



煌めきの『クリスマスホームパーティー』がテーマのホテルビュッフェ オマール海老や和牛のローストビーフなど、フェスティブな特別ディナーも

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11月28日(木)から12月25日(水)までの間、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、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提供いたします。

本フェアでは、冬の味覚を使用した彩り豊かなメニューがラインアップ。「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。



また、期間中の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、フェスティブシーズンにふさわしい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。京都駅前から徒歩2分に位置する、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。

Christmas Home Party in La Jyho 概要

【期間】 2024年11月28日(木)～2024年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。
詳細は次項をご参照ください。

【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)

※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)

【URL】 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 概要

【期間】 2024年12月20日(金)～2024年12月25日(水) デイナートイムのみ

【場所】 オールデイダイニング ラジウ (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)

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/christmas-homeparty/>



Home Party in La Jyho 概要

2024年12月26日(木)～31日(火)ランチまでの期間は、冬の味覚を使用したビュッフェ『Home Party in La Jyho』を開催いたします。なお、ディナー限定で「和牛のローストビーフ」と「ワイルドシーフード」(おひとり様1皿)をご提供いたします。

【期間】 2024年12月26日(木)～12月31日(火) ※12月31日(火)はランチのみ開催

【場所】 オールデイダイニング ラジウ (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31日(火)は、90分制(1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00)となります。

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(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 8,000円 7～12歳 4,500円 4～6歳 2,800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/christmas-homeparty_lunch/

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

Pick up menu



「和牛のローストビーフ」(ディナー限定)

ディナー限定で、シェフがその場で切り分ける「和牛のローストビーフ」をご用意します。自家製のシャリアピンソースとともに召し上がってください。

提供期間:2024年12月20日(金)～30日(月) デイナートイムのみ

※11月28日(木)～12月19日(木)の期間は、「国産牛のローストビーフ」をご提供します。



「ワイルドシーフード」(ディナー限定)

オマール海老や蟹、ムール貝、季節野菜などを蒸し焼きにし、ピリツとした辛さとスパイスの香りが食欲をそそるケイジャンソースで調理した、温かい「ワイルドシーフード」を、各テーブルにご用意します。手袋を使い手づかみでお召し上がりいただくスタイルで、パーティームードを盛り上げます。

提供期間:2024年12月20日(金)~30日(月) ディナータイムのみ

※画像は2名様分のイメージです。



「チキンポットパイ」

サクサクのパイ生地をくずしながら、キノコやポテト、玉ねぎなどが入った具だくさんのチキンクリームシチューに浸して味わう、秋冬の定番メニュー。やさしい味わいに、お腹も心もほっこり温まる一品です。

提供期間:2024年11月28日(木)~12月31日(火)



クリスマススイーツ

「トナカイのチョコムース」や「ジンジャーマンクッキー」のほか、ロウソクをかたどったロールケーキや、ヘーゼルナッツとフランボワーズを使用したブッシュドノエルなど、クリスマスモチーフのかわいらしいスイーツがラインアップ。

また、スイーツと合わせて紅茶やコーヒーなどのドリンクもお好きなだけお楽しみいただけます。

提供期間:2024年11月28日(木)~12月25日(水)

※12月26日以降は、新年の訪れを予感させる、和テイストのスイーツをご提供します。

※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/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

