



PRESS RELEASE

報道関係者各位

90th

ANNIVERSARY

Kyoto Century Hotel



KYOTO
CENTURY
HOTEL

2018年11月16日

京都センチュリーホテル

【12月5日(水)～2月5日(火)】京都センチュリーホテル 「北の美食 BUFFET ～美しき大地と海の恵み～」を開催

お好みの海鮮で作る「炙り勝手海鮮丼」やチーズソースで楽しむ「牛肉のステーキ」など
海の幸や大地の恵みがバラエティ豊かにラインナップ！

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、2018年12月5日(水)～2019年2月5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、海の幸や大地の恵みがバラエティ豊かに楽しめる「北の美食 BUFFET ～美しき大地と海の恵み～」を開催いたします。



6階まで吹き抜けが広がるスタイリッシュで開放的な空間で、その時折の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」。

「北の美食BUFFET ～美しき大地と海の恵み～」では、ランチ・ディナーともに楽しめる、クリーミーなチーズソースと楽しむ「牛肉のステーキ」や、脂がのった「ブリのしゃぶしゃぶ」、北海道の郷土料理をアレンジしたラジョウ特製の「烏賊墨リゾットの洋風烏賊飯」などに加え、ディナー限定でお好みの具材で作る海鮮丼をシェフが目の前で炙って仕上げる「炙り勝手海鮮丼」や北海道産チーズをのせて焼き上げた「北海道産チーズのオニオングラタンスープ」なども登場いたします。

その他にも、食後のスイーツや15種以上のアイスクリームまで、心ゆくまでお楽しみいただけます。

■A LA MIUNTE(ア・ラ・ミニッツ)メニュー

“美味しいものをもっとも美味しい状態でお楽しみいただきたい”という思いを込めて贈る特別メニュー。今回は「視覚」をテーマに、「出来立てパスタ 3種のソースで」とディナー限定「炙り勝手海鮮丼」をご用意いたします。



【Lunch & Dinner】出来立てパスタ 3種のソースで

その場で茹で上げる出来立てのパスタ。ソースは、ウニのクリームソース・カニのトマトソース・ミートソースの3種をご用意し、お好みのソースをかけて仕上げていただきます。



【Dinner】炙り勝手海鮮丼

エビやいくら、サーモン、マグロなど、ずらりと並ぶ海鮮からお好みで作る勝手海鮮丼。最後にシェフが目の前で軽く炙って仕上げることで、香ばしさがプラスされ、魚介の旨味をより一層ご堪能いただけます。



【Lunch & Dinner】牛肉のステーキ

人気のステーキはクリーミーなチーズソースとともに。



【Lunch & Dinner】蝦夷鹿のミートローフ

赤ワインでじっくりと煮込んだ鹿肉のミートローフ。



【Lunch & Dinner】北海道産ポークの塩麹マリネ リンゴのピューレ添え

豪快に焼き上げた北海道産ポークは、リンゴピューレとヨーグルトソースからお好みをあわせて。



【Lunch & Dinner】ブリのしゃぶしゃぶ

脂がのったブリのしゃぶしゃぶは、爽やかな柚子の香りを添えて。



【Lunch & Dinner】烏賊墨リゾットの洋風烏賊飯

北海道の郷土料理をアレンジした特製烏賊飯。濃厚な烏賊墨リゾットを詰め込んだ烏賊飯をトマトソースで。



【Lunch & Dinner】鮭のオープン焼き味噌風味のクリームソース

北海道の郷土料理“鮭のちゃんちゃん焼き”をアレンジ。香ばしい味噌風味のクリームソースが食欲をそそります。



【Dinner】ラジョウ特製ローストビーフ
低温でじっくりと肉の旨味を閉じ込めたローストビーフ。北海道産ホースラディッシュ(西洋わさび)を添えて。



【Dinner】北海道産チーズのオニオングラタンスープ
北海道産チーズをのせて焼き上げた、玉ねぎの甘味とコクを凝縮させたオニオングラタンスープ。



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に対応し、シェフ渾身の料理をご提供いたします。

◆ビュッフェ「北の美食Buffet ～美しき大地と海の恵み～」概要

【期 間】2018年12月5日(水)～2019年2月5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 7-12歳1,516円 4-6歳 759円

土・日・祝日 大人3,284円 7-12歳1,684円 4-6歳 842円

ディナー

全日 大人4,210円 7-12歳2,105円 4-6歳 1,011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/lajyo_winter/

※12月22日(土)～2019年1月3日(木)の期間中、メニュー内容・営業時間・料金が異なります。

※表示価格にサービス料10%と消費税が別途かかります。

※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。

<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)

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

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp>

Email : mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp