



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2021年3月11日
京都センチュリーホテル

創業 93 年を迎えた京都の老舗ホテルが新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げリブランド
特別フロアを新設、バーでのフリースロー & 純喫茶風朝食付きプラン提供
2021 年 4 月 1 日より提供開始。旅するように過ごす、京都駅前より新しい「旅」が始まります

「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 2021 年 4 月 1 日、新コンセプト「Nostalgic Journey（ノスタルジック ジャーニー）」を掲げ、リブランドいたします。1928（昭和 3）年の「京都ステーションホテル」時代から数えて 93 年の歴史と伝統を誇る「京都センチュリーホテル」。その古き良きホテルの特性を生かし、ホテルでの優雅さや豊かさ、日本の郷愁としての京都での美しさや安らぎを体現すべく、特別フロアとして新たに 23 室を設けます。

■新コンセプト「Nostalgic Journey（ノスタルジック ジャーニー）」のポイント

- 【ステイケーション&ワーケーション】ホテルでの滞在が旅をしているかのように、旅の途中みたいに、そしてまたここから旅が始まる、お客様のハブ（拠点）となれるよう目指してまいります。
- 【伝統と歴史】ターゲットは 30 代～60 代。朝食やバーでは、「伝統」「歴史」「王道」「旅」をキーワードにしたメニューやサービスを新たに提供してまいります。
- 【エシカル】「自然・緑・光」「人のぬくもりや優しさ」「地産地消」「京都の町と共存」「伝統工芸・芸能」をキーとするコンテンツとして「エシカル（Ethical）ブランディング」を意識し取り組んでまいります。

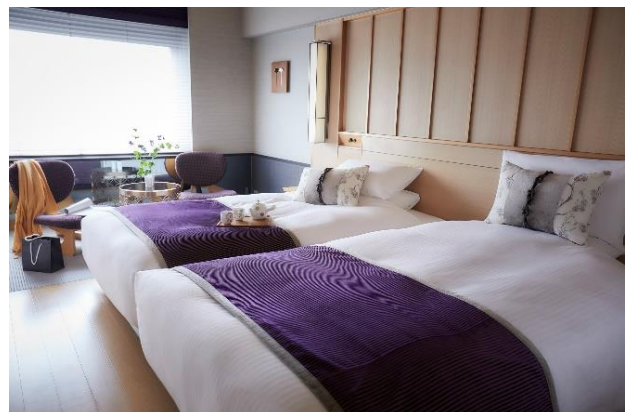
■新コンセプト「Nostalgic Journey（ノスタルジック ジャーニー）」 宿泊プランの詳細

「Nostalgic Journey（ノスタルジック ジャーニー）」を体現する、3 つの客室タイプ【特別フロア客室限定】

「Nostalgic Journey（ノスタルジック ジャーニー）」をイメージワードに、客室全 218 室のうち 23 室を特別フロアとし、「スイートルーム」「京プレミアム」「プレミアエグゼクティブダブル」（合計 23 室）を新設します。



「モダンスイート」 73,700 円～



「京プレミアム」 39,700 円～

（価格は、税サ・特別朝食込みの 1 室 2 名料金）

「Nostalgic Journey(ノスタルジック ジャーニー)」を体現する、2つの朝食

新たなコンセプトのもと、宿泊者にご提供する朝食もリニューアルしました。



レストラン「オールデイダイニング ラジョウ」

…新朝食メニュー【全客室の宿泊客が利用可能】

全ての宿泊者にご利用できるレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」では、味噌と具材を選び目の前で出汁を取る味噌汁ビュッフェなど、食材を通じて「京都」を感じるメニューをビュッフェ形式(和・洋・中)でご提供。

- ①お米にこだわる … 京都産棚田米
- ②味噌と鰹出汁にこだわる … 目の前で出汁を落とす
- ③地元食材にこだわる … 京野菜、お漬物
- ④ごはん合う飲み物にこだわる … お茶
- ⑤演出にこだわる … 器、ディスプレイ



ラジョウ 朝食ビュッフェ お一人様 3,388 円 (税サ込)



オーセンティックバー「ESSEX(エセックス)」

…特別朝食サービス開始【特別フロア客室限定】

オーセンティックなバー「ESSEX(エセックス)」では、古き良き喫茶店の昔ながらのモーニングをイメージした、「厚切りトースト」を使った特別感のある朝食をご提供いたします。

喫茶店を思わせるカウンターで、香り漂うコーヒーと香ばしい厚切りトーストに目玉焼き、サラダ、フルーツなどをお召し上がりいただきます。

厚切りトーストは高級食パン専門店「別格」(京都市)との初コラボにより、毎朝ホテルに届けられます。

※この特別朝食は、特別フロアの宿泊者に限りご提供するものです。バーで飲んで眠った翌朝、少し遅めの朝食をゆっくりまどろみながら過ごせる宿泊プランも 3 月 11 日(木)より販売いたします。

宿泊プラン 【ノスタルジックな気分に入るこれからの旅 -Bar フリーフロー&朝食付き-】

https://secure.reservation.jp/keihanhotelgroup/stay_pc/rsv/htl_redirect.aspx?hi_id=12&lang=ja-JP&p_id=462&page=plan

※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。

オーセンティックバー「ESSEX(エセックス)」 シグネチャーカクテルと、フリーフローを開始【特別フロア客室限定】



1981(昭和 56)年にオープンしたオーセンティックバー「ESSEX(エセックス)」。映画制作のために京都を訪れホテルを定宿にした名優たちも数多く、ボトルキープは 500 本以上を誇ります。この度新たにシグネチャーカクテル「センチュリーナイト」のご提供と、特別フロア宿泊者限定でフリーフロー(飲み放題)を始めます。

＜営業時間＞ 18 時～23 時(ラストオーダー22 時 30 分)

※4 月以降の営業状況はホテル公式サイトでご確認ください。

京都センチュリーホテル×京都デニム「センチュリーベア」 オリジナルデニム生地ベア進呈【特別フロア客室限定】



「京都デニム」(京都市)とのコラボにより誕生した、リユースジーンズ生地を一部用いたホテルオリジナル「テディベア」(5,000 円相当)を、特別フロアの宿泊客限定で 1 室につき 1 体進呈します(オンラインショップでも販売予定)。客室でホテルのメッセージを添えてお待ちしております。

- ・写真はイメージです
- ・耳と足裏、およびリボンに、京都センチュリーホテルのイメージカラーである黄色を採用しました
- ・ジーンズ生地の一部(頭と手足)に、京小紋染め生地を用いています
- ・全て職人による、一体一体手づくりで同じテディベアはありません

＜京都デニム＞ 伝統工芸京友禅染めをデニムに施し、着物の技術を今に伝える「日本で唯一のジーンズブランド」。

「京都ステーションホテルからの歩み」を記したヒストリーブックを配布【特別フロア客室などに設置】



歴史と伝統を紡ぐホテル

1928年に前身である「京都ステーションホテル」が天皇即位の礼（御大典）の慶祝事業の一つとして開業し、約90年。培ってきた"おもてなし"を受け継ぎながら、時代のニーズに沿ったサービスでお客様をお迎えいたします。

米軍宿舎として接收されましたが、1952(昭和27)年9月に解除され営業を再開しました。その後、1984(昭和59)年5月に閉館しましたが、さかのぼること3年前、1981(昭和56)年4月に京都ステーションホテルから南東に100メートルほど離れた場所に開業した京都センチュリーホテルがその理念を継承。

京都に現存するホテルとして3番目に古い歴史を持ち、もうすぐ1世紀が経とうとしています。

この度、ヒストリーブック(A5版、16ページ)を制作しました。歴史や伝統、空間デザイン、アートを伝えるもので、日本語と英語を併記したものとなっております。

特別フロアの客室、およびフロント、ロビーなどに読み物として設置いたします。

1928(昭和3)年3月、昭和のご大典(昭和天皇の即位式)の慶祝事業として、京都商工会議所などが整備した京都ステーションホテル(現在の京都センチュリーホテル)が開業しました。敗戦により1945(昭和20)年10月から



ヒストリーブックの表紙



京都ステーションホテル時代の内観

新型コロナウイルス感染予防に向けた取り組み

京都センチュリーホテルでは、「オールデイダイニング ラジョウ」でのビュッフェ営業を続けられるよう、みなさまに安心して楽しんでいただける環境作りと、感染拡大の防止策を強化しております。京都センチュリーホテル全体として取り組んでいる対策に加え、「オールデイダイニング ラジョウ」独自の防止策も施しております。

入店時間の制限・・・料理台での“密”を避けるため、入店時間を 30 分単位で区切り、人数を制限しております。

席配置の工夫・・・お客様同士の間隔を保つため、テーブル同士に適度な距離を空けております。

提供方法・取り分け方法の工夫・・・従来通りのビュッフェスタイルは維持しつつ、メニューによってはお皿・グラスなどの個々盛りでご用意をしております。また、お料理をお取りいただく際は、マスク着用および都度新しいビニール手袋を着用いただき、ビュッフェトングをご利用いただきます。

ビュッフェトングの定期的な交換・・・感染症のリスクを減らすため、ビュッフェトングを最低 30 分に 1 回新しいものに交換いたします。

ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html>

◆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、絶好のアクセスを誇る京都センチュリーホテル。1928 年に前身である「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 つとして開業し、今年で創業 93 年を迎えます。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。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様をお迎えいたします。

◆レストラン「オールデイダイニング ラジョウ」概要

京都センチュリーホテルの 2 階に位置するレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」。6 階までの吹き抜けが広がる、スタイリッシュで開放的な店内です。

朝昼夜と多彩なメニューを楽しめるビュッフェやア・ラ・カルト、カフェメニューまで、様々な用途でご利用いただけるオールデイダイニングです。



◆オーセンティックバー「エセックス」概要

本物を追求した格式高いバースタイルをモダンに紐解いた店内は、落ち着きある重厚空間。

ゆっくりとした時間の流れを感じながら、お酒を嗜む大人の時間をお過ごしください。

世界各国で生産される豊富なウイスキーが、バーテンダーおすすめの硬度のミネラルウォーターと合わせることで、より深い味わいをご提供。ハーフロック、トワイスアップなどでお楽しみください。

その他、フレッシュフルーツを使用したカクテルもご用意。お食事やお休み前に。美酒に酔いしれる夜のひとときを。

＜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／森本・山村

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

Email : ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp