



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2017 年 9 月 29 日

京都センチュリーホテル

11/1(水) リニューアルオープン！ 京都センチュリーホテル ビュッフェレストラン 「オールデイダイニング ラジョウ」

あなたの“食べたい”が叶う、カスタムメイド・ビュッフェが京都駅すぐに登場！

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:大塚滋)は、2017 年 11 月 1 日(水)より、『あなたの“食べたい”が叶う、カスタムメイド・ビュッフェ』をコンセプトに、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」をリニューアルオープンいたします。

11/1(水)「オールデイダイニング ラジョウ」リニューアルオープン
コンセプトは、『あなたの“食べたい”が叶う、カスタムメイド・ビュッフェ』



※写真はイメージです。11 月提供メニューとは異なります。

ビュッフェをヘルシーに楽しみたい人やしっかりとお肉を味わいたい人など、食べたいものは人それぞれ。新しい「オールデイダイニング ラジョウ」は、『あなたの“食べたい”が叶う、カスタムメイド・ビュッフェ』をコンセプトに、ひとりひとりの好みにあわせたお料理を愉しんでいただけるよう、おすすめの食べ合わせのご提案や、フルーツやお野菜を使用したピンクやオレンジの色彩あふれるオリジナルソース約 10 種を常備するなど、食べたいお料理をお好みのスタイルで召し上がっていただける新感覚ビュッフェとして生まれ変わります。

また、ゲストの五感すべての感性にひびく空間を目指し、世界に誇るサウンドメーカー「Bose」の高音質スピーカーを導入。店内を上質で臨場感あふれるサウンドで満たします。さらに、ビュッフェラインには、京都発祥の人気ライフスタイルショップ「INOBUN」コーディネートによるデザイン性の高いインテリアを配置。

料理の香りと味わい、舌に心地よく触れるワインの余韻、そして、音楽とインテリアによる空間演出で、“料理を通した感性の刺激”をご提供いたします。

お料理を自分好みにカスタマイズ。『あなたの“食いたい”が叶う、カスタムメイド・ビュッフェ』

食いたいものを好きなだけ味わえることが魅力のビュッフェスタイル。オールデイダイニング ラジウでは、「味付けや食べ方もゲストのお好みに合わせて、もっとも美味しい方法でお楽しみいただきたい」という思いをこめた新感覚の『カスタムメイド・ビュッフェ』を展開。ゲストの選んだメニューをご自身でお好みのスタイルにカスタムメイドしていただくことで、より一層ひとりひとりの“食いたい”を実現いたします。



■それぞれの嗜好に合わせた“食いたい”を提案

ひとつのメニューでも、楽しみ方は様々。シェフがおすすめメニューのカスタマイズ方法をご提案いたします。ヘルシーに味わいたい方、しっかりとお腹を満たしたい方…、嗜好や気分に合わせて食べ方をチョイスして愉しめます。



■フルーツや野菜を使用した約 10 種のオリジナルソース

フルーツや BIO 野菜(有機野菜)などを使用した、ピンクやオレンジの色彩あふれるオリジナルソース約 10 種に加え、こだわりのソルトやオイルなど、コンディメントを豊富にご用意。お肉にお魚、お野菜、サンドイッチと、様々なお料理をお好みの味にカスタマイズして召し上がっていただけます。

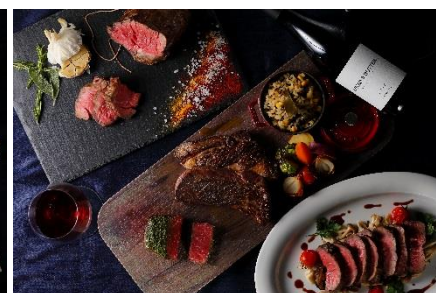
《カスタムメイド例》 ※メニューはイメージです。季節やテーマにより変更となります。



オリジナルソースやソルト、オイルなどお野菜によって使い分けて愉しめる充実のコンディメント。



サーモン、海老、ローストビーフ。お好みの具材をお好きなパンにサンドして、自分流にカスタマイズ。



お肉料理も食べ合わせにより、何通りもの美味しさを。お好きなコンディメントで味わうのはもちろん、お野菜や他メニューとのおすすめカスタマイズ方法も紹介。



今回のリニューアルでは、五感をくすぐるビュッフェレストランを目指し、世界に誇るサウンドメーカー「Bose」のサウンドシステム「L1 Compact system」を導入。国際インテリアデザインコンペティション2013をはじめ、数々の空間デザイン賞を受賞してきた、スタイリッシュな店内に「Bose」のサウンドシステムが奏でる上質な音楽が響き渡ります。

さらに、ビュッフェラインの装飾は、1814年の創業より200年の時を越えて、地元京都に息づくライフスタイルショップ「INOBUN」が監修。店内に足を踏み入れると、臨場感あふれるダイナミックなサウンドと目に

映る華やかなインテリアがゲストをお迎えいたします。

キッチンから届く、シェフが丹精込めて仕上げるお料理の香りや味わい、ワインの心地よい口当たり。全ての五感に語りかける上質な空間で、ホテルビュッフェの枠を超える、“料理を通した感性の刺激”という体験のご提供を目指します。

■ オールデイダイニング ラジョウ概要

【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 2F)

【オープン日】2017年11月1日(水)～

【時 間】ランチ

月～土曜日・祝日 12:00～14:30 (※時間制限なし)

日曜日 [1部]11:30～13:00 [2部]13:30～15:00 (※各90分制)

ディナー

17:30～21:00(最終入店 20:00)

※月～木曜日 時間制限なし / 金～日曜日・祝日 90分制

【料 金】ランチ

平日 大人 3,200円 7-12歳 1,600円 4-6歳 900円

土・日・祝日 大人 3,900円 7-12歳 2,000円 4-6歳 1,000円

ディナー

平日 大人 4,500円 7-12歳 2,300円 4-6歳 1,200円

土・日・祝日 大人 5,000円 7-12歳 2,500円 4-6歳 1,200円 (消費税・サービス料込)

【お問合せ】TEL 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/lajyho_renewal/

【協 力】ボーズ合同会社、株式会社イノブ

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。 ※メニュー内容は季節やテーマにより随時変更いたします。 ※写真は全てイメージです。 ※表示料金は消費税・サービス料を含みます。 ※営業時間は変更になる場合がございます。

＜このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ＞
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／松井・栢・森

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

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp>

Email : mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp