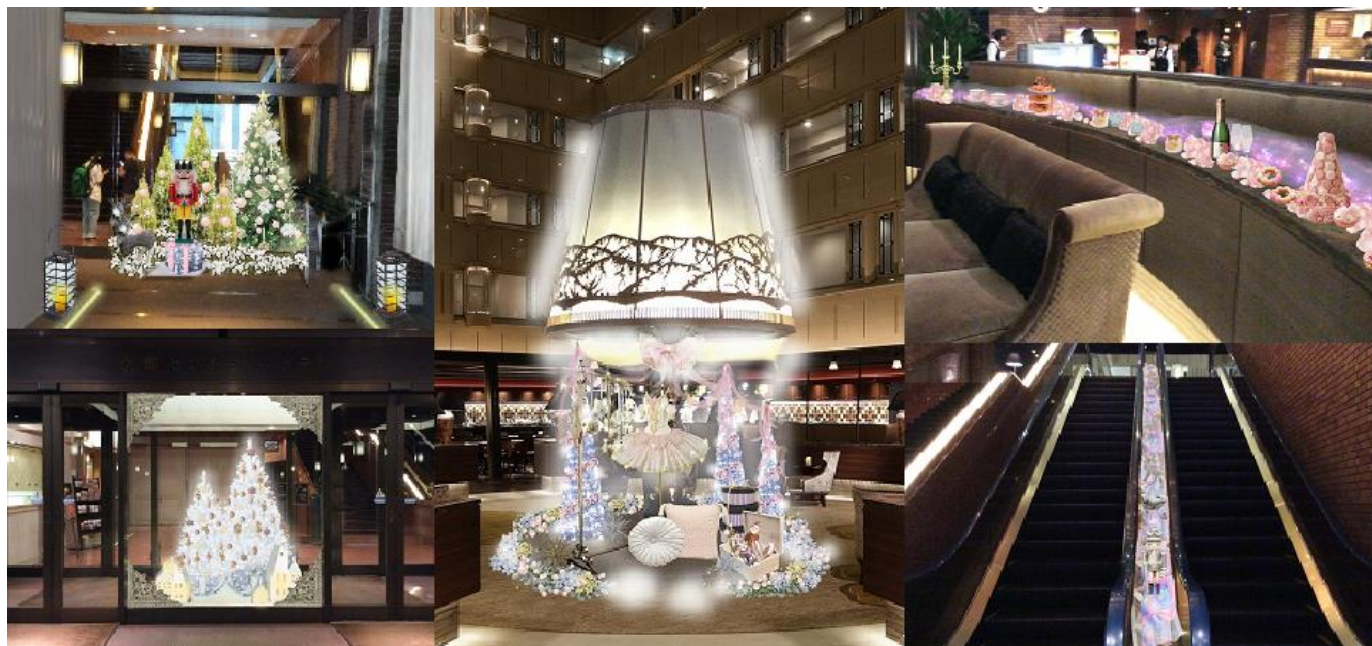
【お問合せ】 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00~20:00)

【URL】 [https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/20151028100523\\_xmas2017.html](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/20151028100523_xmas2017.html)

※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。※写真は全てイメージです。

「くるみ割り人形」の世界をイメージしたクリスマス装飾

■Story over the Nutcracker ～くるみ割り人形とクリスマスの夢の世界～



今年のクリスマス装飾のテーマは「Story over the Nutcracker ～くるみ割り人形とクリスマスの夢の世界～」。バレエ「くるみ割り人形」をイメージし、エントランスはクリスマスの夜に主人公がプレゼントされた「くるみ割り人形」や雪の妖精を模した「バレリーナ」、煌びやかなクリスマスツリーがお出迎え。トナカイが引くソリに乗ったくるみ割り人形とバレリーナに導かれてホテルロビーへとお進みいただくと、ホテルのメインシンボルである 4.8メートルの「京灯り」を中心に、世界各国のお菓子の踊りにちなんだ様々なお菓子の装飾を施した「お菓子の国」が。物語のクライマックスに主人公が心をときめかせながら王子との踊りの準備をする衣裳部屋を演出した華やかな空間が広がります。

■Story over the Nutcracker doll ～くるみ割り人形とクリスマスの夢の世界～概要

【開催期間】 11月18日(土)～12月25日(月)

【 場所 】 ホテルエントランス・ロビー・レストラン

【お問合せ】 075-351-0186(京都センチュリーホテル 企画部/平日 9:00～18:00)

【 URL 】 [https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/event/20161121105027\\_2017xmas.html](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/event/20161121105027_2017xmas.html)

※写真は全てイメージです。

<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](mailto:mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp)