



# PRESS RELEASE

報道関係者各位



2021年6月23日  
京都センチュリーホテル

## 創業 93 年を迎え新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げリブランドした 京都センチュリーホテル記念すべき第二弾

ランチ & ディナービュッフェ『Chapter I ～Summer Festival～』2021年7月14日(水)から開催

「トマト祭り」をイメージしたトマト料理や屋台フードでお祭り気分を満喫！

創業 93 年を迎え新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、今年 4 月 1 日にリブランドした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、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」で、2021年7月14日(水)～8月29日(日)の期間中、水曜日から日曜日までの曜日限定で『Chapter I ～Summer Festival～』と題し、夏祭り気分をお楽しみいただけるランチ & ディナービュッフェを開催いたします。

今回も引き続き、新型コロナウイルス感染予防策として、入店時間や席の配置の工夫、各テーブルへアクリル板の設置に加え、お客様専用のマイ手袋の配布やビュッフェトングの定期的な交換など、みなさまに安心してご利用いただけるよう、万全の対策を施しております。



第二弾となる『Chapter I ～Summer Festival～』では、様々な夏祭り巡りをテーマに、シェフが趣向を凝らした屋台風フードが登場いたします。

日本の屋台フード定番のやきそばをイメージした「アサリのスパゲティーニ(屋台風)」や、スペインのトマト祭り(トマティーナ)に着想した「トマト祭りコーナー」では、「トマトのガスパチョ」「トマトのブルスケッタ」など、多彩なラインナップが揃います。ディナー限定で、「舌平目のグルノーブルソース」や、シェフが目の前でカッティングをする「ローストビーフ レフォールソース」をご堪能いただけます。

スイーツではりんご飴に見立てた「りんご飴仕立てのムース」や、団扇に見立てた「パレットショコラ」など見た目も可愛いスイーツでさらにお祭り気分を盛り上げます。



【Lunch & Dinner】

トマト祭りコーナー

スペインのトマト祭りに着想したコーナーでは、様々なトマト料理が登場。

スイカの果実味がアクセントになった「トマトのガスパチョ」や、色鮮やかな「トマトと小えびの冷製パスタ」、「トマトのブルスケッタ」や、トマトの酸味がほどよい「ドライトマトとオリーブのケーキサレ」などバラエティ豊かなお料理をお楽しみいただけます。



【Lunch & Dinner】

じっくり焼いたポルケッタ りんごとクローブの香りソース

好評をいただいているラジョウの新定番メニュー。

ローズマリーやパセリなどのハーブとニンニクの風味を効かせ、丁寧に焼き上げ旨味を凝縮。りんごの甘味とクローブが香るソースと一緒に。

【Lunch & Dinner】

トリュフとリコッタチーズを振ったジャガバター



ホクホクのジャガイモにバターとトリュフのアッシュを振りかけ、芳醇な香りをお楽しみいただける逸品。

【Lunch & Dinner】

アサリのスパゲティーニ(屋台風)



やきそばをイメージしたスパゲティーニ。アサリのお出汁の香りと、バルサミコ酢の程よい酸味が食欲そそる一皿。

【Lunch & Dinner】

ミールパンケーキ



ふっくら焼き上げたハンバーグとアボカドをパンケーキでサンド。小ぶりで片手で食べられるサイズ感が、食べ歩き気分を演出いたします。

【Dinner】

ローストビーフ レフォールソース



低温で丁寧に火を通すことで肉の旨味を閉じ込めました。フォンドヴォーベースに西洋わさびがアクセントのソースを絡めて。

【Dinner】

夏野菜入り 舌平目のグルノーブルソース



しっとりとした食感の舌平目のムニエルと、色鮮やかな夏野菜にバターを効かせたグルノーブルソースが好相性。

【Lunch & Dinner】

スイーツ



夏祭りを思わせる可愛いスイーツが勢揃い。りんご飴に見立てた「りんご飴仕立てのムース」や、団扇に見立てた「パレットショコラ」など充実したラインナップ。

## ◆ビュッフェ『Chapter I ～Summer Festival～』概要

【期 間】2021年7月14日(水)～8月29日(日) 水～日曜日限定

※毎週月・火曜日は定休(祝日除く)

【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】ランチビュッフェ 11:30～15:00(最終入店13:00) ※時間内120分制

ディナービュッフェ 17:30～21:00(最終入店19:00) ※時間内120分制

【料 金】ランチ 全日 大人4,500円 7-12歳 2,500円 4-6歳 1,500円

ディナー 全日 大人6,000円 7-12歳 3,500円 4-6歳 2,000円

【お問合せ】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/lajyo/buffet\\_summer\\_festival.php](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyo/buffet_summer_festival.php)

※新型コロナウイルス感染拡大防止等やむをえない理由のため、開催日や期間、営業時間が変更になる場合がございます。

※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。

## 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。京都センチュリーホテル全体として取り組んでいる対策に加え、「オールデイダイニング ラジョウ」独自の防止策も施しております。

### ① 入店時間の制限

料理台での“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、各テーブルにアクリル板の設置

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。また、飛沫防止のため、各テーブルにアクリル板を設置しております。

### ③ 提供方法・取り分け方法の工夫

従来通りのビュッフェスタイルは維持しつつ、メニューによってはお皿・グラスなどの個々盛りでご用意しております。また、お料理をお取りいただく際は、マスク着用および都度新しいビニール手袋を着用いただき、ビュッフェトングをご利用いただきます。

### ④ ビュッフェトングの定期的な交換

感染症のリスクを減らすため、ビュッフェトングを最低30分に1回新しいものに交換いたします。

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>

## ◆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の2階に位置するレストラン「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、スタイリッシュで開放的な店内です。

朝昼夜と多彩なメニューを楽しめるビュッフェやア・ラ・カルト、カフェメニューまで、

様々な用途でご利用いただけるオールデイダイニングです。



<このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ>

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

広報事務局／八尾・後藤

TEL : 06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp