



# PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年12月18日  
京都センチュリーホテル

## 【1月15日(水)～2月26日(水)】京都センチュリーホテル 「北の美食 BUFFET～North Gastronomy～」を開催

好評開催中の北の美食 BUFFET がパワーアップして延長！  
心と体をあたためる北欧料理も新登場

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、2020年1月15日(水)～2月26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、「北の美食 BUFFET～North Gastronomy～」を開催いたします。現在、開催中の「北の美食 BUFFET」に、季節の食材を生かした冬の味覚や北欧のあったか料理が加わり、パワーアップした内容です。



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、開催中の「北の美食ビュッフェ」の期間を延長し、「牛肉のサッポロビール煮込み」や「北海道チーズオムレツ マッシュルームソース」などの人気メニューは継続しつつ、さらにデンマークのオープンサンド「スモークブロー」やスウェーデンの「コルプストログノフ」などの北欧料理が新たにラインナップ。この時季ならではの豊かな冬の味覚も存分に楽しめるフェアとして開催いたします。

ディナータイムには、冬に美味しい海の恵みを使用した特別メニューが登場いたします。自分で作る「勝手海鮮丼」や、スウェーデンの伝統料理をラジョウ風にアレンジした「フグのトマト鍋」など、シェフこだわりのスペシャリティが登場。焼きたてを ご提供する「ホタテとエビの明太子グラタン」などライブ感あふれるメニューも。

心と体を温める個性豊かな味わいの北欧料理や、季節の食材を生かした美味しい料理の数々、そしてスイーツや15種以上のアイスクリームを心ゆくまでお楽しみいただけます。

【Lunch & Dinner】

牛肉のサッポロビール煮込み



牛肉と野菜を柔らかくなるまでサッポロビールでじっくりと煮込んだシチュー仕立て。

【Lunch & Dinner】

サーモンのソテー いくらヨーグルトソース



バターでふっくらとソテーしたサーモンに、いくらを混ぜ込んだヨーグルトのソースでさっぱりと。相性の良いディルがほんのりと香ります。

【Lunch & Dinner】

タラとほうれん草の香草パン粉焼き



香草をまぶしたサクサクの衣に、身は柔らかくふっくらと仕上げました。シンプルな美味しさをご堪能ください。

【Lunch & Dinner】

酒粕ラーメン



酒粕の香り高いラーメン。酒粕のうまみと甘みを感じるスープは、心も体もほっと温めるやさしい味わい。

【Lunch 限定】

クラムチャウダーパングラタン



魚介のうまみがたっぷりのクラムチャウダースープで作る、しっとり美味しいパングラタン。

【Lunch & Dinner】

ヤンソンさんの誘惑風ポテトグラタン



玉ねぎとアンチョビを使った北欧のポテトグラタンをラジョウ風アレンジ。ピーツでほんのり色づき、一口食べるとアンチョビの風味が口いっぱい広がります。

【Lunch & Dinner】

空飛ぶヤコブ



鶏肉とバナナを使った、スウェーデンの家庭料理。驚きの組み合わせは、バナナの甘さとチリソースの辛さが程よくマッチする絶妙な美味しさです。

【Lunch & Dinner】

コルプストロガノフ



スウェーデンの伝統料理をラジョウ風に。ソーセージやトマトを、デミグラスソースで煮込みました。

【Lunch & Dinner】

スモーブロー



デンマーク発祥のオープンサンド。えび+アボカドやサーモンなど、彩り華やかな3種類をご用意。

その他ラジョウ定番Menu

【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。低温で丁寧に火を通し、肉の旨みを閉じ込めました。

【Lunch & Dinner】

サーロインステーキ



香り豊かなマッシュルームバターに数種類のソース、ソルトなどを合わせて、お好きな楽しみ方で。



## ディナー限定のスペシャルティ

ディナータイム限定の特別メニューも登場。冬の美味しさあふれる「勝手海鮮丼」やスウェーデンの伝統料理をラジョウ風にアレンジした「フグのトマト鍋」など、シェフこだわりのスペシャルティが登場。「ホタテとエビの明太子グラタン」は焼きたてをご提供いたします。

### ◆ビュッフェ「北の美食BUFFET～North Gastronomy～」概要

【期間】2020年1月15日(水)～2020年2月26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】

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/lajyho\\_north/index.html](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/lajyho_north/index.html)



オールデイダイニング ラジョウ

※表示料金にサービス料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/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](mailto:kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp)

[yoshida-m@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:yoshida-m@keihanhotels-resorts.co.jp)

