



PRESS RELEASE



2021年8月20日
京都センチュリーホテル

各国の名物料理が登場。ヨーロッパから始まり、アジア・アメリカへ渡る食の旅を 栗やカボチャ、焼きサンマやキノコなど秋の味覚とともにバラエティー豊かな肉料理が楽しめる ランチ&ディナービュッフェ『Chapter II ～Meat Festival～』

「旅」する気分を味わえるビュッフェ第三弾 2021年9月1日(水)より開催

創業93年を迎え新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、今年の4月1日にリブランドした京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井 美和)は、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」で、2021年9月1日(水)～11月28日(日)の期間中、水曜日から日曜日までの曜日限定で『Chapter II ～Meat Festival～』と題し、秋の味覚とともにバ



ラエティー豊かな肉料理をお楽しみいただけるランチ&ディナービュッフェを開催いたします。

今回も引き続き、新型コロナウイルス感染予防策として、入店時間や席の配置の工夫、各テーブルへアクリル板の設置に加え、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。

『Chapter II ～Meat Festival～』では、フェアの前半にあたる9月1日(水)～10月17日(日)の期間、ヨーロッパの肉料理をメインに秋の食材を取り入れた食欲そそる品々がラインナップ。柔らかくホロホロになるまで煮込んだベルギーの郷土料理「牛肉のビール煮込み」やドイツの煮込み料理「鶏もも肉のヒューナーフリカッセ」、ラジョウ定番のポルケッタに加えディナー限定でローストビーフもご用意いたします。バラエティー豊かな肉料理のほか、「焼いたサンマとクミンシード ボイルドエッグ リコッタサラータ」「キノコカレー」「栗とゴルゴンゾーラのケーキサレ」など秋ならではの味覚をたっぷりと堪能できるメニューも登場いたします。そのほか、洋梨とメープルのムースや栗ティラミスをはじめとする秋らしさ満載のスイーツメニューなど、ホ

テルならではの手の込んだ品々を心ゆくまで楽しめる120分間です。

『Chapter II ～Meat Festival～』 vol.1 ヨーロッパ Pick Up Menu

【Lunch & Dinner】 「じっくり焼いたポルケッタ」(写真左上)

ラジョウの定番「じっくり焼いたポルケッタ」は、ローズマリーやパセリなどのハーブとニンニクの風味を効かせた豚肉を丁寧に焼き上げた逸品。ビュッフェラインで、1皿1皿シェフが目の前で仕上げご提供いたします。香り高いハーブと柔らかな肉質のポークのハーモニーをご堪能いただけます。

【Dinner】 「ローストビーフ」(写真左下)

丁寧に火入れをし、旨味を閉じ込めたラジョウの人気メニュー。コクのあるバイクドビーンズとあわせてお召し上がりください。



【Lunch & Dinner】 ボックススペアリブ ハニーマスタード



甘い味付けのスペアリブとハニーマスタードソースの相性の良い一品。爽やかなオレンジを添えて。

【Lunch & Dinner】 焼いたサンマとクミンシード ボイルドエッグとリコッタサラータ



クミンシードで香り付けし、脂ののった焼きサンマをボイルドエッグでサラダ仕立てに。

【Lunch & Dinner】 栗とゴルゴンゾーラのケーキサレ



ゴルゴンゾーラチーズのコクと程よい塩味が口に広がるケーキサレ。ゴロゴロと入った栗の食感も楽しい。

『Chapter II ～Meat Festival～』 vol.2 アジア・アメリカ

フェアの後半となる10月20日(水)～11月28日(日)の期間、今度はアジア・アメリカにスポットを当て、エスニックなアレンジを加えた料理が並びます。定番のポルケッタなどはそのままに、タイ風手羽先「ピッグイヤットサイ」やエスニックな味付けがクセになる「ポークのエスニックスープ パクチー添え」などをご用意。思うように外出ができないこのご時世、オールデイダイニング ラジョウのビュッフェを通じ、海外の国々を旅する気分を味わっていただきたいというシェフの想いを込めた企画となっております。



【Lunch & Dinner】 ビーフステーキ バイクドビーンズ添え



肉好きにはたまらないシェフ自慢のメニュー。肉の旨味をダイレクトに味わえる、食欲そそる1品です。

【Lunch & Dinner】 鴨コンフィとカボチャとカッテージチーズ 牛蒡のフライ



しっとりとした鴨肉のコンフィと自然な甘みのカボチャを合わせたごちそうサラダ。牛蒡のフライが良いアクセントに。

【Lunch & Dinner】 羊のラグー フジッリ



濃厚な羊肉のラグーソースとフジッリを絡めた食べ応えのある一皿。

◆ランチ&ディナービュッフェ『Chapter II ～Meat Festival～』概要

【期 間】2021年9月1日(水)～11月28日(日) 水～日曜日限定

※毎週月・火曜日は定休（祝日除く）

【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】ランチビュッフェ 11:00～16:00（最終入店14:00）※時間内120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 全日 大人 4,500円 7-12歳 2,500円 4-6歳 1,500円

ディナー 全日 大人 6,000円 7-12歳 3,500円 4-6歳 2,000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/lajyo/chapter_meat_festival_2021.php

※新型コロナウイルス感染拡大防止等やむをえない理由のため、開催日や期間、営業時間が変更になる場合がございます。

※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。

新型コロナウイルス感染予防に向けた取り組み

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、スニーズガードの設置、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>

◆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」は、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。季節やテーマに沿ったこだわりのメニューが楽しめるビュッフェレストランです。



<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／森本・山村

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp