



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年3月1日

京都センチュリーホテル

【3月13日(水)～5月9日(木)】京都センチュリーホテル 「SEAFOOD FESTIVAL～春と海の恵み～」を開催

春の美味や海の幸がバラエティ豊かにラインナップ！
肉と海の恵みの夢の饗宴！「うに + にく + いくら = “うにくら”」も！

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、2019年3月13日(水)～5月9日(木)の期間中、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」にて、春の食材や海の幸がバラエティ豊かに楽しめる「SEAFOOD FESTIVAL～春と海の恵み～」を開催いたします。



6階まで吹き抜けが広がるスタイリッシュな空間で、その時折のテーマに沿ったこだわりのメニューをビュッフェスタイルで楽しめる「オールデイダイニング ラジョウ」。

海の幸がバラエティ豊かに揃う「SEAFOOD FESTIVAL～春と海の恵み～」では、旨みをじっくりと閉じ込めた人気のローストビーフにイクラとウニソースをあわせて楽しむ“うにくら”や、春をイメージした色彩華やぐちらし寿司など、ラジョウならではの魅力的なメニューをご提供いたします。ディナータイムには、お好みのソースで味わうアワビや有頭エビ、桜香る真鯛と桜エビのフィルム包み焼きも登場。その他、食後のスイーツや15種以上のアイスクリームなど、心ゆくまでお楽しみいただけます。

多彩な海の幸はもちろん、春の美味や肉料理、食後のスイーツまで充実のラインナップ。



【Lunch & Dinner】肉と海の恵みの饗宴

うに + にく + いくら = “うにくら”

低温で丁寧に火を通すことで、肉の旨みを閉じ込めたローストビーフ。目の前でカットされたローストビーフにお好みでユニソースとイクラをあわせて。肉と海の恵みをかけあわせた絶妙なマリージュをお楽しみいただけます。



【Lunch & Dinner】ちらし寿司 ≠ しらし寿司？

春をイメージした逆さちらし寿司“しらし寿司”

マグロやサーモンなど、海鮮をたっぷりと敷き詰めた上に酢飯をのせた“逆さちらし寿司”。エビやいくら、エディブルフラワーをまとい、色彩華やぐ春をイメージした、遊び心溢れるラジョウならではの一品。



【Lunch & Dinner】ベジポット

春の芽吹きを感じるよう、植木鉢に盛りつけられたサラダに、削りたてのイタリア産ハードチーズをあわせて。



【Lunch & Dinner】牛肉のステーキ

人気のステーキは、お好みのソースとともに。



【Lunch & Dinner】

15 種以上のアイスクリーム

お食事後には、スイーツと 15 種以上揃うアイスクリームで、ティータイムを。



ディナー限定のスペシャルティ

ディナータイム限定の特別メニューも登場。オマールエビの旨みを凝縮したアメリカン・ソースなど、お好みのソースで味わうアワビやホタテ、有頭エビ、ムール貝などもお好きなだけお楽しみいただけます。さらに、桜の柔らかな香りをまとった真鯛と桜エビのフィルム包み焼き、香ばしく焼き上げた大アサリのクルート焼きなど、シェフおすすめのスペシャルティをご提供いたします。



オールデイダイニング ラジョウ

6階まで吹き抜けが広がるスタイリッシュで開放的な店内は、数々の空間アワードを受賞。朝昼夜と多彩なメニューを楽しめるビュッフェやア・ラ・カルト、カフェメニューまで、幅広いニーズにお応えするオールデイダイニング。ガーデンを臨むパーティールームでは、プライベート空間でお食事をお楽しみいただけます。

◆ビュッフェ「SEAFOOD FESTIVAL～春と海の恵み～」概要

【期 間】2019年3月13日(水)～5月9日(木)

【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

平日 11:30～14:30 (時間内無制限)

土・日・祝日 [1部]11:30～13:00 [2部]13:30～15:00 (各回90分制)

ディナー

平日 17:30～21:00 (時間内無制限)

土・日・祝日 [1部]17:30～19:00 [2部]19:30～21:00 (各回90分制)

【料 金】ランチ

平日 大人2,947円(3,500円) 7-12歳1,516円(1,800円) 4-6歳 759円(900円)

土・日・祝日 大人3,284円(3,900円) 7-12歳1,684円(2,000円) 4-6歳 842円(1,000円)

ディナー

全日 大人4,210円(5,000円) 7-12歳2,105円(2,500円) 4-6歳 1,011円(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/lajyho_spring/

※()内表示価格は、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&リゾーツ株式会社／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

