



食の“仮想専門店”が9つ集結した新感覚ビュッフェ 京都駅前ホテルで「FOOD STADIUM in La Jyho」を開催

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 8 月 28 日(水)から 11 月 27 日(水)までの間、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、初の試みとなる新感覚ビュッフェ「FOOD STADIUM in La Jyho」を開催します。

本フェアでは店内を9つの区画に分け、アメリカンダイナーやデリスタンド、和食、中華、イタリアンなど、ジャンルが異なる「仮想の専門店」を9つ展開。料理人の創意工夫を凝らした多彩なメニューをご提供します。FOOD HALL のように個性豊かな“専門店”が立ち並ぶ中から、好きなものをお好きなだけお楽しみいただける、ビュッフェと専門店街の2つの要素を掛け合わせた新感覚のビュッフェです。



登場する仮想の専門店は次の通りです。

スペアリブやハンバーガーが楽しめるアメリカンダイナー「CENTURY DINER」、マリネやサラダが充実したデリスタンド「La・Delica」、お米と食べたいメニューにこだわった和食「京灯り」、よだれ鶏やかた焼きそばなど、昔ながらの雰囲気の魅力の中華「世紀飯店」、カステムパスタや、ディナー限定のローストビーフにも注目のイタリアン「ITALIAN LAJYHO」、じっくり煮込んだ牛すじ入りの「ラジョウカレー」が名物のカレー屋「La★Jyho」、キッシュやパテドカンパーニュなどお酒にあう一品が揃うビストロ「Bistro La Jyho」、パニーニやバゲットサンドなど常時 10 種類のパンが楽しめるベーカリー「100 年のパン屋」、秋の味覚を使ったタルトや抹茶スイーツなどが並びパティスリー「らじょう甘味堂」。これらのさまざまなスタイルの食が一堂に会し、まさに「スタジアム」のような熱気や高揚感が溢れるラジョウで、9 つ全店を制覇するもよし、お気に入りの店に通うもよし、心ゆくまでグルメをお楽しみください。

FOOD STADIUM in La Jyho 概要

【期間】 2024年8月28日(水)～2024年11月27日(水)

【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(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/foodstadium_lunch/

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

仮想専門店について

以下の個性豊かな仮想の専門店が「フードスタジアム」に勢ぞろいします。



アメリカンダイナー「CENTURY DINER(センチュリーダイナー)」

オールドアメリカンを思わせる雰囲気が魅力のアメリカンダイナー。こんがりと焼き目をつけたジューシーなスベアリブや、ガーリックオニオンソースで味わう「ステーキ」のほか、自分で具材を選んで作るカスタムハンバーガーなどが楽しめます。



デリスタンド「La・Delica(ラ・デリカ)」

カラフルな野菜を主役にしたデリスタンド。10種類の具材やコンディメントから選んで作るサラダのほか、「合鴨と根菜のサラダ 無花果のドレッシング」や「茸のマリネ」など、秋の味覚を使用したメニューもご用意しています。



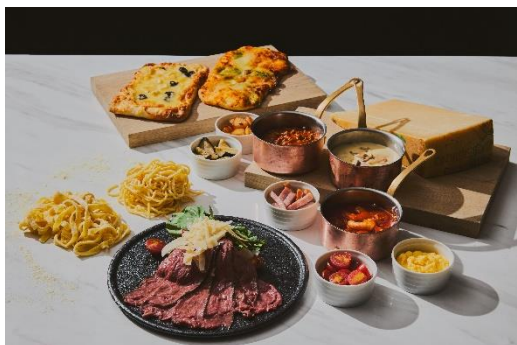
和食「京灯り(きょうあかり)」

和食の神髄・ごはんと食べたいメニューにこだわった和食料理店。「サーモンの柚子胡椒焼き」や、西京味噌を使用した和風のグラタンなど、ごはんが進む品々が揃います。サクサクと軽い食感の天ぷらは、天井や天ぷら茶漬けでも楽しめます。



中華「世紀飯店(せいきはんてん)」

どなたにも親しみやすく、昔ながらのあたたかな雰囲気が魅力の町中華。具だくさんの餡をかける「かた焼きそば」や、パリッとした「網春巻き」、しっとりジューシーな「よだれ鶏」のほか、ディナー限定で「海老のチリソース」をご提供します。



イタリアン「ITALIAN LAJYHO(イタリアン ラジョウ)」

太陽の国・イタリアの魅力的なグルメが楽しめるイタリアン。ワインが進む「国産牛ローストビーフのタリアータ(ディナー限定)」や2種類のピザのほか、ポロネーゼなどの好みのソースを、スパゲッティやフェットチーネと組み合わせて作るカスタムパスタにもご注目ください。



カレー屋「La★Jyho(ラ・ジョウ)」

シェフのこだわりカレーが味わえる、カレー専門店。
看板メニューである、牛すじをじっくり煮込んだ「ラジョウカレー」はもちろんの
こと、青唐辛子とココナツミルクによる爽やかな辛さが特徴の「グリーンカレー」
もご用意。ホットでスパイシーな料理をお届けします。



ビストロ「Bistro La Jyho(ビストロ ラジョウ)」

ふらりと立ち寄りたくなる、オープンな雰囲気のカフェ。
キッシュやパテドカンパーニュ、「白ブドウとフレッシュチーズの白和え」などの
フレンチ前菜が揃い、ワインを片手に会話が弾む、気軽なムードが魅力で
す。ディナーには生ハムやドライフルーツなどのスナックも充実しています。



ベーカリー「100 年のパン屋」

小麦の香ばしい香りが漂う、街角のベーカリー。
「生ハムとカマンベールチーズのパニーニ」や北欧風のオープンサンド「えびと
たまごのスモークロー」、「スモークチキンのバゲットサンド」のほか、ワッフルや
ハードプチなど常時 10 種類のパンが楽しめます。



パティスリー「らじょう甘味堂」

季節感あふれる京風スイーツが揃うパティスリー。
「さつまいもチーズケーキ」や「栗のパウンドケーキ」など、秋の食材を使った
スイーツのほか、「抹茶カヌレ」や「ほうじ茶とオレンジのオペラ」といった、シッ
クな一品もラインナップしています。

そのほか、ラジョ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。

店内装飾について

店内装飾には、食品メーカーや女性向けWEB媒体の挿絵など、多岐にわたるイラスト制作で活躍する、イラストレーター・CoccoLemon氏による描き下ろしイラストを使用し、ムードを盛り上げます。



イラストレーター CoccoLemon

愛知県在住。専門学校卒業後、デザイナー勤務を経て、2018年よりイラストレーターとして活動を開始。瑞々しい色彩表現と暖かみのある優しい世界観を得意とし、植物や料理、いまを生きる女性をモチーフにしたイラストを主に手掛ける。これまでに食品メーカーや商業施設の催事、女性向けWEB媒体の挿絵を担当するなど、幅広く活動している。

HP : <https://www.coccolemon.com>

X : https://x.com/Cocco_lemon

※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

