



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2023年5月30日
京都センチュリーホテル

テーブルの上でプチバカンス！ 地中海の料理を楽しむホテルビュッフェ



(※上記画像はディナービュッフェのイメージです。)

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、2023年5月31日(水)から、レストラン『オールデイダイニング ラジージュ』のランチおよびディナーメニューをリニューアルし、「地中海」をテーマにしたメニューの提供を開始します。

今回のビュッフェでは、イタリアの「カポナータのショートパスタ」やスペインの冷製スープ「ガスパチョ」、南フランスの煮込み料理「カスレ」など、トマトやレモン、ズッキーニや白インゲンなどの彩り鮮やかな野菜や、魚介類、オリーブオイルを使用したお料理をラインアップ。地中海の澄んだ青い海を思い浮かべながら味わってはいかがでしょうか。

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。

イタリア、スペイン、フランス、ギリシャなど地中海沿岸諸国の味覚を織り交ぜた夏のビュッフェメニューを、プチバカンス気分でお楽しみください。

◆「ラジウビュッフェ 夏のビストロ～地中海～」

【 場 所 】 京都センチュリーホテル 2階 「オールデイダイニング ラジウ」
【 期 間 】 2023年5月31日(水) ～ 8月27日(日)
※6月30日(金)までは毎週月・火曜日は定休(祝日を除く) ※7月1日(土)より全日営業
【 時 間 】 ランチ <平 日> 11:30～15:00 ※時間内無制限
<土日祝> 11:30～12:30～/13:30～ ※90分制
ディナー <平 日> 17:30～21:30 ※120分制
<土日祝> 17:30～/18:30～/19:30～ ※90分制
※最終入店 20:30 閉店時間21:30
【 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
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/restaurant/lajyo/summer-bistro2023.php>
(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyo/reserve?menu_lists\[\]=637320f561031d03d4c7d566](https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyo/reserve?menu_lists[]=637320f561031d03d4c7d566)
※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。

Pick Up Menu



カポナータのショートパスタ <イタリア>

ズッキーニやピーマン、なすなどの野菜を使ったイタリア・シチリア発祥の煮込み料理「カポナータ」を、ペンネに合わせました。トマトソースで味付けされた夏野菜をペンネによく絡めてお召し上がりください。



ガスパチョ 塩麹でマリネした鶏胸肉と共に <スペイン>

スペイン生まれの伝統料理の1つで、「飲むサラダ」ともいわれる冷製の野菜スープ。グラスの上の塩麹でマリネした鶏胸肉を、トマトやピーマン、キュウリなどの夏野菜と一緒にトマトベースのスープに入れていただきます。冷たくて気持ちの良いのどごしは夏にぴったり。夏の暑さを忘れさせてくれるようなすっきりとした味わいです。



カスレ(豚肉と白いんげん豆のトマト煮込み) <南フランス>

フランス南部ラングドック地方発祥の郷土料理。豚肉と白いんげん豆などを、トマトソースで煮込みました。豚肉と野菜の旨味が相まった一品です。



ムサカ(ギリシャ風ポテトとミートソースのグラタン) <ギリシャ>

ギリシャの家庭料理の代表格として知られる郷土料理です。ナスとジャガイモ、ミートソースとベシャメルソースを重ね焼きにしました。それぞれの層を一緒に口にすると、濃厚な味わいが広がっていきます。

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。

◆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お客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/ブランド企画室
TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp