



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年6月6日

京都センチュリーホテル

【7月10日(水)～9月3日(火)】京都センチュリーホテル 「SUMMER GOURMET FESTIVAL」を開催！

“スタミナ&スパイシー”をテーマにした、刺激的な夏ビュッフェ！
食欲そそる肉&シーフードメニューに、夏に嬉しい15種以上のアイスクリームも！

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、2019年7月10日(水)～9月3日(火)の期間中、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」にて、“スタミナ&スパイシー”をテーマに「SUMMER GOURMET FESTIVAL(サマーグルメフェスティバル)」を開催いたします。



季節やテーマに沿ったこだわりのメニューをビュッフェスタイルで楽しめる「オールデイダイニング ラジョウ」。

“スタミナ&スパイシー”をテーマにした夏のビュッフェ「SUMMER GOURMET FESTIVAL」では、爽やかなレモンの酸味にチリパウダーのアクセントが効いた“エビのソテー レモン風味”や、お好みのシーフードで仕上げる“シーフードの盛り合わせ ブイヤベーススープをそそいで”などのシーフードメニューが登場。その他にも、ポン酢を泡状にした口当たりのよいエスプーマと楽しむ“ガーリックステーキ”やシェフが目の前でカットする“ローストビーフ”など、食欲をそそる肉料理まで多彩にラインナップいたします。

ディナータイムには、唐辛子の程よい辛みと香ばしいガーリックバター風味をまとった“オマールエビとホタテ貝のスパイシーソテー ガーリックバターソース”をはじめ、“大アサリのめんたいグラタン”や“和牛のカルパッチョ レモンわさびジュレ”など特別メニューも登場。

フードメニューはもちろん、スイーツや15種以上のアイスクリームなどデザートも充実。お食事後はティータイムを心ゆくまでご堪能いただけます。



【Lunch & Dinner】

シーフードの盛り合わせ ブイヤベーススープをそそいで

エビやホタテ、ムール貝などのシーフード盛り合わせからお好みの具材を選び、その場でシェフが仕上げるブイヤベース。魚介の旨みを凝縮したブイヤベーススープの上に、ふんわりとしたミルクの泡を添えて。

【Lunch & Dinner】

エビのソテー レモン風味



爽やかなレモンの風味にピリっとしたチリパウダーのアクセントが効いた有頭エビのソテー。

【Lunch & Dinner】

ガーリックステーキ



ポン酢を泡状にした口当たりのよいポン酢のエスプーマと楽しむガーリックステーキ。

【Lunch & Dinner】

ベジージョ



ガーリックが香り立つ、色鮮やかな夏野菜のアヒージョ風。

【Lunch & Dinner】

ローストビーフ



低温でじっくりと旨みを閉じ込めたラジョウ定番のローストビーフ。さっぱりとした京漬物とザーサイのソースとあわせて。

【Lunch & Dinner】

サーモンとベーコンのオープン焼き オレンジ風味



ベーコンの塩味とサーモンが相性抜群の一品。オレンジをのせ、フィルムで包んで焼き上げることでフルーティな風味をプラス。

【Lunch & Dinner】

アペタイザー



季節のフルーツ「モモ」やアワビを取り入れた、一口サイズの冷製アペタイザー。夏らしく涼やかな味わいを。(モモ・生ハム・リコッタチーズ/モロヘイヤとエノキとアワビ/赤パプリカのムーストマトのジュレ)

ディナータイム限定のスペシャルティ



【Dinner限定】

オマールエビとホタテ貝のスパイシーソテー ガーリックバターソース

唐辛子の辛みに、食欲をそそるガーリックバターの香りをあわせたオマールエビとホタテ貝のソテー。夏に嬉しいスパイシーな味わいは、ビールやスパークリングワインとぴったり。

【Dinner 限定】**大アサリのめんたいグラタン**

大アサリにクリーミーなホワイトソースと明太子をあわせたピリ辛グラタン。

【Dinner 限定】**和牛のカルパッチョ レモンわさびジュレ**

和牛のカルパッチョに、レモンとわさびの風味をあわせた和風ジュレを添えて。

**“スタミナ&スパイシー”メニュー × “泡”****スパークリングワイン3種が飲み放題のフリーフロープランが登場！**

「SUMMER GOURMET FESTIVAL」開催期間中、スパークリングワインが飲み放題のフリーフロープランが登場。通常のフリーフローアイテムに加え、料金はそのままで、甘口、辛口、ロゼの3種のスパークリングワインをお楽しみいただけます。暑い夏に嬉しい、しゅわっと弾ける“泡”をお好きなだけご堪能いただけます。

スタンダードフリーフロープラン 1,937円(2,300円)

フリーフローアイテム:ワイン(赤・白)/ビール/スパークリングワイン3種/スタンダードカクテル/ノンアルコールカクテル/ソフトドリンク

◆ビュッフェ「SUMMER GOURMET FESTIVAL」概要

【期 間】2019年7月10日(水)～9月3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)

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)

【U R L】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/lajyo_summer_2019/index.html



オールデイダイニング ラジョウ

※()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/森・浦田・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