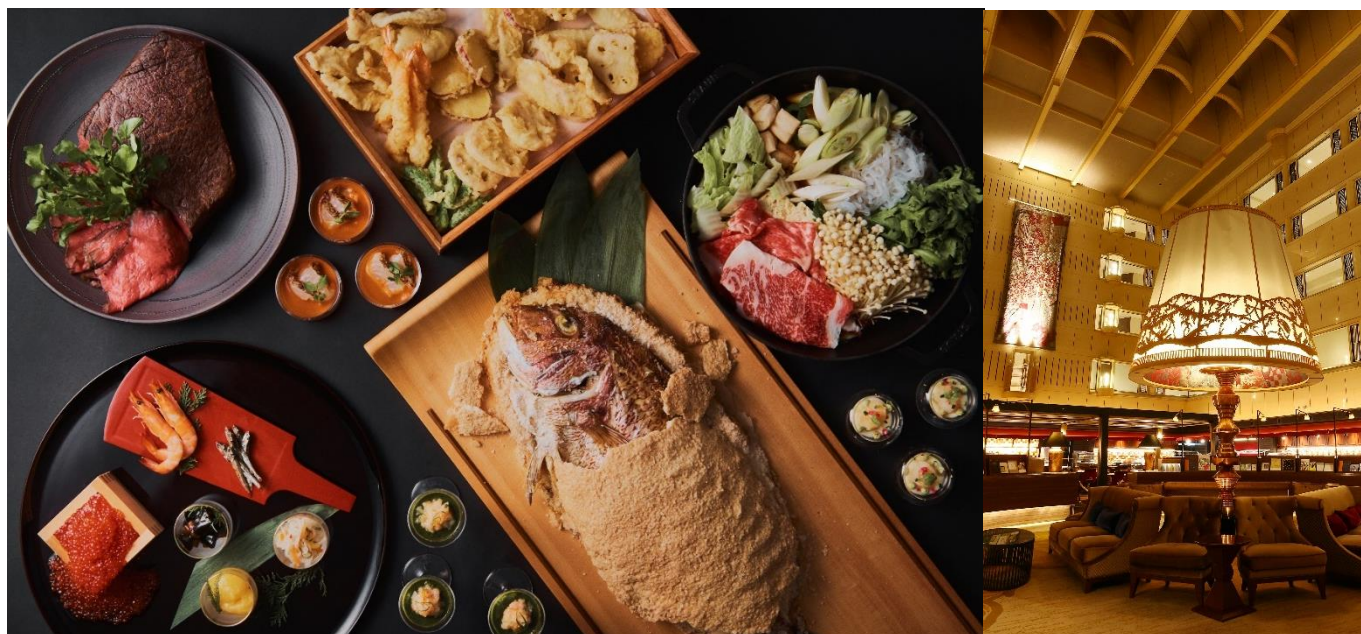




近江牛のすき焼きや和牛のローストビーフ、おせち料理など 2025 年の新春を寿ぐニューイヤービュッフェを開催

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 12 月 31 日(火)ディナータイムから 2025 年 1 月 5 日(日)までの間、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、ニューイヤービュッフェを提供いたします。

本フェアでは、お正月には欠かせない「おせち料理」(ランチ限定)や、「和牛のローストビーフ」はもちろんのこと、ディナーには日本三大和牛に数えられる「近江牛」を使用したすき焼きが登場します。加えて、冬の味覚を使用した彩り豊かなメニューも続々ラインアップ。「ホタテのマリネとカリフラワーのムース」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、「天ぷら」や「鯛の塩窯焼き」(ディナー限定)といった温かい料理、サラダやスイーツ、アイスクリーム各種も取り揃え、大切な方と過ごす新年のひとときを演出します。幅広い世代のみなさまにお楽しみいただけるラインアップと、ホテルスタッフによる温かなおもてなしで、年始のお集まりや、お祝いの席にご利用いただけます。



New Year Buffet 概要

- 【期間】 2024年12月31日(火)ディナータイム～2025年1月5日(日)
- 【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 90分制 (1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00)
ディナー 120分制 (1部 17:00～19:00 / 2部 19:30～21:30)
- 【料金】 ランチ 大人 8,000円 7～12歳 4,500円 4～6歳 2,500円
ディナー 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/topics/new-year-buffet-2025/>

Home Party in La Jyho 概要

2025年1月6日(月)～14日(火)は、冬の味覚を使用したビュッフェ『Home Party in La Jyho』をご用意します。

- 【期間】 2025年1月6日(月)～1月14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(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

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/topics/new-year-buffet-2025/>

※2025年1月6日(月)～14日(火)の『Home Party in La Jyho』では、ワイルドシーフードや和牛のローストビーフなどの限定メニューの提供はございません。予めご了承ください。

Pick up menu



おせち料理（ランチ限定）

新たな1年がゲストのみなさまにとって幸多き年になりますようにという願いを込め、黒豆や栗きんとん、イクラや数の子松前漬けなど、おせち料理の食材をビュッフェラインにご用意しています。

提供期間：2025年1月1日(水・祝)～5日(日) ランチタイムのみ



近江牛のすき焼き（ディナー限定）

滋賀県で育てられ、日本三大和牛にも数えられる「近江牛」をすき焼きで存分にお楽しみいただけます。菊菜や焼き豆腐のほか、京都の老舗の「麩」専門店・半兵衛麩のすきやき麩とともにご堪能ください。

提供期間：

2024年12月31日(火)～2025年1月5日(日) ディナータイムのみ



鯛の塩窯焼き（ディナー限定）

お正月に欠かせない「鯛」をまるごと1尾、塩窯で蒸し焼きにしました。

鯛の旨味が凝縮され、ふっくら、しっとりとした白身をお楽しみいただけます。ローズマリーやタイムの香りをアクセントに、お祝いの席に華を添える一品です。

提供期間：

2024年12月31日(火)～2025年1月5日(日) ディナータイムのみ

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。

※表示価格は、サービス料10%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皆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

