



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年10月17日
京都センチュリーホテル

人気の「星空カクテル」にクリスマスシリーズが登場！ 【12/1(日)～25(水)】「聖夜の星空テラス at La Jyho」開催 “クリスマス×星空”をテーマにした幻想的なカクテルを ディナービュッフェとともに

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12月1日(日)～25日(水)の期間中、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、“クリスマス×星空”をテーマにしたカクテルをディナービュッフェとともに楽しめる「聖夜の星空テラス at La Jyho」を開催いたします。



幻想的なカクテルをディナービュッフェと楽しめる「星空テラス at La Jyho」。女性を中心に大好評をいただいていた「星空カクテル」の新シリーズとして、2019年12月1日(日)より、聖夜に煌めく星々やクリスマスモチーフにした「聖夜の星空カクテル」が登場いたします。

今回は“クリスマス×星空”をテーマに、グラスの中にホワイトクリスマスを閉じ込めた“スノードーム”や、降り積もった雪を照らす月光をイメージした“ムーンライト”など、7種のカクテルをご用意。

ディナービュッフェとともに、幻想的なカクテルをお楽しみいただけます(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)。ディナービュッフェは、「北の美食」をテーマに、海と大地の恵みを味わう多彩なメニューがラインナップ。12月20日(金)～25日(水)は、クリスマス限定のスペシャルディナービュッフェを開催いたします。

数々のデザイン賞を受賞したスタイリッシュな「空間」と「食」、そして幻想的なカクテルが特別なひとときを演出します。



聖夜の星空カクテル

“クリスマス×星空”をテーマにした、7種のオリジナルカクテルを各827円(1,000円)にて提供。

星空カクテル7種に加え、生ビール・ワイン(赤・白)・スパークリングワイン・スタンダードカクテルなど、約20種のアイテムが飲み放題のフリーフロープラン「星空フリーフロープラン」、さらにシャンパン飲み放題が付いた「星空&シャンパンフリーフロア」もご用意しております。

■星空フリーフロープラン 2,398円(2,900円)

■星空&シャンパンフリーフロア 4,133円(5,000円)

フリーフロープラン制限時間:12月1日(日)~19日(木) 90分制

12月20日(金)~25日(水) 120分制

聖夜の星空カクテル 各827円(1,000円)

写真左より

1. スターダスト<メロンリキュール+スパークリングワイン>

クリスマスを代表するヒイラギやモミの木など、1年中緑が絶えないことから、永遠の命や永遠の愛という意味が込められた「エバーグリーン」をイメージ。グリーンのワインカクテルに銀色のアラザンを注ぐと、きらきらと揺らめく星々があらわれ、星屑を思わせます。

2. スノードーム <マスカットリキュール+ブルーキュラソーリキュール+ソーダ>

ガラスの世界にひらひらと雪が舞う「スノードーム」をモチーフにしたカクテル。真っ白な雪をイメージしたマスカット風味のカクテルに、スポイトにはいったブルーキュラソーのリキュールを注ぐと、まるで雪の世界に夜空が広がるように、白と青のグラデーションがあらわれます。

3. ハーブツリー <ピーチリキュール+ロゼスパークリング+ハーブ>

ハーブと星形のレモンピールでクリスマスツリーを表現。別添えのロゼスパークリングを注いでいただくことで、華やかな赤色のカクテルに。

4. ムーンライト <柚子シロップ+グレープフルーツ+ソーダ> ★ノンアルコール

銀世界を月明かりが照らす、冬ならではの自然の美しさを表現。三日月型にカットされたグレープフルーツと、月光をイメージした柚子シロップですっきりとした味わいに。

5. ノエルローズ <青りんごシロップ+ローズシロップ+ソーダ> ★ノンアルコール

バラの茎をイメージしたグリーンのグラデーションのカクテルに赤いバラを添えた、クリスマスカラーのカクテル。スポイトに入ったローズシロップを注ぐと、バラならではの甘い香りが広がります。

6. イヴ <パルフェタムールリキュール+ソーダ>

「飲む香水」とも称される甘く魅惑的な香りのパルフェタムールリキュールを使用。ロマンティックな聖夜をイメージし、満月に見立てたスライスレモンと星形のシュガーを浮かべ、星々が輝く月夜を表現したダークパープルのカクテル。

7. ファンタジー <バタフライピーティー+パッションフルーツシロップ+レモンジュース> ★ノンアルコール

移り変わるイルミネーションを宇宙のカラーで表現。ブルーのカクテルにレモンジュースを注ぐと鮮やかな紫色に変化する幻想的なカクテルです。

■「聖夜の星空テラス at La Jyho」概要

【期 間】2019年12月1日(日)～12月25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】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)

※12月21日(土)、22日(日)のみ [1部]17:00～19:00 [2部]19:30～21:30(各回120分制)

【料 金】カクテル単品 各827円(1,000円)

星空フリーフロープラン 2,398円(2,900円)

星空&シャンパンフリーフロー 4,133円(5,000円)

※フリーフロープラン制限時間:12月1日(日)～12月19日(木) 90分制

12月20日(金)～12月25日(水) 120分制

【お問合せ】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/restaurant/lajyho/lajyho_dinner/xmashoshizora.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。

※ディナービュッフェ概要は次項をご参照ください。

「聖夜の星空カクテル」と楽しむディナービュッフェ

海と大地の恵みを味わう「北の美食BUFFET」



2019年11月14日(木)～2020年1月14日(火)の期間は、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」を開催中。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」、ラジョウならではのアレンジを加えた「ラジョウ風お造りの盛り合わせ」など、多彩な海の恵みがラインナップ。さらに、「肉ちらし寿司」や「牛肉のサッポロビール煮込み」など、大地の恵みを多彩に楽しめるシェフ特製メニューも。

■ディナービュッフェ「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】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】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)

【U R L】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。

※ランチタイムも開催しております。

【12/20(金)～25(水)限定】クリスマスディナービュッフェ



「オールデイダイニング ラジヨウ」が贈る、12月20日(金)～25日(水)限定のスペシャルディナービュッフェ。仔牛のフィレとフォアグラのジューシーなパイ包み焼き「仔牛とフォアグラのウェリントン」や、オマールエビをふわふわなすり身状にし、オマールエビの旨みをいかしたクリーミーなソースとともに焼き上げた「オマールエビのムース」、クリスマス定番の「ローストチキン」などの特別メニューに加え、ラジヨウ人気の「塩糎でマリネしたローストビーフ」や「サーロインステーキ」もご用意。

■「クリスマスディナービュッフェ」概要

【期 間】2019年12月20日(金)～25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 ラジヨウ」

【時 間】12月20日(金)、23日(月)～25日(水)

17:30～21:00(時間内無制限) ※最終入店20:00

12月21日(土)、22日(日)

[1部]17:00～19:00 [2部]19:30～21:30 (各回120分制)

【料 金】大人 5,892円(7,130円) 7-12歳 2,526円(3,055円) 4-6歳 1,263円(1,527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/restaurant/lajyho/xmas2019.php>

※()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／栢(かや)・吉田

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

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

Email : kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp

yoshida-m@keihanhotels-resorts.co.jp