



ホテルの人気 No.1 メニュー決定戦！
選りすぐりの 31 品が集結した「グルメ総選挙 in La Jyho」を開催
 ～ゲスト投票で選ばれた 1 品は 2026 年 3 月まで通年で提供～

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、2025年4月3日(木)から6月25日(水)までの期間、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、選りすぐりの 31 品の中からゲスト投票で人気 No.1 メニューを決定する参加型ビュッフェ「グルメ総選挙 in La Jyho」を開催いたします。



本フェアでは、オールデイダイニング ラジョウにて 2024 年度に開催した 6 つのフェアから選りすぐりのメニューをご用意いたします。ワイルドでジューシーな「スペアリブ」や韓国料理の定番「プルコギ」、フレンチ料理で春を表現した「グリーンピースの冷製スープ 生ハムのジュレ」、パーティーの主演級グルメ「ショートケーキ」などジャンルを横断し、新登場の「手巻き寿司」などの“刺客グルメ”も含む全 31 品が「グルメ総選挙」にエントリー。来場者のみなさまの投票で「京都センチュリーホテル 人気 No.1 メニュー」を決定します。人気第 1 位に輝いたメニューはシグネチャーとして 2026 年 3 月までのすべてのフェアで提供し、年間を通じてお楽しみいただけます。さらに、No.1 メニューに投票いただいた方の中から抽選で 10 組 20 名様を、オールデイダイニングラジョウのランチビュッフェにご招待いたします(詳しくは「No.1 メニューの投票について」をご覧ください)。

なお、ビュッフェラインでは投票対象の 31 品に加えてサラダやパン各種、アイスクリームや 20 種類以上のソフトドリンクをご提供するほか、ディナー限定で「国産牛ローストビーフのクリアータ」や「真鯛のアクアパッツァ」なども登場し、フェアを盛り上げます。

ラジョウのイチオシメニューが勢ぞろいした「グルメ総選挙」で、ぜひ“推し”の一品にご投票ください。

「グルメ総選挙 in La Jyho」概要

【実施期間】 2025年4月3日(木)～6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】 <ランチ> 11:30～15:00 平日：時間内無制限

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

<ディナー> 17:30～21:30 平日：時間内120分制

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

【料金】 <ランチ> 大人 5,500円 7～12歳 3,000円 4～6歳 1,600円

<ディナー> 大人 7,500円 7～12歳 4,000円 4～6歳 2,100円

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

【詳細】

<ランチ> <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/sousenkyo-lunch/>

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

PICK UP メニュー

スペアリブ BBQソース

「FOOD STADIUM in La Jyho」より

バーベキューソースにじっくり漬け込み、こんがり焼きあげたスペアリブ。肉のうまみが凝縮され、柔らかくジューシーな仕上がります。



ブルコギ

「韓国グルメフェア ～맛있어요 마시ッヨ in La Jyho～」より

牛肉や野菜を甘辛タレで炒めた、韓国の家庭料理に欠かせない定番グルメです。素材の旨味と甘辛い味付けの絶妙なバランスがやみつきになる一品です。



グリーンピースの冷製スープ 生ハムのジュレ

「ミシュランスターシェフ TATERU YOSHINO×La Jyho ～グルメサミット in La Jyho～」より

春の味覚「グリーンピース」を使用し、滑らかな舌触りの冷製スープに仕立しました。生ハムのジュレを添え、塩味のアクセントに。春の味覚を楽しめるフレンチ冷製料理です。

※吉野建シェフ監修のメニューではありません。



ショートケーキ

「Christmas Home Party in La Jyho」より

ふわふわのスポンジに、生クリームといちご、ベリーをトッピングしたホテルメイドの「ショートケーキ」。パーティーの主役級グルメを、思う存分お楽しみください。



手巻き寿司

「グルメ総選挙」の“刺客グルメ”

ネギトロやハマチ、だし巻き卵など好みの具材を組み合わせ、ゲストご自身で仕上げる「手巻き寿司」。巻き方や具材、トッピングは自由自在。幅広い世代に愛されるメニューです。



そのほか、ラジウ名物のアイスクリーム各種やドリンクバーもご用意しています。詳しいメニューは公式サイトをご確認ください。

No.1 メニューの投票について

今回のビュッフェメニューから、No.1にふさわしいと思うメニューにお1人様1票ご投票いただけます。

No.1に輝いたメニューにご投票いただいた方の中から抽選で10組20名様を、オールデイダイニングラジオウのランチビュッフェにご招待いたします。

【投票期間】 2025年4月3日(木)～6月25日(水) 21:00まで

【投票方法】 「グルメ総選挙 in La Jyho」にご来場のお客様に、お1人さま1枚投票券をお配りします。
投票券に必要事項をご記入のうえ、「オールデイダイニング ラジオウ」店内の投票箱に投函してください。
※4歳以上のお客様よりご投票に参加いただけます。

【賞品】 No.1に輝いたメニューにご投票いただいた方の中から抽選で10組20名様を、オールデイダイニングラジオウのランチビュッフェにご招待いたします。

【No.1メニュー発表】 2025年7月1日(火) 15時頃 京都センチュリーホテル公式サイトとホテル公式SNSで発表いたします。
<Instagram> https://www.instagram.com/kyoto_centuryhotel/
<X> <https://x.com/kyotocentury>

【当選番号発表】 2025年7月1日(火) 15時頃

京都センチュリーホテル公式サイトにて当選番号を発表いたします。

ご当選者さまは事前に電話でご予約(※)のうえ、シリアルナンバー入り投票券の半券を持参し、以下の招待期間中に「オールデイダイニングラジオウ」にお越しください。なお、招待期間以外でのご利用は、無料招待の対象外となります。

(※) 投票券の半券に記載のシリアルナンバーと投票時のニックネームが必要となります。

【招待期間】 2025年7月2日(水)～9月30日(火)

【注意事項】 ・得票状況や抽選結果に関するお問い合わせなどについてはお答えできません。
・抽選にあたって取得する情報は、当該イベントに係る諸連絡の目的のみに利用するものとし、それ以外の目的では利用いたしません。
・満席日やイベント等によりご予約を承れないお日にちがある場合がございます。予めご了承ください。
・ランチビュッフェのご招待にあたり、ホテルまでの交通費はお客様のご負担となります。
・投票券の半券を紛失された場合は受付ができない場合がございますので、大切に保管してください。
・当選番号や当選者情報の転売、第三者への譲渡等をご遠慮ください。発覚した場合、当選番号を無効とさせていただきます。
・やむを得ない事情により、投票期間を予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

※表示価格は、サービス料15%ならびに消費税を含んでおります。

※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様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

