



2022年3月3日
京都センチュリーホテル

「NEO クラシック」をテーマに、2022年4月20日(水)より タブレット注文式オーダービュッフェ 提供開始 現代的なエレメントと伝統が融合 食品ロス削減にも

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4月20日(水)から、レストラン『オールデイダイニング ラジョウ』にて、「NEO クラシック」をテーマとしたタブレット注文式のオーダービュッフェを開始いたします。



オーダービュッフェ イメージ

新たなサービススタイルとして「タブレット式オーダーシステム」を採用。お好きなメニューをお好きなだけお召し上がりいただけるビュッフェの特長は残しながら、「出来立て」かつ「シェフによる美しい盛りつけ」の料理をご提供いたします。テーブルに着席したままタブレットでご注文いただき、スタッフがお席までお持ちいたします。従来のビュッフェとは異なり、ご注文をいただいてから作るため、食品ロスの削減にもつながります。

「ラジョウ特製ポルケッタ」や「季節のノスタルジックドリア」、「オニオングラタンスープ」など、伝統×現代のメニューがラインナップ。加えて、デザートにはパティシエによる美しいアシェットデセールをお楽しみいただけます。オーダービュッフェだからこそ提供可能になった、こだわりの品々をご堪能ください。

ラジョウの伝統や、お客様への温かいおもてなしはそのままに、新たなサービスや未来につながる料理を揃えて、驚きと感動をお届けいたします。

Pick Upメニュー(一例)



「ラジョウ特製ボルケッタ」

昨年の春より登場した、ラジョウの新定番メニューをオーダービュッフェでもお楽しみいただけます。皮はパリッと、肉はジューシーなイタリアの伝統的なポークローストです。ソルトやローズマリーなどとともに、店内のオーブンで2時間以上じっくりと焼き上げました。



「季節のノスタルジックドリア」

その季節の旬の食材を取り入れながら、どこか懐かしい味わいを残したノスタルジックなドリア。熱々のままお席にお持ちいたします。ラジョウの空間でこそお楽しみいただきたい一皿です。



アシェットデセール

ふわりとした新食感のチーズケーキにベリーソースを合わせた「クレーム・ダンジュ」や、いちごを英雄の帽子に見立てた伝統菓자에インスパイアされた「ミルフィーユ・ナポレオン」など、1皿盛りの美しいデザートをご用意しています。

このほかにも、「NEOクラシック」な料理の数々をご用意しております。詳しいメニューは公式HPをご覧ください。

◆実施概要

- 【期 間】 2022年4月20日(水) ～ 6月30日(木) ※毎週月・火曜日は定休 <祝日を除く>
- 【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 <平 日> 11:30～15:00 (最終入店 13:00) ※時間内 120 分制 (L.O.90 分)
<土日祝> 11:30～14:30 (最終入店 12:30) ※時間内 120 分制 (L.O.90 分)
ディナー <全 日> 17:30～21:30 (最終入店 19:30) ※時間内 120 分制 (L.O.90 分)
- 【料 金】 ラン チ 大人 5,000 円 7～12 歳 2,800 円 4～6 歳 1,500 円
ディナー 大人 6,800 円 7～12 歳 3,800 円 4～6 歳 2,000 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/orderbuffet_2022.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。



◆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 2 階 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、開放的な店内で朝昼夜と多彩なメニューの
ビュッフェをご利用いただけます。



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

“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 スタッフの衛生管理

調理・ドリンク対応スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。

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>

<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

