



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2023年2月21日
京都センチュリーホテル

春のビストロメニューをホテルビュッフェで楽しむ ワゴンサービスやソムリエセレクトのワインビュッフェも登場

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、2023年3月1日(水)より、レストラン『オールデイダイニング ラジョウ』にて、ビュッフェのシーズンメニューを春の味覚を活かした洋食メニューにリニューアルします。



(※↑こちらはディナービュッフェのイメージです。)

今回のビュッフェでは、『春のビストロ』をテーマに、「キッシュロレーヌ」や「白身魚のブイヤベース風」、ディナータイム限定で「ローストビーフ」など、季節の食材を使用した洋食をラインアップ。また、今回から新たにワゴンサービスを導入し、出来立てのお料理をご用意します。さらに、京都センチュリーホテルに隣接するグループホテル「THE THOUSAND KYOTO」シェフソムリエの岩田渉(いわた わたる)がセレクトしたワインを、フリーフローで提供するワインビュッフェのプランもご用意。お料理と一緒に好きなワインを好きなだけお楽しみいただけます。春を彩るビストロメニューの数々を、ビュッフェスタイルでお楽しみください。

◆「ラジョウビュッフェ ～春のビストロ～」

【場所】京都センチュリーホテル 2階「オールデイダイニング ラジョウ」

【期間】2023年3月1日(水)～5月28日(日)

※毎週月・火曜日は定休(祝日を除く) ※5月1日(月)、2日(火)は営業

【時間】ランチ <平日> 11:30～15:00 ※時間無制限
<土日祝> 11:30～/12:30～/13:30～ ※90分制
ディナー <平日> 17:30～21:30 ※120分制
<土日祝> 17:30～/18:30～/19:30～ ※90分制

※最終入店 20:30,閉店時間21:30

【料金】ランチ 大人 5,000円 / ディナー 大人 6,800円 / ワインビュッフェ 2,400円(90分制)

【お問い合わせ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【URL】

(詳細) https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyo/springbistro_2023.php

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyo/reserve?menu_lists\[\]=637320f561031d03d4c7d566](https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyo/reserve?menu_lists[]=637320f561031d03d4c7d566)

※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。

Pick Up Menu



「ポルケッタ」

皮はパリッと、肉はジューシーなイタリアの伝統的なローストポークです。ソルトやローズマリーなどと共に、店内のオーブンで2時間以上じっくりと焼き上げています。登場以来根強い人気を誇る、ラジョウの定番メニューです。



「鶏モモ肉のカチャトーラ ローマ風」

イタリア語で「猟師風の料理」という意味を持つカチャトーラ。今回は鶏モモ肉を、香草やワインビネガーで酸味を効かせたローマ風に仕上げました。野菜と鶏肉の旨味が存分に引きだされた一品です。



デザート

「アプリコットチーズケーキ」「パンナコッタ」「いちごロール」など、ケーキからグラススイーツまで様々なスイーツをご用意しました。お好きなスイーツをお好きなだけお楽しみください。

このほかにも数々の料理をご用意しております。詳しいメニューは公式HPをご覧ください。

「THE THOUSAND KYOTO」シェフソムリエ 岩田 渉 セレクトワインビュッフェ

京都センチュリーホテルに隣接するグループホテル「THE THOUSAND KYOTO」のシェフソムリエ岩田 渉がセレクトしたワインをフリーフローでお楽しみいただけるプランをご用意。スパークリングワイン、赤ワイン、白ワインなど、世界各地のものから国産まで数々のワインをご堪能いただけます。

【料金】2,400円/フリーフロー90分制（消費税・サービス料込）

※写真は全てイメージです。



◆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。1928年に前身の「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。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。

2021年4月、新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、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さまをお迎えいたします。



＜このリリースに関するお問い合わせ／ご取材のお問い合わせ＞

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／ブランド企画室

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp