



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2022年7月1日
京都センチュリーホテル

タブレット注文式オーダービュッフェ「NEO クラシック」 夏を彩る 42 種のメニューが新たにラインナップ

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井美和)は、2022年7月1日(金)より、レストラン『オールデイダイニング ラジージュ』にて、「NEO クラシック」をテーマとしてタブレット注文式のオーダービュッフェのメニューをリニューアルいたします。



今回のビュッフェでは、前回のメニューから 42 種類がチェンジ。「レタスのシーザーサラダ」や「カラフルトマトのカブレゼ」、「加賀太胡瓜と穴子のタンバル」など、彩り豊かに様々な夏の味覚をお楽しみいただけるメニューが勢揃い。

また、4月20日より開始した「タブレット式オーダーシステム」スタイルを継続。お好きなメニューをお好きなだけお召し上がりいただけるビュッフェの特長は残しながら、「出来立て」かつ「シェフによる美しい盛りつけ」の料理をご提供いたします。テーブルに着席したままタブレットでご注文いただき、スタッフがお席までお持ちいたします。従来のビュッフェとは異なり、ご注文をいただいてから作るため、食品ロスの削減にもつながります。『オールデイダイニング ラジージュ』のオーダービュッフェで、爽やかな夏の訪れを感じられるひと時を、どうぞお楽しみください。

Pick Up Menu



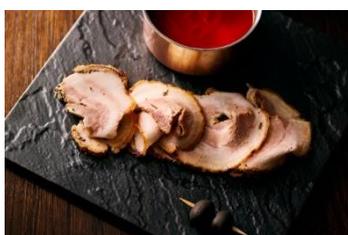
「レタスのシーザーサラダ」

醤油をアクセントに効かせたうずらの煮卵とチーズが、シャキシャキとした食感のレタスに絶妙に絡みます。まるでパフェのような華やかな見た目の一品です。



「タコのスパイシーマリネ」

ピリっとする辛さが特徴のマリネです。豆板醤ベースのソースに、タコを玉ねぎ・胡瓜・トマトなどの野菜と共にマリネしました。ちょうど良いスパイシー加減に、やみつきになること間違いなしです。



「ラジウ特製ポルケッタ」

皮はパリッと、肉はジューシーなイタリアの伝統的なローストポークです。ソルトやローズマリーなどともに、店内のオーブンで2時間以上じっくりと焼き上げています。初登場した昨年春より根強い人気を誇る、ラジウの定番メニューです。



「カラフルトマトのカプレーゼ」

赤・黄・オレンジなどの様々な色のプチトマトを使用したカプレーゼです。ローストした万願寺とうがらし、柚子胡椒をオリーブオイルと合わせたソースで全体的に和風イタリアンな仕上がりに。カラフルで夏らしいメニューです。

このほかにも、「NEOクラシック」な料理の数々をご用意しております。詳しいメニューは公式HPをご覧ください。

◆「NEO クラシック」

【期 間】 2022年7月1日(金)～8月31日(水) ※毎週月・火曜日は定休 <祝日を除く>

お盆期間:8月10日(水)～8月16日(火)は毎日開催

【場 所】 京都センチュリーホテル 2F 「オールデイダイニング ラジウ」

【時 間】 ランチ <平 日> 11:30～15:00 (最終入店 13:00) ※時間内 120 分制 (L.O.90 分)

<土日祝> 11:30～14:30 (最終入店 12:30) ※時間内 120 分制 (L.O.90 分)

ディナー <全 日> 17:30～21:30 (最終入店 19:30) ※時間内 120 分制 (L.O.90 分)

【料 金】 ランチ 大人 5,000 円 7～12 歳 2,800 円 4～6 歳 1,500 円

ディナー 大人 6,800 円 7～12 歳 3,800 円 4～6 歳 2,000 円

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【 U R L 】 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyo/orderbuffet_202207.php

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含んでおります。

※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。

◆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 2階 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、開放的な店内で朝昼夜と多彩なメニューの
ビュッフェをご利用いただけます。



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。

① 入店時間の制限

“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。

② 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。

③ スタッフの衛生管理

調理・ドリンク対応スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。

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>

<このリリースに関するお問い合わせ／ご取材のお問い合わせ>

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／ブランド企画室

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

