



2023 年 11 月 28 日
京都センチュリーホテル

4 日間限定のクリスマスディナービュッフェを開催 黒トリュフ香る牛肉のパイ包み焼きなど、 華やかなメニューをラインアップ



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)はレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」にて、2023 年 12 月 22 日(金)から 12 月 25 日(月)の 4 日間限定で、「Happy Christmas ビュッフェ」と題し、ディナータイム限定でクリスマスシーズンにぴったりのメニューをビュッフェスタイルで提供いたします。11 月 27 日(月)より開催中の「冬の味覚と多国籍ビュッフェ」のメニューに加え、牛フィレ肉のうまみと黒トリュフの香りのマリージュを感じる「牛肉のパイ包み焼き ソースペリグー」をシェフからの一皿としてご提供。他にも、クリスマスでは定番の「ローストチキン」、柔らかな食感と和牛の深い味わいを楽しめる「和牛ローストビーフ」などをラインアップ。さらに、京都センチュリーホテルに隣接する姉妹ホテル「THE THOUSAND KYOTO」シェフソムリエの岩田渉(いわた わたる)がセレクトしたワインのフリーフローもオプションでご用意。お料理と一緒に好きなワインもお楽しみいただけます。

大切な人と過ごすクリスマスは、華やかなメニューが並ぶ「オールデイダイニング ラジョウ」で、特別なひと時をお楽しみください。

「Happy Christmas ビュッフェ」(ディナー限定)

【場 所】オールデイダイニング ラジョウ (京都センチュリーホテル 2 階)

【期 間】2023年12月22日(金) ～ 12月25日(月)

【時 間】ディナー 17:00～19:00 / 19:30～21:30 ※120分制 ※最終入店 20:30 閉店時間21:30

【料 金】ディナー 大人 10,000円 7～12歳 5,500円 4～6歳 3,000円

オプションプラン ワインビュッフェ 2,400円(90分制)

【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】

(詳細) <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/topics/2023-2024infomation/>

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu_lists\[\]=637320f561031d03d4c7d566](https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu_lists[]=637320f561031d03d4c7d566)

Pick Up Menu



牛肉のパイ包み焼き ソースペリグー ※一名様につき一皿限定

牛フィレ肉をパイ生地で包み焼きにし、黒トリュフを活かした「ソースペリグー」と合わせた一品。サクサクとした食感の生地に、うまみが詰まったフィレ肉、そして香り高いソースペリグーとの組み合わせはまさにベストマリアージュ。お一人様につき、一皿限定の特別なメニューです。



ローストチキン

クリスマスの定番の一品。ローズマリーやタイムなどのハーブと共に焼き上げました。皮のパリパリとした食感と、ハーブが香るしっとりジューシーなチキンのハーモニーをお楽しみください。



サーモンとポテトのプティテリーヌ

サーモンの豊かな風味とポテトの柔らかな食感が、調和のとれた味わいを生み出します。さらに、一緒にねり込まれたマスタードの香りが、食欲を一層掻き立てるアクセントに。前菜にふさわしい一品です。



和牛ローストビーフ

素材を活かしたシンプルな調理によって、和牛本来のうまみをひきだしました。柔らかい肉の食感と深みのある味わいを感じられます。大人の方から小さなお子様まで、幅広い年代の方にお楽しみいただける一品です。

このほかにも数々の料理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

※「Happy Christmas ビュッフェ」は、ディナービュッフェのみのご提供です。

ランチビュッフェに「Happy Christmas ビュッフェ」メニューの提供はございませんので、予めご了承ください。

※写真は全てイメージです。

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含みます。

※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。

◆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。1928年に前身の「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。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。2021年4月、新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、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皆さまをお迎えいたします。



＜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／ブランドマーケティング部

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