



PRESS RELEASE

報道関係者各位

90th
ANNIVERSARY
Kyoto Century Hotel



2018年4月12日
京都センチュリーホテル

人気の惑星カクテルがビュッフェレストランに初登場！ 5/9(水)～8/31(金)「星空テラス at La Jyho」初開催

惑星をイメージした幻想的なカクテルと楽しむディナービュッフェ
5/9(水)～7/3(火)のビュッフェテーマは、肉の祭典“MEAT FESTIVAL”

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井幹員)は、2018年5月9日(水)～8月31日(金)の期間中、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、惑星をイメージした幻想的なカクテルをディナービュッフェと楽しめる「星空テラス at La Jyho」を初開催いたします。

星空テラス at La Jyho

～ 惑星をイメージした人気の「惑星カクテル」がビュッフェレストランに登場 ～



2012年にオープンした人気企画「星空テラス～Cafe & Bar～」にて、毎年好評を博していた「惑星カクテル」が、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」に初登場いたします。

マーズ(火星)・ジュピター(木星)・ヴィーナス(金星)などの惑星をイメージした、「惑星カクテル」8種に加え、期間限定で「恒星カクテル」をご用意。ディナービュッフェとともに、幻想的なカクテルをお楽しみいただけます(ディナービュッフェをご利用の方のみ、オプションとしてご注文いただけます)。

また、店内は、女性に人気の京都発祥のライフスタイルショップ「INOBU」が、“緑豊かな夏のガーデン”をテーマにコーディネート。星空の下で楽しむガーデンパーティーをイメージし、店内を彩るグリーンと煌くイルミネーションで、ロマンティックなひとときを演出いたします。

■ 星空テラス限定カクテル「惑星カクテル」



惑星カクテル

惑星をモチーフにしたオリジナルカクテル「惑星カクテル」8 種が、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」に初登場。

マンゴー風味のスパークリングワインに、銀色のアラザンシュガーを注ぐと、まるで流れ星のようにきらきらと揺らめく「ヴィーナス～金星～」や、地球と月をイメージした鮮やかなブルーのグラデーションが美しい「アース&ムーン～地球&月～」をはじめ、幻想的なカクテルをご提供いたします。

惑星カクテル(写真左より)

- 1.マーキュリー～水星～（カルピス&ラベンダーシロップ&ソーダ） ¥800 [\[ノンアルコール\]](#)
- 2.ヴィーナス～金星～（スパークリングワイン&マンゴーシロップ） ¥850
- 3.アース&ムーン～地球&月～（パインジュース&ブルーキュラソーシロップ） ¥800 [\[ノンアルコール\]](#)
- 4.マーズ～火星～（ピーチネクター&ストロベリーリキュール） ¥850
- 5.ジュピター～木星～（メロンリキュール&キウイシロップ&ソーダ） ¥850
- 6.サターン～土星～（モヒートミントシロップ&ソーダ） ¥800 [\[ノンアルコール\]](#)
- 7.ウラヌス～天王星～（キウイシロップ&ブルーシロップ&ソーダ） ¥800 [\[ノンアルコール\]](#)
- 8.ネプチューン～海王星～（スミレリキュール&ライチリキュール&トニック） ¥850

惑星カクテル 8 種＋期間限定カクテル 1 種＋生ビール・赤白ワイン・スパークリングワイン・カクテル等、約 20 種のアイテムが飲み放題のフリーフロープランもご用意しております。(星空フリーフロープラン ¥2,900 ※90 分制)

■ 期間限定「恒星カクテル」が登場

惑星カクテル 8 種に加え、期間限定で「恒星カクテル」が登場。5 月 9 日(水)～6 月 30 日(土)は、青白く輝くおとめ座の 1 等星「スピカ」をイメージしたカクテルをご提供いたします。

※7 月 1 日(日)～8 月 31 日(金)は、新カクテルを提供予定。



【5・6 月限定】スピカ

【5・6 月限定】スピカ

春の大三角のひとつである、おとめ座の 1 等星「スピカ」。別名「真珠星」とも呼ばれる青白く輝くスピカを、白ワインベースのカクテルに、スポットの中のブルーシロップをゆっくり絞ると完成する、美しい 2 層のカクテルで表現。真珠に見立てたアラザンシュガーとハートのチョコレートが入った小瓶を添えて。

■ ライフスタイルショップ「INOBUN」による、ガーデンパーティーをイメージした空間演出



INOBUN 四条本店

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。“緑豊かな夏のガーデン”をテーマに店内を彩ります。爽やかなグリーンとイルミネーションが輝き、屋内にいなながらも、夜のガーデンパーティーを思わせる特別な空間を演出いたします。

■「惑星カクテル」と楽しむディナービュッフェ

2017 年 11 月にリニューアルオープンした「オールデイダイニング ラジョウ」。季節やテーマにあわせた、こだわりの料理がひとりひとりの好みにあわせて楽しめるビュッフェは、お野菜、お魚、お肉料理をフルーツや BIO 野菜(有機野菜)などを使用したソースをはじめとする、約 20 種のコンディメントとあわせてご堪能いただけます。

5 月 9 日(水)～7 月 3 日(火) 「MEAT FESTIVAL at La Jyho」



5 月 9 日(水)～7 月 3 日(火)の期間中は、「MEAT FESTIVAL at La Jyho」をテーマに、ジューシーな肉料理がバラエティ豊かに揃う、“肉の祭典”を開催。牛肉のステーキや肉寿司、スペアリブなど人気の肉料理に加え、ディナー限定で、仔羊のローストや目の前でカットする国産牛のローストビーフも登場いたします。

Pick Up Menu



[LUNCH & DINNER] 牛肉のステーキ

ランチ・ディナーともに楽しめる牛肉のステーキは、クリーミーなチーズソースや竹墨塩など豊富なコンディメントとご一緒に。



[LUNCH & DINNER] 肉×寿司

肉の旨みをお寿司で楽しむ肉寿司。香草や香辛料でじっくりとマリネした豚肩ロースの自家製ハムに加え、ディナーにはローストビーフの肉寿司も登場。



[DINNER] 国産牛のローストビーフ

低温で丁寧に火を通すことで、肉の旨みを閉じ込めた国産牛のローストビーフを目の前でカットしてご提供いたします。



[DINNER] 仔羊のロースト

香草の香りをまとわせたジューシーな仔羊のロースト。丸ごと焼き上げ、素材の旨みを閉じ込めた焼き野菜とともに。

※7 月 4 日(水)以降は、ビュッフェ内容が異なります。

■“星空テラス at La Jyho” 概要

【期 間】2018年5月9日(水)～8月31日(金)

【場 所】京都センチュリーホテル 2F「オールデイダイニング ラジョウ」

【時 間】月～木曜日 17:30～21:00(時間内制限なし) ※最終入店 20:00

金～日曜日・祝日 [1部]17:30～19:00 [2部]19:30～21:00(90分制)

【料 金】カクテル単品 ¥800～、星空フリーフロープラン(90分) ¥2,900

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

【U R L】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/lajyho_dinner/2018hoshizora.php

※ディナービュッフェをご利用の方のみ、オプションとしてご注文いただけます。

※ディナービュッフェ概要は下記をご参照ください。

※ホテル改装工事に伴い、チャペル前ガーデンでの「星空テラス～Cafe & Bar～」及び、
天体観測の開催はございません。

■ビュッフェ“MEAT FESTIVAL at La Jyho”概要

【期 間】5月9日(水)～7月3日(火)

【場 所】京都センチュリーホテル 2F「オールデイダイニング ラジョウ」

【時 間】ランチ

月～土曜日・祝日 12:00～14:30(時間内制限なし)

日曜日 11:30～13:00(90分制)

ディナー

月～木曜日 17:30～21:00(時間内制限なし) ※最終入店 20:00

金～日曜日・祝日 [1部]17:30～19:00 [2部]19:30～21:00(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

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

【U R L】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/shop-lajyho.php>

※「惑星カクテル」は、ディナータイムのみご注文いただけます。



数々の空間アワードを受賞した
「オールデイダイニング ラジョウ」

※表示価格には、消費税ならびにサービス料が含まれています。※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。

※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／森・栢(かや)

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

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

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

