



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年6月14日
京都センチュリーホテル

人気の「星空カクテル」シリーズがオールリニューアル 7/1(月)～9/30(月)「星空テラス at La Jyho」開催

「天体観測 ～Change of Sky～」をテーマに
夜空に輝く星々や移りゆく空をイメージしたロマンティックなカクテルが登場

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、2019年7月1日(月)～9月30日(月)の期間中、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、「天体観測 ～Change of Sky～」をテーマに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」を開催いたします。



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」。2012年の初提供より女性を中心に大好評をいただいていた「星空カクテル」シリーズが、2019年7月1日(月)にオールリニューアルいたします。

今回は「天体観測 ～Change of Sky～」をテーマに、「夜空を駆ける流星」や「夜空を彩る光の芸術、オーロラ」など、星々や移りゆく空の動きをイメージし、動きや変化を取り入れた8種のカクテルが登場。

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、「星空」をテーマにコーディネート。天気を気にせず楽しめるロマンティックな「空間」と「食」、そして「星空テラス at La Jyho」ならではの幻想的なカクテルが特別なひととき演出します。



「天体観測 ～Change of Sky～」をテーマにした、8種のオリジナルカクテルは各759円(900円)にて提供。

星空カクテル8種に加え、生ビール・ワイン(赤・白)・スパークリングワイン3種・スタンダードカクテルなど、約20種のアイテムが飲み放題のフリーフロアプランもご用意しております。

【星空フリーフロアプラン 2,442円(2,900円) ※90分制】

星空カクテル 各759円(900円)

写真左より

1. ミステリアス <ブラックウォッカ+ジンジャーエール>

神秘的な宇宙空間をイメージしたカクテル。シャンパンゴールドに煌めくジンジャーエールに、別添えのブラックウォッカをそそぐと、金色の中をふわふわと揺らめきながら、ミステリアスな2層のグラデーションに。

2. 星空 <キウイシロップ+ソーダ> ★ノンアルコール

満天の星々が輝く夏の夜空をイメージした、グリーン系のグラデーションが爽やかなキウイベースのノンアルコールカクテル。晴れわたった夜空一面に広がる星々をかたどった、カラフルな星形のシュガーと金平糖をそそぎ、自分だけの星空をお作りいただけます。

3. 流星 <ピーチシロップ+スパークリングワイン>

ピーチ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そそぐと、まるで流れ星のようにきらきらと揺らめき、星降る夜空を思わせるワインカクテル。

4. ムーン <バタフライピーティー+フラワーシロップ> ★ノンアルコール

月と移りゆく夜空をイメージ。黄昏時が過ぎ、星々が輝き始めた藍色の空を表現したブルーのティーカクテル。三日月型にカットされたレモンを絞り入れると、星々が一際輝く真夜中の月夜を思わせる紫色へと変化する、神秘的なカクテルです。

5. 太陽 <オレンジジュース+ザクロシロップ+ソーダ> ★ノンアルコール

夏の太陽をイメージしたノンアルコールカクテル。日中の照り輝く太陽のようなオレンジベースのカクテルにザクロシロップをそそぐことで、空を赤く染める夕日への移り変わりを表現。

6. ブラックホール <ウイスキー+アイスコーヒー+コーヒークリーム>

ブラックホールをイメージした、コーヒーベースのカクテル。スポイトに入ったコーヒークリームをそそいで楽しめる、食後におすすめのカクテルです。

7. アース <ブルーキュラソーシロップ+ココナッツシロップ+ソーダ> ★ノンアルコール

夏の定番カクテル“ブルーハワイ”を星空テラススタイルにアレンジ。白い雲を思わせるココナッツ風味のカクテルに、スポイトに入ったブルーキュラソーシロップをそそぐと、海のように鮮やかなブルーの層が広がり、地球を思わせる美しいグラデーションに。

8. オーロラ <レモネード+赤ワイン>

夜空を彩る光の芸術、オーロラ。爽やかなレモネードに、ゆっくりと赤ワインをそそぎ入れると、まるで赤い光のカーテンのようにゆらゆらと揺らめく、幻想的なカクテルです。

【開催中～7月9日(火)】肉の祭典！MEAT FESTIVAL at La Jyho



現在好評開催中の「MEAT FESTIVAL at La Jyho」。

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、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はじめ、ディナー限定で“シュラスコ”や“牛肉のしゃぶしゃぶ”、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も登場。

肉の祭典を心ゆくまでお楽しみいただけます。

【URL】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/lajyho_meat/index.html

【7月10日(水)～9月3日(火)】SUMMER GOURMET FESTIVAL



2019年7月10日(水)～9月3日(火)の期間は、夏に食欲をそそる“スタミナ&スパイシー”をテーマに「SUMMER GOURMET FESTIVAL(サマーグルメフェスティバル)」を開催。

爽やかなレモンの酸味にピリッとしたチリパウダーのアクセントが効いた“エビのソテー”やお好みのシーフードで仕上げる“ブイヤベース”などのシーフードメニューから、ポン酢のエスプーマと楽しむ“ガーリックステーキ”など、食欲をそそる肉料理まで多彩にラインナップ。ディナー限定でオマールエビや和牛、大アサリを使用した特別メニューも。

【URL】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/lajyho_summer_2019/index.html

※9月4日(水)以降は、ビュッフェテーマ及びメニュー内容が変更となります。

■ビュッフェ概要

【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)

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

※「星空カクテル」は、ディナータイムのみオプションとしてご注文いただけます。



オールデイダイニング ラジョウ

■「星空テラス at La Jyho」概要

【期 間】2019年7月1日(月)～9月30日(月)

【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】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】カクテル単品 759円(900円)

星空フリーフロープラン(90分) 2,442円(2,900円)

【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/hoshizora2019.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前項をご参照ください。

※()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・浦田・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

