



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2023年8月16日
京都センチュリーホテル

食欲の秋はセンチュリーのホテルビュッフェで 和牛のローストビーフや秋野菜のごちそうを楽しむ



※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)はレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」にて、2023年8月28日(月)から「収穫祭」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、「鶏もものソテー キノコのクリームソース」や「白身魚のガーリックブドウソース」、「サツマイモとベーコンの洋風炊き込みご飯」など、秋を代表する食材を使用したメニューをご提供。爽りゆく季節を迎える京都センチュリーホテルの「オールデイダイニング ラジョウ」で、秋の味覚を活かした食欲をそそるメニューの数々をご堪能ください。

◆「ラジョウビュッフェ 秋のビストロ ～収穫祭～」

【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 ラジョウ」

【期 間】 2023年8月28日(月)～11月26日(日)

【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
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)

【URL】

(詳細) https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyo/fall_buffet.php

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyo/reserve?menu_lists\[\]=637320f561031d03d4c7d4566](https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyo/reserve?menu_lists[]=637320f561031d03d4c7d4566)

※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。

Pick Up Menu



鶏もものソテー キノコのクリームソース

ジューシーな鶏もも肉のソテーに、濃厚でコクのある味わいのキノコのクリームソースを添えました。キノコの豊かな風味と柔らかな鶏モモ肉がリアージュを生み出します。



白身魚のガーリックブドウソース

白身魚のソテーに、ガーリック香るブドウのソースを合わせました。ブドウの甘酸っぱく爽やかな味わいが白身魚の旨味を引き出し、アクセントのガーリックが食欲を高めます。果実の風味と共に秋を感じる一品です。



豚バラ肉の香草パン粉焼き

低温調理された豚バラをマスタードとにんにく、パセリを混ぜ合わせたパン粉で覆いました。マスタードとパセリの香りが豚肉の旨味を惹き立てます。お酒とも相性抜群です。



サツマイモとベーコンの洋風炊き込みご飯

秋の味覚であるサツマイモにベーコンを合わせたバター香る洋風の炊き込みご飯です。サツマイモのほくほくとした食感と甘味にバターとベーコンの旨味と塩味が加わることでより食欲をそそる味わいに仕上げました。

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/ブランドマーケティング部

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

