



PRESS RELEASE



2022年2月2日
京都センチュリーホテル

春の訪れを感じられるシーズナルビュッフェ 2月2日(水)スタート！

「La Jyho Buffet Collection」開催

ローストビーフ(ディナー限定)、新定番のポルケッタに加え、
摘みとりサラダコーナーやキッズメニューが新登場



京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:井上 貴史)は、2022年2月2日(水)～2022年3月31日(木)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、「La Jyho Buffet Collection(ラジョウ ビュッフェ コレクション)」を開催いたします。

今回のビュッフェでは、春の訪れを感じられる鱈やフキノトウ、菜の花などを使用したメニューをラインナップ。人気の「ローストビーフ」(ディナー限定)や、昨年の春より登場したラジョウの新定番、1皿1皿シェフが目の前で仕上げてご提供する「ポルケッタ」、コクが深くドリンクとしても飲みやすい臨醐山黒酢(りんこさんくろず)を使用した酢豚や、今回より復活するラジョウカレーなどもご用意しています。また、ゲスト体験型の摘みとりサラダコーナーやキッズメニューも新登場。料理を通して、春の訪れを感じられるひと時をお届けいたします。

◆「La Jyho Buffet Collection」概要

【期 間】2022年2月2日(水)～2022年3月31日(木) 水～日曜日限定 ※2022年3月21日(月)は営業

【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 <平 日> 11:30～15:00(最終入店13:00) ※時間内120分制

<土日祝> 11:30～14:30(最終入店12:30) ※時間内120分制

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

【料 金】ランチビュッフェ 大人 4,500円 ディナービュッフェ 大人 6,000円

【お問い合わせ】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/buffet_collection2022.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。



昨年の春より登場した、ラジウの新定番メニュー「ポルケッタ」。皮はパリパリ、中はジューシーなイタリアの伝統的なポークローストで、1皿1皿シェフが目の前で仕上げご提供いたします。ディナー限定で「ローストビーフ」もラインナップ。



春が旬の鯖を揚げ、ピネガーやオイルで漬け込んだ「鯖のエスカベッシュ」。エスカベッシュとは地中海地方の南蛮漬けを意味します。鯖の柔らかく淡白な味わいと酸味が爽やかな印象を与えます。



今回より新登場する摘みとりサラダコーナーでは、葉物や根菜などの収穫を疑似体験いただけます。まるで本物のように見える土に見立てたコーヒーの粉から、安心安全に配慮し、一人前ずつご自身のお皿にお取りいただきます。



ディナー限定でご提供する「牛もも肉の炙り チーズのプレッセ」。牛もも肉とチーズをミルフィーユ状に重ね、テリーヌのように押し固めました。はちみつや赤ワインビネガーの甘味に黒胡椒のアクセントが効いた風味が特徴です。



オーブンで焼き上げたサーモンに、ほろ苦い風味が特徴のフキノトウの味噌を添えた「サーモンのオーブン焼き フキノトウ味噌」は、春の訪れを感じられる一品です。



ストロベリースイーツ 各種

「いちごキャラメルシフォン」「いちごレアチーズケーキ」「よもぎといちごのロールケーキ」「いちごとチョコレートのタルト」など、ストロベリーをメインとした心躍るスイーツを取り揃えています。

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。

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>

◆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ます。

＜このリリースに関するお問い合わせ／ご取材のお問い合わせ＞

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／ブランド企画室

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

