



京都センチュリーホテル創業祭 北海道産カニ食べ放題 7日間のディナー限定開催 追加料金なしで楽しめる特別ビュッフェ

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、2025年3月3日(月)から3月9日(日)までの7日間、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、ディナー限定で「京都センチュリーホテル創業祭 カニ食べ放題」を提供いたします。



本フェアでは、京都センチュリーホテルが創業97周年を迎える2025年3月3日(月)から7日間、日頃ご愛顧いただいているお客様に感謝の気持ちをこめて、「昭和100年 ノスタルジック ビュッフェ in La Jyho」のディナーのビュッフェラインに、ボイルした北海道産の紅ずわいがにを食べ放題でご用意します。カニの旨みを引き立てるまろやかな三杯酢、後味のスパイシーな刺激がマッチするカクテルソースと合わせて、カニを心ゆくまでお楽しみいただけます。2018年以来7年ぶりに「カニ食べ放題」が登場する創業祭に、ぜひ皆さまお誘いあわせのうえお越しください。

京都センチュリーホテル創業祭 カニ食べ放題 概要

- 【実施期間】2025年3月3日(月)～3月9日(日) ディナー限定
- 【店舗名】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)
- 【時間】平日：時間内120分制 (17:30～21:30)
土日祝：90分制 (1部 17:30～19:00 / 2部 19:30～21:00)
- 【料金】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)
- 【詳細】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/sogyosai-kani/>

昭和100年 ノスタルジック ビュッフェ in La Jyho 概要

2025年が昭和100年となることから、「レトロ喫茶と懐かしの洋食」をテーマに、1920年代後半から1980年代までにカルチャーとして親しまれ、あの頃の思い出がよみがえる料理の数々をご用意。京都センチュリーホテルのブランドコンセプト「ノスタルジックジャーニー」を体現するクラシックな空間で、シェフ渾身のノスタルジック ビュッフェをお楽しみいただけます。

※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。※メニュー内容は仕入れの都合により変更になることがあります。
※営業時間等は予告なく変更になることがあります。詳しくは公式HPをご確認ください。 ※写真はすべてイメージです。

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／セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722

Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

