



クリスマス仕様に装ったホテルのシンボル「かんじんの京灯り」や限定ビュッフェなど
京都センチュリーホテルが贈る 5 つのクリスマス企画



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、「クリスマスホームパーティー」をテーマにしたビュッフェや鮮やかな赤が目を引くイチゴのシャンパンカクテルなど、クリスマスシーズンを華やかに彩る 5 つの企画をご用意いたします。ホテルのシンボルである「かんじんの京灯り」にはクリスマス仕様に飾り付けを施し、ロビーも一気にフェスティブムードに。また、館内レストラン「オールデイダイニング ラジョウ」では、毎年ご好評をいただいている期間限定のクリスマスランチ・ディナービュッフェをご用意するほか、クリスマススイーツビュッフェも開催します。大人の重厚な雰囲気 に満ちた「メインバー Essex(エセックス)」では、「モエ・エ・シャンドン プリュット アンベリアル」を使用した限定のシャンパンカクテルをご提供。この季節だけの特別な京都センチュリーホテルをお楽しみください。

【詳細】 <https://www.keihanhoteles-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/topics/2024-christmas-topics/>

ホテル館内をクリスマス仕様に

■「かんじんの京灯り」をデコレーション

期間中は、ホテル 2 階のロビー中央に佇む全長およそ 4.8m のフロアスタンド、「かんじんの京灯り」をクリスマス仕様にデコレーションし、ノスタルジックモダンな空間で灯るやわらかな輝きがゲストの皆様を包み込みます。ご宿泊のお客様はもちろん、館内の施設をご利用の皆様どなたでもお楽しみいただける空間です。心躍るフェスティブシーズンのひとときをぜひ、「かんじんの京灯り」の下でお過ごしください。

【展示期間】 2024 年 11 月 11 日(月)～12 月 25 日(水) ※お好きな時間にご覧いただけます。

【展示場所】 京都センチュリーホテル 2 階ロビー

【料 金】 無料

※画像は 2022 年時のイメージです。

クリスマスのお食事を京都センチュリーホテルで

■「Christmas Home Party in La Jyho」



煌びやかな「クリスマスホームパーティー」をテーマとしたビュッフェをご提供。冬の味覚を使用した彩り豊かなメニューをラインアップいたします。「蕪のムースと甘エビのタルタル ノエル風」や「真鯛の炙り トマトのフレッシュなソース」をはじめとした冷製料理から、定番の「ローストチキン」や、「ホタテとほうれん草のキーマカレーグラタン」、「国産牛のローストビーフ(ディナー限定)」といった温かい料理はもちろんのこと、サラダやスイーツ、アイスクリーム各種も取り揃え、大切な方と過ごす温もりあふれるひとときを演出します。

【提供期間】 2024年11月28日(木)～12月25日(水)

※12月20日(金)より、ディナータイムのみ料理内容を変更し、「Christmas Dinner Buffet」をご提供いたします。
詳細は下記をご参照ください。

【店 舗 名】 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)

※12月20日(金)、23日(月)～25日(水)は、11:30～14:00(時間内無制限)となります。

土日祝 : 90分制(1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00)

※12月21日(土)、22日(日)は、90分制(1部 11:00～12:30 / 2部 13:00～14:30)となります。

ディナー 平 日 : 17:30～21:30(時間内120分制)

土日祝 : 90分制(1部 17:30～19:00 / 2部 19:30～21:00)

【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 】

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

ディナー <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/christmas-homeparty/>

■「Christmas Dinner Buffet」



12月20日(金)～25日(水)のディナーでは、グランドメニューに加えて、特別メニューが登場する『Christmas Dinner Buffet』を開催。おひとり様まるごと1尾の「オマール海老」や「蟹」などの海の幸をオリジナルスパイスで調理した「ワイルドシーフード」(おひとり様1皿限定)や、「和牛のローストビーフ」など、シェフ渾身の料理をラインアップ。ノスタルジックモダンな空間で“クリスマスホームパーティー”をお楽しみください。

【提供期間】 2024年12月20日(金)～12月25日(水) ディナータイムのみ

【店 舗 名】 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)

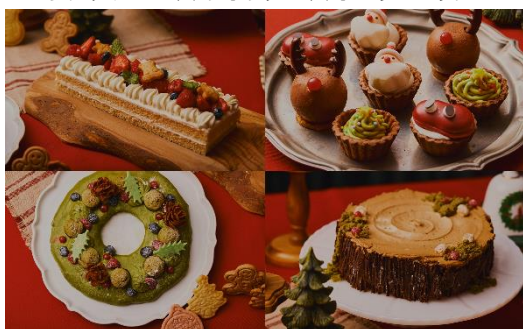
【時 間】 120分制(1部 17:00～19:00 / 2部 19:30～21:30)

【料 金】 大人 10,000円 7～12歳 5,500円 4～6歳 3,000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/buffet/christmas-homeparty/>

■「サンタクロースのホリデースイーツビュッフェ～聖夜の甘い贈り物～」



スイーツビュッフェでは、フランス発祥でクリスマスならではの「ブッシュドノエル」をはじめ、特別な日に食べられる伝統菓子「サントノーレ」をクリスマススタイルにアレンジした「リースサントノーレ」や赤いお鼻のトナカイをモチーフにした「トナカイムース」、雪の中で転んでしまった「あわてんぼうサンタタルト」などクリスマスシーンを華やかに彩るスイーツをご用意します。軽食や、コーヒー、紅茶などのソフトドリンク、アイスクリームなどとともに、お楽しみください。

【提供期間】 2024 年 11 月 22 日(金)～12 月 22 日(日)金・土・日、および 12 月 23 日(月)～25 日(水)

【店 舗 名】 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】 15:30～17:00(90 分制)

※クリスマス期間中は下記時間帯にて開催いたします。

12 月 20 日(金)、23 日(月)～25 日(水) 14:30～16:00

12 月 21 日(土)、22 日(日) 15:00～16:30

【料 金】 大人 5,500 円 7～12 歳 3,000 円 4～6 歳 1,700 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/buffet/christmas-sweets/>

■「Essex カクテルフェア ～クリスマス～」



Essex では、フェスティブシーズンにふさわしい華やかな新作カクテルをご用意。クリスマスモチーフとし、甘くすっきりとした「レオナルド（アルコール）」は、イチゴを使用した特製ソルベにモエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアルをかけてお召し上がりいただく、特別な一品。トップにはハート形のイチゴをあしらいました。京都ゆずソーダとラムネを使用したノンアルコールカクテルとあわせて 2 種ご提供いたします。

【提供期間】 2024 年 12 月 1 日(日)～12 月 25 日(水)

【店 舗 名】 メインバー Essex(エセックス) (京都センチュリーホテル 2階)

【時 間】 17:30～24:00 (L.O. 23:30)

【料 金】 レオナルド（アルコール）2,800円 レオナルド（ノンアルコール）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/topics/christmas-cocktails/>

※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&リゾーツ株式会社／京都センチュリーホテル

広報担当／セールス & マーケティング部

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

Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

