

【9月4日(水)～11月13日(水)】京都センチュリーホテル 秋香る、肉の祭典！「WORLD MEAT FESTIVAL」を開催

ローストビーフやすき焼き、アイスバインなど、世界各国の人気肉料理が
ビュッフェに集結！松茸やなごり鱧など、秋の恵みも登場。

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井幹員)は、2019年9月4日(水)～11月13日(水)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、世界各国の肉料理と秋の恵みがお好きなだけ楽しめる「WORLD MEAT FESTIVAL (ワールドミートフェスティバル)」を開催いたします。



左:ランチイメージ 右:ディナーイメージ

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」。

本企画では、人気ビュッフェ「肉の祭典」に世界の肉料理が集結。塩漬けたポークすね肉をじっくりと煮込んだドイツ伝統の“アイスバイン”、ロシアのキエフ風カツレツをアレンジしたレモンガーリックバターが香ばしい“ステーキ キエフ風バター”や“ボルシチ”、イギリス定番の“ローストビーフ”などが登場。各国の肉料理をラジョウ風にアレンジしたバラエティ豊かなラインナップでお届けいたします。さらに、“松茸とサンマのパエリア”など、季節の恵みが満ちる秋ならではの味覚をたっぷり取り入れたメニューも。

ディナータイムには、すき焼きやフォアグラ、なごり鱧を使用した特別メニューも登場いたします。



【Lunch & Dinner】

ステーキ キエフ風バター

ロシアの伝統料理“キエフ風カツレツ”をアレンジした、バターステーキ。焼きあがったステーキに、さっぱりとしたレモンの酸味と香ばしいガーリックをあわせたバターを添えて。



【Lunch & Dinner】

アイスバイン&チョリソー ザワークラウト

塩漬けたポークすね肉を煮込んだドイツの伝統料理“アイスバイン”。野菜や香草とともに、じっくりと時間をかけて煮込むことで、柔らかく芳香豊かな味わいに。スペイン発祥のスパイシーなチョリソーは、お酒との相性も抜群。

【Lunch & Dinner】

ボルシチ



牛肉や野菜など素材の旨みを引き出したスープに、サワークリームを添えて。【ロシア】

【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。低温で丁寧な火を通し、肉の旨みを閉じ込めました。【イギリス】

【Lunch & Dinner】

松茸香るサンマのパエリア



松茸の芳醇な香りをまとった、秋の恵み満載のパエリア。【スペイン】

■ ディナータイム限定のスペシャルティ

【Dinner 限定】

すき焼き



牛肉や秋の味覚・キノコを甘辛いタレで煮込んだ食欲をそそる一品。【日本】

【Dinner 限定】

フォアグラ・鱧・松茸のロワイヤル
コンソメの餡をかけて



とろりとしたコンソメ餡をかけた、なめらかなロワイヤル。フォアグラやなごり鱧、松茸をそえて。【フランス】

【Dinner 限定】

カボチャ風味のチーズフォンデュ



カボチャ風味のチーズに、洋ナシや柿など秋の味覚をフォンデュ。【スイス】



「星空テラス at La Jyho」開催中！【9月30日(月)まで】

9月30日(月)までの期間、幻想的なカクテルをディナービュッフェのオプションとして楽しめる「星空テラス at La Jyho」を開催中。「天体観測 ～Change of Sky～」をテーマに、“夜空を駆ける流星”や“夜空を彩る光の芸術、オーロラ”など、星々や移りゆく空の動きをイメージし、動きや変化を取り入れた8種のカクテルをお楽しみいただけます。

【期 間】2019年7月1日(月)～9月30日(月)

【時 間】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】カクテル単品 759円(900円)／星空フリーフロープラン(90分) 2,442円(2,900円)

【U R L】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/lajyho_dinner/hoshizora2019.php

※ディナービュッフェをご利用の方のみ、オプションとしてご注文いただけます。 ※ノンアルコールカクテルもございます。

◆ビュッフェ「WORLD MEAT FESTIVAL」概要

【期 間】2019年9月4日(水)～11月13日(水)

【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】※消費税法改正の際は、消費税分の料金に変更となります。予めご了承ください。

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/worldmeat/index.html>



オールデイダイニング ラジョウ

※()内表示価格は、8%の消費税ならびに10%のサービス料が含まれています。ただし、消費税法改正の際は、消費税分の料金に変更となります。※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

