



2018年4月23日

京都センチュリーホテル

## 【5月9日(水)～7月3日(火)】 京都センチュリーホテル 肉の祭典！「MEAT FESTIVAL at La Jyho」を開催！

牛肉のステーキや肉寿司、仔羊のローストなどバラエティ豊かな肉料理が食べ放題！  
土日祝日のディナーには、ズワイガニの蒸し上げも登場

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)～7月3日(火)の期間中、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、バラエティ豊かな肉料理がお好きだけ楽しめる「MEAT FESTIVAL at La Jyho」を開催いたします。

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



2017年11月、『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、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」。季節やテーマにそった、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 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でカスタマイズしてご堪能いただけます。

2018年5月9日(水)～7月3日(火)は、「MEAT FESTIVAL at La Jyho」をテーマに、ジューシーな肉料理をバラエティ豊かにラインナップ。ランチ、ディナーともに楽しめる、“牛肉のステーキ”や“肉寿司”などの人気メニューに加え、ディナーには“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”をご用意。食欲をそそる“肉の祭典”を心ゆくまでお楽しみいただけます。

さらに、土日祝日のディナー限定で「ズワイガニの蒸し上げ」も登場いたします。



[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あわせて何通りもの美味しさを。

[おすすめコンディメント]

チーズソース、竹墨塩、山椒レモンソース、クリーミーソース



[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 限定]

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トिंगしてご提供します。

[おすすめコンディメント]

チーズソース、クリーミーソース、シャリアピンソース



[DINNER 限定]

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。

[おすすめコンディメント]

シャリアピンソース、チーズソース、クリーミーソース



[土日祝 DINNER 限定] ※なくなり次第終了

ズワイガニの蒸し上げ

人気のズワイガニの蒸し上げは、定番の三杯酢とレモンはもちろん、山椒レモンソースなど、お好みで楽しんでいただけます。

[おすすめコンディメント]

三杯酢とレモン、山椒レモンソース

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



食べ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 ラジヨウでは、「味付けや食べ方もゲストのお好みにあわせて、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マイズしていただくことで、より一層ひとりひとりの“食べたい”を実現いたします。

■それぞれの嗜好にあわせた“食べたい”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…、嗜好や気分にあわせた食べ方をチョイスして味わえます。

■BIO 野菜などを使用したオリジナルソース

BIO 野菜(有機野菜)などを使用した、色彩あふれるオリジナルソースに加え、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、サンドイッチなど、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。

■「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 ラジヨウ」

【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)

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



数々の空間アワードを受賞した「オールデイダイニング ラジヨウ」

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