



# NEWS RELEASE

報道関係者各位



2016年10月24日

京都センチュリーホテル

京都センチュリーホテルが贈るスペシャルディナーと  
少女の成長を描く5つのクリスマスケーキ

11/1(火)よりご予約受付開始!  
クリスマスディナー&クリスマスケーキ

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:大塚滋)のレストラン4店舗では、12月23日(金・祝)~25日(日)の期間中、聖なる夜を華やかに演出するクリスマス限定メニューをご提供いたします。本年度もフレンチ・ビュッフェ・鉄板焼き・和食と、シチュエーションに合わせてお愉しみいただけるよう、それぞれのレストランの特色を活かしたメニューを考案いたしました。メインバーではクリスマス限定カクテルを含む、星空カクテルフリー(フリードリンク)プランが登場。11月中のご予約でコースが10%割引になる早割キャンペーンも実施いたします(対象外店舗あり)。お食事後には、ロマンチックなチャペル前ガーデン「星空テラス」にて、天体観測やクリスマスコンサートもお愉しみいただけます。

## 各レストランのおすすめディナー

### メインダイニング カサネ Dinner 17:30~20:00

南フランスのエッセンスを加え、繊細な美しさが魅力の「メインダイニング カサネ」では、食材そのものが持つ味、そして色までも最大限に引き出した見目麗しいフレンチコースをお愉しみいただけます。美食と共に幸せな思い出を重ねる場所“casane”で、心に残るひとときを。



クリスマスディナーイメージ

#### ■ Noël Rouge ノエル ルージュ

¥11,500

タラバ蟹やフォアグラ、キャビアなど、特別な日を彩る豪華食材を「メインダイニング カサネ」ならではの美しいフレンチで。メインの国産牛フィレ肉は、57度~64度の低温で2時間かけてじっくりと加熱するカサネ自慢の低温調理法で、素材の旨みを丁寧に閉じこめ、柔らかな味わいに仕上げました。

他、¥8,500コース(ノエル ヴェール)、¥15,000コース(ノエル ブラン)もご用意しております。

#### “ノエル ルージュ”メニュー内容

ノエルの贈り物

タラバ蟹とオリ烏賊 キャビアとクリアなトマトジュレ ヴェルション 2016

フォアグラのボワレ 根セロリとセップ茸のラヴィオリ仕立て

鮑・トリュフ・カリフラワー レモンコンフィと帆立貝柱のクロッカンを添えて

鱈のフレーバーオイル風味 ミカンとタブナード 紫蘇の香り

国産牛フィレ肉 レフォールクリームとパンディスクに乗った小野菜

パティシエ特製デザート“タルトノエル”



Noël Rouge ノエル ルージュ

## オールディダイニング ラジョウ Dinner Buffet [1部]17:00~19:00 [2部]19:30~21:30 (各回 120 分制)

広々とした吹き抜け空間が心地よい店内は、数々のデザイン賞を受賞。クリスマスディナーを愉しく贅沢にお愉しみいただけるお料理の数々を120分間心ゆきまでご堪能ください。



クリスマススペシャル ディナービュッフェ

### ■クリスマススペシャル ディナービュッフェ

大人 ¥7,000 7-12歳 ¥3,000 4-6歳 ¥1,500

低温でじっくりと旨みを閉じ込めたラジョウ特製の和牛ローストビーフにクリスマスに欠かせないローストチキン。さらに目の前で豪快にフランベするオマール海老のコニャックフランベやズワイ蟹の蒸し上げなど、クリスマスパーティーを盛り上げるラインナップでお届けいたします。

#### “クリスマススペシャル ディナービュッフェ”メニュー例

ラジョウ特製和牛ローストビーフ

ズワイ蟹の蒸し上げ

ミニハンバーグとフォアグラのロッシーニ風

オマール海老のコニャックフランベ

牛ロースのステーキ

ローストチキン ラジョウ風

など、お料理約 45 種類

クリスマススイーツ

50 種類のアイスクリーム



スイーツイメージ

## 鉄板焼 ボヌール Dinner [1部]17:30~ [2部]20:00~

目の前で焼き上げる厳選食材は音、香り、シェフとの会話と共に、素材本来の旨みをご堪能いただけます。鉄板焼きならではのライブ感あふれる空間で特別なひとときをお過ごしいただきます。



クリスマスディナー ゴールド

### ■クリスマスディナー ゴールド

¥15,000

まるで宝石箱のように河豚・雲丹・キャビアなどの海の恵みを贅沢に愉しめる一皿から、目の前で豪快に焼き上げるオマール海老や黒毛和牛・京の肉のサーロインまで、厳選食材をご用意。カウンター席でライブ感を楽しむクリスマスディナーをご堪能ください。

他、¥11,000 コース(クリスマスディナー ホワイト)、¥22,000 コース(クリスマスディナー プラチナ)もご用意しております。

#### “クリスマスディナー ゴールド” メニュー内容

一口の贈り物

海の幸の宝石箱～河豚・雲丹・甘海老・鮓・サーモン・キャビア～ブリニ添え

和栗のスープ

黒毛和牛の煮込み 赤ワインソース

活オマール海老(1/2 尾)の鉄板焼

グリーンサラダ

黒毛和牛・京の肉サーロイン(100g)の鉄板焼 焼き野菜添え

御飯・香の物・味噌汁 or ガーリックライス

パティシエ特製デザート“アソートノエル”



鉄板焼イメージ

## 京料理 嵐亭 Dinner 17:00~20:00

落ち着いた空間で、目にも麗しい京料理を愉しむ大人のクリスマス。手練の職人が丁寧に作る逸品の数々をクリスマス仕様でご用意いたします。京料理店ならではの旬味香る懷石料理をゆっくりとご満喫ください。



クリスマスペア懷石

### ■クリスマス ペア懷石

お二人様で ¥20,000

「京料理 嵐亭」が贈るクリスマス限定のペア懷石料理。

目の前でカットする嵐亭特製の和牛ローストビーフに、鰯や河豚など季節の食材を使用した蕪のみぞれ鍋など、京料理ならではの繊細な細工が随所に施された特別懷石。大切な人とシェアしてお愉しみください。

### “クリスマスペア懷石”メニュー内容

前菜	タラバ蟹タルタル焼き 雪輪蓮根 フォアグラステーキ いくら湯葉和え
	海老芋田楽 チーズ味噌漬け 貝柱磯部揚げ 百合根だるま 芽キャベツキャビア
	揚銀杏・南京・独活松葉さし 松笠ラディッシュ 唐墨 ベル慈姑 リボン野菜
お造り	クリスマスリース盛り 鯛 鯷 鯖 甘海老 あしらい
蒸し物	甘鯛玉蒸し パプリカ アボカド 大黒占地
焼き物	和牛ローストビーフ 聖護院蕪明太焼 マッシュポテト 野菜煎餅
鍋物	蕪みぞれ鍋 鰯 雲子 海老 河豚 豆腐
お食事	三色手毬寿司
水物	クリスマスデザート



和牛ローストビーフ

## メインバー エセックス Dinner 17:00~23:45

お食事の後は、クラシカルなホテルバーでロマンチックなひとときを。



「星空テラス～Café & Bar～」限定で提供していた惑星をテーマにした人気のオリジナルカクテルにクリスマス限定“準惑星カクテル「カロン(冥王星)&ブルート」”が初登場。星空カクテルの他、フルーツの香りが濃厚な「モエ・エ・シャンドン ネクターアンペリアル ロゼ」(N.I.R) など約 20 種類のドリンクが飲み放題(120 分)の特別フリーフロープランをご提供いたします。

### ■星空カクテルフェア (※割引対象外)

**[1部] 17:00~20:30(左記時間内で 120 時間制)**

星空★クリスマスパーティープラン(フリーフロー+オードブル盛合わせ付き) ¥7,000

**[2部] 21:00~23:45(左記時間内で 120 時間制)**

星空★クリスマスフリーフロープラン ¥5,500

※惑星カクテル、恒星カクテル、準惑星カクテル、モエ・エ・シャンドン 2 種が飲み放題

### ■クリスマスメニュー販売概要

【開催期間】2016年12月23日(金・祝)~25日(日)

【お問合せ】075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00~20:00)

【URL】

[https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/20151028100523\\_xmas2016.html](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/20151028100523_xmas2016.html)

### ★早期予約割引実施★

11月中のご予約で 10%OFF の早期割引を実施いたします。

【早割ご予約期間】11月1日(火)~11月30日(水)

【対象店舗】メインダイニング カサネ/オールディーダイニング ラジョウ/鉄板焼 ボヌール/京料理 嵐亭

※表示価格には、消費税ならびに 10%のサービス料が含まれています。※メニュー内容及び食材の産地等は仕入れの都合により変更になることがあります。※写真は全てイメージです。



本年のクリスマスケーキは、「Grandir～グランディール～」(成長する)をテーマに女性が美しく成長していく姿を5つのケーキで表現しました。生まれたてのピュアさを表現したショートケーキや、濃厚なラム酒の香りをまとわせ、大人の女性を表現したケーキなど、女性の成長を切りとった個性豊かなラインナップ。

ご家族、ご友人、恋人とシーンに合わせて選べるこだわりのケーキは大切な人との特別な時間を彩ります。



Mimi ミニ

直径 12cm ¥3,200

直径 15cm ¥3,800

人気のショートケーキは生まれたてのピュアな姿をイメージ。たっぷりのイチゴを滑らかで口どけのよい生クリームとふわっとした食感の真っ白なスポンジでサンド。ふんわり軽やかな味わいです。



Miqnonne ミニヨンヌ

直径 12cm ¥3,000

3~5歳の少女の愛らしさをスカートで表現し、淡いピンクのフリルでキュートに。ふんわりとしたイチゴミルクのムースに甘酸っぱいイチゴのジュレを合わせました。



Aimable エマーブル

直径 12cm ¥2,800

6~12歳の女の子の感性の豊かさ、元気さを鮮やかな帽子に見立てて。ショコラオレンジのムースと紅茶のムースをあわせました。オレンジの爽やかな香りと紅茶の豊かな風味をお愉しみいただけます。



Coquette コケット

直径 16cm ¥3,900

おしゃれに夢中な13~18歳の年頃をルージュのバッグで表現したクラシカルな一品。ホワイトチョコレートムースに、甘酸っぱい木苺と野苺をしのばせたチョコレートクリームとピスタチオ生地をサンドしました。



Belle ベル

直径 15cm ¥4,200

華やかな大人の女性をイメージしたコサージュをスタイリッシュに。ヘーゼルナッツのムースにラムレーズンのババロアを合わせました。濃厚なラム酒の香りが広がる、大人のケーキです。

■クリスマスケーキ販売概要

【予約期間】2016年11月1日(火)~12月20日(火)

【販売期間】2016年12月22日(木)~12月25日(日)

【販売店舗】スイーツブティック ジョアジュー(10:00~21:00)

【お問合せ】075-351-0120(ジョアジュー直通)

【URL】[https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/cake/20151023\\_christmas.php](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/cake/20151023_christmas.php)

★早期予約割引実施★

11月1日(火)~30(水)のご予約で10%OFF / 12月1日(木)~20(火)のご予約で5%OFF

※表示価格には、消費税が含まれています。※メニュー内容及び食材の産地等は仕入れの都合により変更になることがあります。※写真は全てイメージです。

<このリリースに関するお問合せ/ご取材のお問合せ>

京都センチュリーホテル 広報担当/松井・栢・森

TEL: 075-351-0186 FAX: 075-343-3722

Email: [mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp)