



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年4月2日

京都センチュリーホテル

【5月10日(金)～7月9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！

ローストビーフやサーロインステーキ、シュラスコなどバラエティ豊かな肉料理が食べ放題！
スイーツや15種以上のアイスクリームも楽しめる、“肉&デザートのご誘惑”

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5月10日(金)～7月9日(火)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、バラエティ豊かな肉料理がお好きなだけ楽しめる「MEAT FESTIVAL at La Jyho」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」。

5月10日(金)より、昨年好評を期した「MEAT FESTIVAL at La Jyho」がパワーアップして復活いたします。

ジューシーな肉料理がバラエティ豊かにそろった本企画では、シェフが目の前でカットする“ローストビーフ”やお好みのソースで味わう“サーロインステーキ”、“スペアリブ”など、人気の肉料理をランチ・ディナーともにお楽しみいただけます。また、ディナータイムには、“シュラスコ”やトリュフ風味のリゾットに牛肉、フォアグラパウダーをあわせたシェフのスペシャリティなども登場。

スタミナ溢れる肉料理の数々に加え、食後のスイーツや15種以上のアイスクリームなど、充実のデザートもお好きなだけご堪能いただけます。



【Lunch & Dinner】

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ローストビーフを目の前でカットिंगしてご提供いたします。



【Lunch & Dinner】

サーロインステーキ

ランチ・ディナーともに楽しめるサーロインステーキは、数種のソースやソルトなどお好みのコンディメントとあわせて何通りもの美味しさを。



【Lunch & Dinner】スペアリブ

オリジナルブレンドのタレに一晩しっかりと漬け込み、焼き上げたスペアリブ。



【Lunch & Dinner】三元豚のラジョウ風カツサンド

北欧風サンドイッチシートで、サクッと揚げたポークカツとマスタードをきかしたオリジナルソースをサンド。



【Lunch & Dinner】牛すじ担々麺

じっくりと煮込んだ牛すじとピリ辛のスープが食欲をそそる担々麺。お好みでパクチーをたっぷり。

ディナータイム限定のスペシャルティ



【Dinner 限定】牛肉・リゾット・フォアグラパウダーのロッシェニ風

トリュフ香るリゾットに牛肉と冷たいフォアグラパウダーを重ねたロッシェニ風。



【Dinner 限定】シュラスコ

豪快に焼き上げたラム肉とパイナップルをシュラスコスタイルで。



【Dinner 限定】牛肉のしゃぶしゃぶ

りんごベースの和風ソースで味わう、牛肉のしゃぶしゃぶ。

ティータイムも充実。スイーツや15種以上のアイスクリームも

フードメニューはもちろん、ケーキやムースなどのスイーツに15種以上のアイスクリームが揃ったデザートコーナーも充実。お肉料理を堪能した後は、食後のスイーツを心ゆくまでご堪能いただけます。



スイーツイメージ



15種以上のアイスクリーム

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。



パーティールーム

◆ビュッフェ「MEAT FESTIVAL at La Jojo」概要

【期 間】2019年5月10日(金)～7月9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

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/lajyo_meat/index.html



オールデイダイニング ラジョウ

※()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