



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年10月8日
京都センチュリーホテル

【12/20(金)～25(水)限定】京都センチュリーホテル クリスマスディナービュッフェ開催

「仔牛とフォアグラのウェリントン」や「オマールエビのムース」など
クリスマスの夜を華やかに彩る特別メニューが食べ放題！

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12月20日(金)～25日(水)の期間、「オールデ
イダイニング ラジョウ」にて、聖なる夜を華やかに彩るクリスマス限定メニューなどをお好きなだけ楽しめる「クリスマスディ
ナービュッフェ」を開催いたします。



数々の空間アワードを受賞したスタイリッシュな店内が上質なひとときを演出する「オールデ
イダイニング ラジョウ」が贈る、12月20日(金)～25日(水)限定のスペシャルディナービュッフェ。

仔牛のフィレとフォアグラのジューシーなパイ包み焼き「仔牛とフォアグラのウェリントン」や、オマールエビをふわふわな
すり身状にし、オマールエビの旨みをいかしたクリーミーなソースとともに焼き上げた「オマールエビのムース」、クリスマス定
番の「ローストチキン」などの特別メニューに加え、ラジョウ人気の「塩糎でマリネしたローストビーフ」や「サーロインステーキ」
もご用意。カップルからご家族でのパーティーまで幅広くお楽しみいただけるラインナップでお届けいたします。

特別な夜を盛り上げるシェフ渾身メニューの数々、そしてスイーツや15種以上のアイスクリームを心ゆくまでご堪能いた
だけます。



仔牛とフォアグラのウェリントン

仔牛のフィレとフォアグラ、きのこのペーストのパイ包み焼き。外はサクッと中はジューシーに焼き上げました。



オマールエビのムース

オマールエビを滑らかなすり身状にし、クリーミーなソースと焼き上げた一品。オマールエビの濃厚な風味とふわふわとした食感が絶妙。



ローストチキン

クリスマスの定番メニュー。香草とともにじっくりと焼き上げ、風味豊かな味わい。



塩糎でマリネしたローストビーフ

塩糎でマリネすることで、柔らかく仕上げたローストビーフ。低温で丁寧に通し、肉の旨みを閉じ込めました。



サーロインステーキ

ラジョウ定番人気のサーロインステーキは、お好みのソースとともに。

■「クリスマスディナービュッフェ」概要

【期 間】2019年12月20日(金)～25日(水)

【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】12月20日(金)、23日(月)～25日(水)

17:30～21:00(時間内無制限) ※最終入店20:00

12月21日(土)、22日(日)

[1部]17:00～19:00 [2部]19:30～21:30 (各回120分制)

【料 金】大人 5,892円(7,130円) 7-12歳 2,526円(3,055円) 4-6歳 1,263円(1,527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/lajyho/xmas2019.php>



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)・梅津

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

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

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

kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp

umetsu-m@keihanhotels-resorts.co.jp