



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2020年11月13日
京都センチュリーホテル

ポークのローストと白菜のブレゼやカリフラワーとカニのグラスカクテルなど
冬の恵みをギュッと詰め込んだバラエティ豊かなビュッフェを開催

「Winter Collection ～冬の恵み～」

14時からのご予約限定、選べる「オーダースイーツ5種食べ放題」の特別プランも

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:大塚 滋)は、2020年12月2日(水)～1月31日(日)の期間中の水曜日から日曜日までの曜日限定で、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、冬に美味しさを増す素材の魅力をつまみと詰め込んだビュッフェ「Winter Collection (ウィンターコレクション) ～冬の恵み～」を開催いたします。



▲ (左)「Winter Collection ～冬の恵み～」(右上) オーダースイーツ5種より「ティラミス・フロア」(右下)「オマール海老とアンコウのグイヤベース」

季節や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」では、新型コロナウイルス感染予防策として、入店時間や席配置の工夫に加え、各テーブルへお客様専用のマイ手袋の配布やビュッフェトングの定期的な交換など、みなさまに安心してご利用いただけるよう、万全の対策を施しております。

本フェアでは、心も身体もあたためる煮込み料理やグラタン、寒い冬に甘みを増す根菜や葉野菜を使用したバラエティ豊かな料理をご用意。パプリカの風味を効かせ丁寧に煮込んだ「牛肉の煮込み グーラッシュ」や、白菜の甘みと豚肉の旨味が引き立つ「ポークのローストと白菜のブレゼ」など、寒い季節にぴったりなラインナップでご提供いたします。ラジョウ定番の「牛肉のステーキ」や「ローストビーフ」も登場いたします。

さらに、14:00～ランチビュッフェご予約の方は、通常120分制のビュッフェと、ビュッフェに「オーダースイーツ5種食べ放題」が付いた90分制の特別プランから、お好きな方をお選びいただけます。パティシエが心を込めて1皿1皿手作りの出来立てのデザートがスタッフがお席までお届けいたします。料金はいずれも同じ。ゆっくりとビュッフェを楽しみたい方、ビュッフェのデザートグレードアップされたい方、お客様の目的、ご気分に合わせてスタイルでお楽しみください。

また、2020年12月19日(土)から12月27日(日)の期間中、上記のビュッフェにクリスマス限定特別メニューを加えた「クリスマスディナービュッフェ2020」を開催いたします。クリスマス定番の「ローストチキン」をはじめ、「オマール海老とアンコウのグイヤベース」や「牛肉のパイ包み焼き」など、華やかなクリスマスの夜にふさわしい豪華な顔ぶれが揃います。

「Winter Collection ～冬の恵み～」 Pick Up Menu

【Lunch & Dinner】

牛肉の煮込み グーラッシュ



じっくり丁寧に煮込まれた柔らかい肉料理。グーラッシュとはハンガリー風を意味し、パプリカの風味が程よいスパイスに。

【Lunch & Dinner】

ロールキャベツとアサリのトマトソース



甘み広がるキャベツで一口サイズに包んだロールキャベツ。コク深いトマトソースに絡めてお召し上がりください。

【Lunch & Dinner】

ジンギスカン ラジョウ風



旨味たっぷりのジンギスカンにクスクスを加え、洋のエッセンスをプラス。ラジョウならではのアレンジをぜひ。

ランチビュッフェ「Winter Collection ～冬の恵み～」 + 「オーダースイーツ5種食べ放題」

「Winter Collection ～冬の恵み～」のメニューに加え、パティシエが1皿1皿心を込めて作り上げるデザートがお好きなだけ楽しめる「オーダースイーツ5種食べ放題」は、14:00以降のご予約限定特別プラン。ラジョウならではの料理とパティシエのデザートを満喫する90分間を、心ゆくまでご堪能ください。

<オーダースイーツ5種>

バスク・フロマージュ・ブリュレ／クリスマスツリーアイス／

ガトー・フレーズ・クリュ／ティラミス・フロア／ミルフィーユ・ショコラ

※ウェルカムデザートとして、お1人様1皿限定で「クリスマスフラワー」をご提供



◆ビュッフェ「Winter Collection ～冬の恵み～」概要

【期 間】2020年12月2日(水)～2021年1月31日(日) 水～日曜日限定

※毎週月・火曜日は定休(祝日除く)

※ランチビュッフェ、およびオーダースイーツは12/31、1/1～1/3を除く。

※ディナービュッフェは12/19～12/27、12/31、1/1～1/3を除く。

【場 所】京都センチュリーホテル 2F「オールデイドイニング ラジョウ」

【時 間】ランチビュッフェ 11:00～16:00(最終入店14:00) ※時間内120分制

ランチビュッフェ+オーダースイーツ 14:00～15:30 / 14:30～16:00 ※時間内90分制

ディナービュッフェ 17:30～21:00(最終入店19:00) ※時間内120分制

【料 金】ランチ・ディナー 全日 大人 5,000円 7-12歳 3,000円 4-6歳 1,500円

※オーダースイーツ5種食べ放題のプランにはオプション料金はかかりません。

【お問合せ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【U R L】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyo/winter-collection.php>

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含んでおります。

※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。



今年は少し長めのホリデーシーズン。「Winter Collection ～冬の恵み～」の豊富なメニューに加え、クリスマス期間だけの特別メニューをご用意いたしました。モダンクラシカルな空間が広がる開放的な店内で、ご家族やご友人、恋人との素敵な時間をお過ごしください。

【Dinner】
オマール海老とアンコウのブイヤベース



魚介の旨味が凝縮したスープに丁寧に火入れたオマール海老。可愛らしいココットに盛り付けご提供。

【Dinner】
牛肉のパイ包み焼き



バターの香り漂うパイ生地で牛肉を包み焼き上げたクリスマスらしい一皿。

【Dinner】
ローストチキン



ジューシーでやわらかな肉質のチキン。クリスマス定番の一品に、思わず胸がときめきます。

◆「クリスマスディナービュッフェ」概要

【期 間】2020年12月19日(土)～12月27日(日)

【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】ディナーのみ 17:00～22:00 (最終入店20:00) ※時間内120分制

【料 金】ディナー 大人 9,000円 7-12歳 4,500円 4-6歳 2,250円

【お問合せ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【U R L】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/xmas2020.php>

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含んでおります。

※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。

京都センチュリーホテルでは、「オールデイダイニング ラジョウ」でのビュッフェ営業を続けられるよう、みなさまに安心して楽しんでいただける環境作りと、感染拡大の防止策を強化しております。京都センチュリーホテル全体として取り組んでいる対策に加え、「オールデイダイニング ラジョウ」独自の防止策も施しております。

① 入店時間の制限

料理台での“密”を避けるため、入店時間を30分単位で区切り、人数を制限しております。

② 席配置の工夫

お客様同士の間隔を保つため、テーブル同士に適度な距離を空けております。

③ 提供方法・取り分け方法の工夫

従来通りのビュッフェスタイルは維持しつつ、メニューによってはお皿・グラスなどの個々盛りでご用意をしております。また、お料理をお取りいただく際は、マスク着用および都度新しいビニール手袋を着用いただき、ビュッフェトングをご利用いただきます。

④ ビュッフェトングの定期的な交換

感染症のリスクを減らすため、ビュッフェトングを最低30分に1回新しいものに交換いたします。

ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html>

◆京都センチュリーホテル概要

JR・地下鉄京都駅より徒歩約2分、絶好のアクセスを誇る京都センチュリーホテル。1928年に前身である「京都ステーションホテル」が天皇即位の礼(御大典)の慶祝事業の1つとして開業し、今年で創業92周年を迎えました。ホテルのシンボル「かんじんの京灯り」を中心に広がるノスタルジックモダンな空間は、数々の空間アワードを受賞。長年の歴史と培ってきた“おもてなし”の精神を受け継ぎながらも、時代のニーズに沿ったサービスでお客様をお迎えいたします。

◆レストラン「オールデイダイニング ラジョウ」概要

京都センチュリーホテルの2階に位置するレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」。6階までの吹き抜けが広がる、スタイリッシュで開放的な店内です。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、様々な用途でご利用いただけるオールデイダイニングです。



＜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／小池・山村

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722

Email：ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp