PRESS RELEASE

報道関係者各位

2018 年 9 月 28 日
京都センチュリーホテル

幻想的なカクテルをディナービュッフェと楽しめる「星空テラス at La Jyho」

人気の「惑星カクテル」に新シリーズが登場！
「夜空の宝石カクテル for winter」

冬の星×宝石をイメージした期間限定カクテル

京都センチュリーホテル（京都市下京区、総支配人：櫻井幹員）は、「オールデイダイニング ラジョウ」で開催している「星空テラス at La Jyho」にて、2018年10月26日（金）～12月21日（金）の期間限定で、“冬の星×宝石”をイメージしたオリジナルカクテルを提供いたします。

惑星をイメージした幻想的なカクテルをディナービュッフェと楽しめる「星空テラス at La Jyho」。

女性を中心にご好評をいただいてきた「惑星カクテル」の新シリーズとして、2018年10月26日（金）より冬の夜空に煌めく星々を宝石になぞらえた「夜空の宝石カクテル for winter」が登場いたします。

「夜空の宝石カクテル for winter」は、冬の大三角形のひとつ“プロキオン”と美しいピンクの宝石“ローズクォーツ”をイメージした カクテルをはじめ、“冬の星×宝石”をモチーフにした幻想的なオリジナルカクテルを8種ご用意。ディナービュッフェとともに、お楽しみいただけます(ディナービュッフェをご利用の方のみ、オプションとしてご注文いただけます)。

10月15日（月）～12月4日（火）の期間中、ディナービュッフェは「“食の祭典” AUTUMN FESTIVAL at La Jyho」をテーマに、秋の味覚はもちろん、「オムレツ トリュフ風味の茸ソース」や「瞬間スモークサーモン」、「オマールエビのソテー アメリケーヌのエスプーマ」など、シェフが目の前で仕上げる特別メニューを提供。

この季節ならではのロマンティックなカクテルとともに人気メニューを多彩に味わう“食の祭典”をお届けいたします。

■星空テラス限定カクテル「夜空の宝石カクテル for winter」

夜空の宝石カクテル for winter

“冬の星×宝石”をイメージした8種のオリジナルカクテル「夜空の宝石カクテル for winter」は各759円(900円)にて提供。

カクテル8種に加え、生ビール・赤白ワイン・スパークリングワイン・カクテルなど、約20種のアイテムが飲み放題のフリーフロープランもご用意しております。【星空フリーフロープラン2,442円(2,900円) ※90分制】

※(　)内表示価格は、消費税ならびに 10%のサービス料が含まれています。

夜空の宝石カクテル for winter 各759円(900円)

★写真左より

1. カストル×エメラルド 〈メロンリキュール＋トニックウォーター〉

ふたご座の兄にあたる星「カストル」は、弟ポルックスと共にふたご座になることから、「ポルックス×ブルーサファイア」と色違いのシンメトリーなカクテル。「幸運」「希望」の意味をもつエメラルドをイメージし、透明感のあるグリーンに。

2. ポルックス×ブルーサファイア 〈ブルーキュラソーシロップ＋ジンジャエール〉 ★ノンアルコール

ふたご座の弟にあたる星で、神の血を引く「ポルックス」。自分の命を捧げてでも兄とともに生きたいと願ったカストルの思いから、「誠実」「慈愛」「徳望」を意味し、神に近い石とされてきたブルーサファイアのカラーに。

3. プロキオン×ローズクォーツ 〈ストロベリーリキュール＋カルピス＋ソーダ〉

冬の大三角となる星のひとつ。現在は白い恒星だが、1億年以内に赤色巨星に進化するといわれていることから、白と赤の二層のカクテルで表現。混ぜ合わせると「愛と癒しをもたらす石」と言われるローズクォーツのような淡いピンクの色合いに。

4. シリウス×アメシスト 〈パルフェタムール＋ピーチツリー＋ソーダ〉

全天に輝く恒星の中で、太陽の次に明るい「シリウス」。アメシストのような紫色の宇宙の中を照らし、光り輝く「シリウス」を星形のシトラスピールで表現。

5. リゲル×ホワイトパール 〈ピーチネクター＋ローズシロップ〉 ★ノンアルコール

オリオン座で最も明るい、白く輝く恒星「リゲル」をイメージした、ピーチ風味のカクテル。リゲル同様に白く輝くホワイトパールに見立てたアラザンをあしらって。

6. ベテルギウス×ルビー 〈カシスシロップ＋ソーダ〉 ★ノンアルコール

冬の大三角のひとつで赤色超巨星の「ベテルギウス」。近いうちに起こると言われている超新星爆発をイメージし、ルビー色のグラスの中でアラザンが揺らめきます。

7. アルデバラン×オレンジガーネット 〈オレンジジュース＋グレナデンシロップ〉 ★ノンアルコール

おうし座の中で橙色に輝く巨大な星「アルデバラン」は、橙色の宝石オレンジガーネットをイメージし、オレンジジュースを使用したカクテルに。ゼウスが牡牛に姿を変えて、花を摘んでいる王女に会いに行ったとされる神話からエディブルフラワーを添えて。

8. カペラ×イエロートパーズ 〈バナナリキュール＋パイナップルジュース＋ソーダ〉

冬の大三角形の一つで、全天で6番目に明るい黄色く光る恒星「カペラ」。日本では「黄玉(おうぎょく)」と言われるトパーズに見立てて、イエローのグラデーションのカクテルに。

■「夜空の宝石カクテル for winter」と楽しむディナービュッフェ

【10月15日(月)～12月4日(火)】“食の祭典” AUTUMN FESTIVAL at La Jyho

2018年10月15日(月)～12月4日(火)の期間は、深まる秋の美味やシェフが目の前で仕上げる特別メニューなどを楽しめる「“食の祭典” AUTUMN FESTIVAL at La Jyho」を開催。

その場で瞬間スモークし、豊かな燻製香をまとわせる“瞬間スモークサーモン”や、外はふんわり、中はとろっと焼き上げたオムレツに芳醇なトリュフ風味のクリームソースをあわせる“オムレツ トリュフ風味の茸ソース”など、シェフが目の前で仕上げる特別メニューに加え、ステーキやガーリックシュリンプなどお肉からシーフードまで人気メニューが並ぶ“食の祭典”。

さらにディナー限定で、出来立てを提供する“オマールエビのソテー アメリケーヌのエスプーマ”や、人気の“国産牛のローストビーフ”、魚介の濃厚な風味をまとった“パエリア”も登場いたします。

オールデイダイニング ラジョウ

数々の空間アワードを受賞したスタイリッシュで開放的な店内に、上質なサウンドが満ちる「オールデイダイニング ラジョウ」。2018年10月15日(月)より、貸し切りも可能なパーティースペースも加わり、これまで以上に様々なニーズ対応し、シェフ渾身の料理をご提供いたします。

■ビュッフェ「“食の祭典” AUTUMN FESTIVAL at La Jyho」概要

【 期　間 】2018年10月15日(月)～12月4日(火)
【 場　所 】京都センチュリーホテル2F「オールデイダイニング ラジョウ」
【 時　間 】ランチ
平日　11:30～14:30 (時間内無制限)
土・日・祝日　[1部]11:30～13:00　[2部]13:30～15:00 (各回90分制)
ディナー
平日　17:30～21:00 (時間内無制限) ※最終入店20:00
土・日・祝日　[1部]17:30～19:00　[2部]19:30～21:00 (各回90分制)
【 料　金 】ランチ
平日　大人2,947円(3,500円)　7-12歳1,516円(1,800円)　4-6歳 759円(900円)
土・日・祝日　大人3,284円(3,900円)　7-12歳1,684円(2,000円)　4-6歳 842円(1,000円)
ディナー
全日　大人4,210円(5,000円)　7-12歳2,105円(2,500円)　4-6歳 1.011円(1,200円)
【お問合せ】TEL 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/lajyho_autumn/

※「夜空の宝石カクテル for winter」は、ディナータイムのみご注文いただけます。
※12月5日(水)以降は、ビュッフェテーマ及びメニュー内容が変更となります。

■星空テラス at La Jyho「夜空の宝石カクテル for winter」 概要

【 期　間 】2018年10月26日（金）～12月21日（金）
【 場　所 】京都センチュリーホテル2F「オールデイダイニング ラジョウ」
【 時　間 】平日　　17:30～21:00（時間内無制限）
　　土・日・祝日 ［1部］17:30～19:00 ［2部］19:30～21:00（各回90分制）
【 料　金 】カクテル単品 759円(900円)、星空フリーフロープラン(90分) 2,442円(2,900円)
【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/lajyho/lajyho_dinner/2018hoshizora.php

※ディナービュッフェをご利用の方のみ、オプションとしてご注文いただけます。
※ディナービュッフェ概要は上記をご参照ください。
※ホテル改装工事に伴い、チャペル前ガーデンでの「星空テラス～Cafe & Bar～」及び、天体観測の開催はございません。

※(　　)内表示価格は、消費税ならびに 10%のサービス料が含まれています。
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になることがございます。
※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＆リゾーツ株式会社／京都センチュリーホテル
広報担当／森・栢(かや)
TEL：075-351-0186　FAX：075-343-3722
HP：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp
Email：mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp