



## 【3月1日(木)~4月30日(月)】 京都センチュリーホテル “創業 90 周年記念 Seafood Festival in La Jyho”を開催！ ズワイガニやオマールエビなど、海の幸を多彩に楽しむシーフードの祭典！ 昔ながらの人気メニューを再現した、懐かしのメニューも登場。

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:大塚滋)は、2018年3月1日(木)~4月30日(月)までの期間中、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、創業 90 周年を記念した特別メニューや海の幸を多彩に楽しめる“創業 90 周年記念 Seafood Festival in La Jyho”を開催いたします。

### 創業 90 周年記念 Seafood Festival in La Jyho



2017年11月より、『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した「オールデイダイニング ラジョウ」。2018年3月1日(木)~4月30日(月)は、“創業 90 周年記念 Seafood Festival in La Jyho”をテーマに、海の幸をバラエティ豊かにご用意いたします。ランチには、「アクアパッツァ」、ディナーには「ズワイガニの蒸し上げ」や「オマールエビと魚介のサラダ」など、限定メニューも登場。フルーツや BIO 野菜(有機野菜)などを使用したソースやオイル、ビネガーなど約 20 種のコンディメントとあわせて、お好みの味にカスタマイズして楽しんでいただけます。

また、創業 90 周年を記念して、昔ながらの人気メニューにアレンジを加え限定復活。京都センチュリーホテル初代総料理長のレシピを再現した「ハッシュドビーフ」や、かつてのコーヒーハウスで人気を博していた、具材を幾重にも重ねあわせた「ラザニア」など、長年多くのお客様に愛されてきた京都センチュリーホテルの味をご提供いたします。

■ランチ限定メニュー



アクアパッツァ

ムール貝やヤリイカなど、魚介の旨みを存分に味わえるアクアパッツァ。濃厚なラジョウ風カレーとあわせて、シーフードスープカレーとしてお召し上がりいただくのもおすすめです。

**[おすすめアレンジ]**

アクアパッツァ + ラジョウ風カレー ⇒ シーフードスープカレー

■ディナー限定メニュー



オマールエビと魚介のサラダ

オマールエビをはじめとする海老や魚介と彩り豊かな野菜のサラダ仕立て。マンゴーとアップルビネガアのヴィネグレットやいちごのヴィネグレットなど、フルーツのソースとの相性抜群。豊富なコンディメントの中から好みのものをチョイスして、お楽しみいただけます。

**[おすすめアレンジ]**

オマールエビと魚介のサラダ + フルーツソース



ズワイガニの蒸し上げ

人気のズワイガニの蒸し上げは、定番の三杯酢とレモンはもちろん、温かいトマトソースで楽しむことも。オマールエビと魚介のサラダとあわせて、海鮮丼やサンドイッチにカスタマイズするなど、様々な味わい方でご堪能いただけます。

**[おすすめアレンジ]**

ズワイガニの蒸し上げ + オマールエビと魚介のサラダ

⇒ 勝手海鮮丼 or サンドイッチ

その他、「ひも付き帆立と野菜のドリア」「亜麻仁牛のハーブ焼き」などもご用意しております。

■創業 90 周年を記念した特別メニュー

歴代の人気メニューに現料理長がアレンジを加えた期間限定メニューが登場。京都センチュリーホテルとしてオープン当初より多くのお客様の支持を受けてきた、初代総料理長の「ハッシュドビーフ」や、豊富なイタリアンを提供していたかつてのコーヒーハウスの中でも、特に人気の高かった「ラザニア」、「帆立のピラフ」などが復活いたします。



レストラン、宴会場などホテル全体で提供されていたハッシュドビーフは、当時の京都センチュリーホテルを代表する逸品。



野菜やボイルエッグ、ハム、ソースを幾重にも重ねたクリーミーなラザニア。様々な素材の味を楽しめる、食べ応えのある味わいです。



バターとチキンの出汁で炊き上げたライスに、生姜の風味をきかせたソースをあわせた和テイストの帆立のピラフ。

※90周年特別メニューはランチ・ディナーともにご提供いたします。



**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 ラジージュでは、「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マイズ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た食べ方をチョイスして味わえます。

**■フルーツや野菜を使用したオリジナルソース**

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。

**■“創業 90 周年記念 Seafood Festival in La Jyho”概要**

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

【開催期間】2018 年 3 月 1 日(木)～4 月 30 日(月)

【 時 間 】ランチ

月～土曜日・祝日 12:00～14:30 (時間制限なし)

日曜日 11:30～13:00 (90 分制)

ディナー

月～木曜日 17:30～21:00 (時間制限なし) ※最終入店 20:00

金～日曜日・祝日 [1 部]17:30～19:00 [2 部]19:30～21:00 (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 (消費税・サービス料込)

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)

【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/restaurant/shop-lajyho.php>

※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。 ※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／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)