



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2021年3月4日

京都センチュリーホテル

春の食材をふんだんに使用した春色満開のラインナップ

「HARU-IRO Buffet ～春色～」

いちごやチョコレートを使用したスイーツメニューも充実

2021年3月10日(水)ディナーより開催

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井 美和)は、2021年3月10日(水)ディナー～4月25日(日)の期間中の水曜日から日曜日までの曜日限定で、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」で、春の食材を使用した華やかなラインナップでお届けするビュッフェ「HARU-IRO Buffet ～春色～」を開催いたします。



6階までの吹き抜けが広がる開放的なビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」では、新型コロナウイルス感染予防策として、入店時間や席配置の工夫に加え、各テーブルへお客様専用のマイ手袋の配布やビュッフェトングの定期的な交換など、みなさまに安心してご利用いただけるよう、万全の対策を施しております。

春の食材をテーマにした今回のラインナップは、焦がしバターとレモンのソースが食欲をそそる「スズキのポワレ 桜風味のグルノーブルソース」や、アスパラやたけのこを取り入れた「春野菜とココナッツミルクのグリーンカレー」など、春の訪れを目でも舌でも感じられるような品々です。また、本フェアおすすめのシェフカービング「じっくり焼いたポルケッタ 黒七味の香り」は、ビュッフェラインで1皿1皿シェフが目の前で仕上げご提供。グリーンピースとイエロー人参やバルサミコなど、お好みのコンディメントとともにお召し上がりいただけます。

そのほか、北海道白糠町の風味豊かなリコッタチーズを添えたリゾットやサラダ、国産牛肉を使用したスライスボウル、さらには、いちごとミルクチョコレートのテリーヌをはじめとする甘酸っぱいいちごを使用したスイーツメニューなど、ホテルならではの手の込んだ品々をバラエティ豊かに楽しめる120分間となっております。

「HARU-IRO Buffet ～春色～」 Pick Up Menu

【Lunch & Dinner】本フェアおすすめシェフカービング 「じっくり焼いたポルケッタ 黒七味の香り」

ローズマリーやパセリなどのハーブとニンニクの風味を効かせた豚肉を丁寧に焼き上げた逸品。ビュッフェラインで、1皿1皿シェフが目の前で仕上げご提供いたします。香り高いハーブと柔らかな肉質のポークのハーモニーをご堪能いただけます。

また、相性の良いコンディメントを数種類ご用意。トウモロコシをペースト状にした滑らかな舌触りが特徴のポレンタや、酸味の効いたバルサミコ、マイルドで優しい辛さが後味を引くディジョンマスタードなど、お好みに合わせてカスタマイズしていただけます。



「ザ・サウザンド キョウト」のシェフソムリエ 岩田 渉 セレクトのワインビュッフェプラン

京都センチュリーホテルに隣接するグループホテル「ザ・サウザンド キョウト」のシェフソムリエ 岩田 渉(いわた わたる)が本フェアのためだけにお選びしたワインをフリーフローで楽しめるプランをご用意。赤、白、スパークリング含む13種類のワインをお楽しみいただけます(別途追加料金がかかります)。



【フリーフロープラン】 90分

1. 岩田シェフソムリエセクション 13種類のワインビュッフェプラン …… 2,178円
(赤ワイン、白ワイン、スパークリングワインを含む計13種類)
2. スタンダードフリーフロープラン …………… 3,025円
(上記のワインビュッフェ+ビール、カクテル、ウイスキー、焼酎など計40種類)

◆ビュッフェ「HARU-IRO Buffet ～春色～」概要

【期 間】2021年3月10日(水)ディナー ～4月25日(日) 水～日曜日限定

※毎週月・火曜日は定休(祝日除く)

【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】ランチビュッフェ 11:00～16:00(最終入店14:00) ※時間内120分制

ディナービュッフェ 17:30～21:00(最終入店19:00) ※時間内120分制

【料 金】ランチ・ディナー 全日 大人 5,000円 7-12歳 3,000円 4-6歳 1,500円

【お問合せ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【U R L】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/spring_buffet2021.php

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含んでおります。

※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。

新型コロナウイルス感染予防に向けた取り組み

京都センチュリーホテルでは、「オールデイダイニング ラジョウ」でのビュッフェ営業を続けられるよう、みなさまに安心して楽しんでいただける環境作りと、感染拡大の防止策を強化しております。京都センチュリーホテル全体として取り組んでいる対策に加え、「オールデイダイニング ラジョウ」独自の防止策も施しております。

① 入店時間の制限

料理台での“密”を避けるため、入店時間を30分単位で区切り、人数を制限しております。

② 席配置の工夫

お客様同士の間隔を保つため、テーブル同士に適度な距離を空けております。

③ 提供方法・取り分け方法の工夫

従来通りのビュッフェスタイルは維持しつつ、メニューによってはお皿・グラスなどの個々盛りでご用意しております。また、お料理をお取りいただく際は、マスク着用および都度新しいビニール手袋を着用いただき、ビュッフェトングをご利用いただきます。

④ ビュッフェトングの定期的な交換

感染症のリスクを減らすため、ビュッフェトングを最低30分に1回新しいものに交換いたします。

ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html>

◆京都センチュリーホテル概要

JR・地下鉄京都駅より徒歩約 2 分、絶好のアクセスを誇る京都センチュリーホテル。1928 年に前身である「京都ステーションホテル」が天皇即位の礼(御大典)の慶祝事業の 1 つとして開業し、今年で創業 93 年を迎えます。ホテルのシンボル「かんじんの京灯り」を中心に広がるノスタルジックモダンな空間は、数々の空間アワードを受賞。長年の歴史と培ってきた“おもてなし”の精神を受け継ぎながらも、時代のニーズに沿ったサービスでお客様をお迎えいたします。

◆レストラン「オールデイダイニング ラジョウ」概要

京都センチュリーホテルの 2 階に位置するレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」。6 階までの吹き抜けが広がる、スタイリッシュで開放的な店内です。朝昼夜と多彩なメニューを楽しめるビュッフェやア・ラ・カルト、カフェメニューまで、様々な用途でご利用いただけるオールデイダイニングです。



<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／森本・山村

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

Email : ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp