



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2024年5月17日
京都センチュリーホテル

韓国グルメがラジョウビュッフェに集結！ ホットな夏を楽しむ韓国グルメフェア開催

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、2024年5月29日(水)から8月27日(火)までの間、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、「韓国グルメフェア ～맛있어요 마시ッoyo in LaJyho～」を開催いたします。



※画像左:「韓国グルメフェア」ディナーイメージ 右上:同ドリンクイメージ:右下:同スイーツイメージ

今回のフェアでは、グルメの宝庫、韓国で定番の伝統料理や創作料理の数々がラジョウビュッフェに登場。韓国料理には欠かせない「プルコギ」、春雨を使った伝統的な家庭料理「チャプチェ」をはじめ、韓国風の巻き「キンパ」やピリッとした辛みと具材の旨味がやみつきになる「チゲ風スープ」はもちろん、鉄板の韓国グルメ「韓国焼肉(※ディナー限定)」は牛&豚の2種類をご用意します。さらに、食感がたまらない「韓国風フライドチキン」や螺旋状に切ったじゃがいもを串に刺して揚げた屋台グルメ「トルネードポテト」、マカロン進化系スイーツ「トゥンカロン」もラインアップ。また、韓国グルメ以外にも、夏の訪れを感じる「鱧のフリット」や「夏野菜と無花果のシーフードマリネ」、「とうもろこしのブランマンジェ」など、ラジョウシェフの新作メニューもテーブルを彩ります。

伝統と流行の交差するエネルギッシュな国、韓国のグルメを京都センチュリーホテルで繰り広げられる食の旅行でお楽しみください。

韓国グルメフェア ～맛있어요 마시ッoyo in La Jyho～

【期間】 2024年5月29日(水)～2024年8月27日(火)

【場所】 オールデイダイニング ラジョウ (京都センチュリーホテル 2階)

【時間】

ランチ 平日: 11:30～15:00(時間内無制限)、土日祝:90分制(1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00)

ディナー 平日: 17:30～21:30(平日:120分制)、土日祝:90分制(1部 17:30～19:00 / 2部 19:30～21:00)

※ 8月13日(火)～8月16日(金)の期間は、ランチ・ディナーともに2部制にてご案内いたします。

ランチ 1部: 11:30～13:00 ※90分制 2部: 13:30～15:00 ※90分制

ディナー 1部: 17:30～19:00 ※90分制 2部: 19:30～21:00 ※90分制

【料金】 ラunch 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)

【URL】

ランチ https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/koreanbuffet_lunch/

ディナー https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/koreanbuffet_dinner/

●韓国グルメフェア限定 フードメニュー



※左：「韓国グルメフェア」限定メニュー ランチイメージ 右：同ディナーイメージ

- ・自分で作る韓国冷麺
- ・キンパ
- ・チゲ風スープ
- ・チャプチェ
- ・揚げマンドゥ
- ・チーズボール
- ・ポッサム(サニーレタス / 白菜キムチ / 大葉 or エゴマ / ポッサムダレ)
- ・韓国風フライドチキン(ハニーマスタード、チーズソース)
- ◎韓国焼肉(牛、豚) ※ディナー限定
- ・キムチ(白菜、胡瓜、プチトマト)
- ・ナムル(小松菜、人参、ゼンマイ、モヤシ)
- ・海鮮チヂミ
- ・ブルコギ
- ・ヤンニョムチキン
- ・トルネードポテト

●ラジウ 夏メニュー



※左：「韓国グルメフェア」夏メニュー ランチイメージ 右：同ディナーイメージ

- ・トマトクリームとガーリックのスパゲッティ
- ・鱧のフリット ミントマトのローストとバジルのソース
- ・サーモンのレモンハーブソース
- ・穴子と焼き茄子 ラズベリー風味のクスクスと共に
- ・夏野菜と無花果のシーフードマリネ
- ・とうもろこしのブランマンジェ
- ★白身魚のアクアパッツァ ※ランチ限定
- ◎真鯛のアクアパッツァ ※ディナー限定
- ◎寿司(エビ / イカ / サーモン / ハマチ / カンパチ など日替わり) ※ディナー限定
- ・ステーキ
- ・ラジウカレー
- ・スペアリブ
- ・ガスパチョ
- ・ラティスカットポテト
- ・パン・サラダ各種
- ◎チーズ盛り合わせ ※ディナー限定

●韓国グルメフェア限定 スイーツメニュー



- ・チョコレートコーン
- ・チーズケーキ
- ・青空ゼリー
- ・トウカロン(紅茶、苺みるく、ピスタチオ)
- ・ブラウニークッキー
- ・プリン
- ・桃ムース
- ・ガトモカ
- ・シュークリーム
- ・ロールケーキ(ベリー、抹茶、マンゴー)
- ・その他スイーツ各種

<オプション>

韓国グルメフェア限定 ドリンクメニュー

韓流ドラマでは定番の、緑の瓶の韓国焼酎「チャミスル」や、韓国で発売70周年を迎えたロングセラー炭酸飲料「チルソンサイダー」など、韓国料理と相性抜群のドリンクをご用意しております。ぜひ、この機会に「食べて」「飲んで」韓国フェアをお楽しみください。

【提供期間】2024年5月29日(水)～2024年8月27日(火)

【提供時間】ランチ 11:30～15:00 デイナー 17:30～21:00

【メニュー・料金】

- ・チルソンサイダー 500円
- ・ボンボン梨ジュース 650円
- ・チャミスル マスカット、すもも 各 1,200円
- ・TERRA BEER 1,200円



CRAFTBEER & WINE BUFFET

京都伏見の「黄桜」が手がけるクラフトビールや、姉妹施設「THE THOUSAND KYOTO」のシェフソムリエ岩田渉がセレクトしたスパークリングワイン、赤ワイン、白ワインなど世界各地のものから国産まで、クラフトビール4種とワイン5種、生ビールをフリーフローでお楽しみいただけるプランをご用意しています。

【提供時間】11:30～19:30

【料金】3,000円/フリーフロー90分制

【メニュー】CRAFTBEER4種 / WINE5種 / 生ビール



※オプションはビュッフェ料金には含まれません。

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含みます。 ※メニュー内容は仕入れの都合により変更になることがあります。

※営業時間等は予告なく変更になることがあります。詳しくは公式HPをご確認ください。 ※写真はすべてイメージです。

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/ブランドマーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722

Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp