



# PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年10月2日

京都センチュリーホテル

## 【11月14日(木)～1月14日(火)】京都センチュリーホテル 海と大地の恵みを味わう「北の美食 BUFFET」を開催

3色のスープカレーやブリのしゃぶしゃぶ、いくらを添えた肉ちらし寿司など、  
海と大地の恵みが織りなす美食の饗宴！

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11月14日(木)～2020年1月14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、海と大地の恵みをバラエティ豊かに楽しめる「北の美食 BUFFET」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」。

例年人気の「北の美食BUFFET」を本年も開催決定。甘酒でマリネした鮭のローストや、北海道の郷土料理“烏賊飯”を洋テイストで味わう「烏賊に詰めたホウレンソウのムース」、お造りにラジョウならではのアレンジを加えた「マグロ 山葵風味のエスプーマ」や「サーモン トマトサルサ」など、多彩な海の恵みがラインナップ。さらに、牛肉のたたき・生ハム・蒸し鶏にいくらを添えた「肉ちらし寿司」や牛肉と野菜をサッポロビールでじっくりと煮込んだ「牛肉のサッポロビール煮込み」、定番のジンギスカンなど、大地の恵みを多彩に楽しめるメニューも。

ディナータイムには、魚介の濃厚な旨みを味わう「アンコウのコトリヤード」や「ホタテのソテー 味噌とドライトマトのボンゴレソース」、「ブリのしゃぶしゃぶ」など特別メニューが登場いたします。

海と大地の恵みが織りなす美食の数々、そしてスイーツや15種以上のアイスクリームを心ゆくまでお楽しみいただけます。



**【Lunch & Dinner】**

**ホワイトスープカレー 3色の野菜ピューレ**

北海道発祥の“スープカレー”と“ホワイトカレー”のハイブリッドメニュー。それぞれの食材にあわせた香辛料を使用した、グリーン(ホウレンソウ×ブロッコリー×クミン)、ピンク(ビーツ×赤パプリカ×ガラムマサラ)、イエロー(カボチャ×黄パプリカ×コリアンダー)の3色のピューレから、お好みのものをチョイスしてスープに混ぜてお召し上がりいただきます。



**【Lunch & Dinner】**

**ラジウ風お造りの盛り合わせ**

ラジウならではのアレンジを加えた3種のお造りは、定番の醤油と山葵を泡状にすることでまろやかな味わいをプラスした「マグロ 山葵風味のエスプーマ」、パプリカやトマトのあっさりとしたサルサをあわせた「サーモン トマトサルサ」、唐辛子を効かせたスパイシーな「烏賊ソーメン バスク風」をご用意。

**【Lunch & Dinner】**

**甘酒でマリネした鮭のロースト 生姜ソース**



甘酒でマリネすることで旨みが増した鮭のロースト。生姜をたっぷりと使用したスパイシーなソースとともに。

**【Lunch & Dinner】**

**烏賊に詰めたホウレンソウのムース**



北海道の郷土料理“烏賊飯”をアレンジ。ホウレンソウのムースをたっぷりと詰め込んだ烏賊をトマト&オリーブのソースで。

**【Lunch & Dinner】**

**肉ちらし寿司**



酢飯の上に、牛肉のたたき・生ハム・蒸し鶏をのせ、いくらを添えた“肉のちらし寿司”。

**【Lunch & Dinner】**

**牛肉のサッポロビール煮込み**



牛肉と野菜を柔らかくなるまでサッポロビールでじっくりと煮込んだシチュー仕立て。

**【Lunch & Dinner】**

**塩糍でマリネしたローストビーフ**



塩糍でマリネすることで、柔らかく仕上げたローストビーフ。低温で丁寧に火を通し、肉の旨みを閉じ込めました。

**【Lunch & Dinner】**

**サーロインステーキ**



ラジウ定番人気のサーロインステーキは、お好みのソースとともに。



### ディナー限定のスペシャルティ

ディナータイム限定の特別メニューも登場。アンコウやエビ、ムール貝など魚介の旨みを濃縮したクリーム風味のブイヤベース「アンコウのコトリヤード」や、味噌のkokとドライトマトの酸味が絶妙な「ホタテのソテー 味噌とドライトマトのボンゴレソース」、脂がのった「ブリのしゃぶしゃぶ」など、シェフおすすめのスペシャルティもお好きだけお楽しみいただけます。

#### ◆ビュッフェ「北の美食BUFFET」概要

【期間】2019年11月14日(木)～2020年1月14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(3,565円) 7-12歳1,516円(1,833円) 4-6歳 759円(917円)  
 土・日・祝日 大人3,284円(3,973円) 7-12歳1,684円(2,037円) 4-6歳 842円(1,018円)

##### ディナー

全日 大人4,210円(5,094円) 7-12歳2,105円(2,546円) 4-6歳 1,011円(1,223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\\_winter2019/index.html](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/lajyho_winter2019/index.html)

※2019年12月20日(金)～25日(水)、2019年12月31日(火)～2020年1月5日(日)の期間中、メニュー内容・営業時間・料金が異なります。



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・栢(かや)・梅津

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)

[kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp)

[umetsu-m@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:umetsu-m@keihanhotels-resorts.co.jp)

