



2023年4月14日
京都センチュリーホテル

朝食ビュッフェがリニューアル！ 「和」を感じるだし巻きオムレツや日本酒飲み比べが新登場

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井美和)は、2023年4月17日(月)から、レストラン『オールデイダイニング ラジョウ』にて提供中の朝食ビュッフェをリニューアルします。



国内外からのお客様が本格的に戻られてきたことを背景に、今回のビュッフェでは、食材を通じて「和」を感じられるメニューをさらに展開します。湯葉や湯豆腐、九条ネギなど京都の伝統的な食材を使用したメニューはもちろん、日本酒の飲み比べもビュッフェラインに新登場。さらにだし巻きオムレツや、西京味噌を使用して濃厚に仕上げたクリームが決め手のグルテンフリーパスタ、彩り鮮やかなしぼ漬けを使い和風アレンジしたタルタルなど和と洋の食材が織り成す新感覚のメニューもお楽しみいただけます。また、ご自身でお好みの具材を選び、お席で詰めて楽しめるピタパンサンドなどの新メニューもラインナップする他、ランチやディナーで大好評のアイスクリーム各種もご用意します。

1928(昭和3)年の「京都ステーションホテル」時代から数えて開業95年の歴史と伝統を誇る「京都センチュリーホテル」。目覚めの空腹を心地よく満たす朝食ビュッフェにて、充実した朝のひとときを提案します。

◆「ラジョウ朝食ビュッフェ」

【場所】 京都センチュリーホテル 2階 「オールデイダイニング ラジョウ」

【期間】 2023年4月17日(月)～

【時間】 7:00～10:00 (最終入店9:30)

【料金】 大人 3,388円 7～12歳 1,426円 4～6歳 1,018円

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

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/breakfast/>

※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。

Pick Up Menu



湯葉ときのこのあんかけ丼

古くは精進料理・懐石として発展し、京都の食文化を支えている湯葉。なめらかな舌触りと大豆の濃厚な味わいは、優しい朝の一品目にぴったりです。



しば漬けタルタル

京都三大漬物(しば漬け、千枚漬け、すぐき)のひとつである「しば漬け」を風味付けに使用した和風のタルタルソース。彩りも鮮やかでテーブルも華やぐタルタルには、昭和15年開業の錦市場『打田漬物』の刻んだしば漬けを合わせ、さっぱりと仕上げました。



豆乳とココナッツミルクのフレンチトースト

牛乳の代わりに豆乳とココナッツミルクを使用し、ふんわりと仕上げたフレンチトーストは南国を思わせる甘い香りが特徴です。ほろ苦く濃厚な抹茶と優しく甘いココナッツミルクのハーモニーを存分にお楽しみください。※卵・乳製品は使用していません。



ピタパンサンド

半月形のポケット状の薄焼きパンに様々な具材を挟んでサンドイッチのように食べるピタパンサンド。キャロットラペやミックスビーンズのサラダ、ソーセージやハム、チーズ、キーマカレーなどお好きな具材を挟むセルフメイドサンドです。聖護院かぶらのドレッシングや玉ねぎドレッシング、粒マスタードなどをかけてお召し上がりいただけます。

◆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。1928年に前身の「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。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。

2021年4月、新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、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さまをお迎えいたします。



<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