



# PRESS RELEASE



2021年12月1日  
京都センチュリーホテル

## 12月1日(水)より、冬のシーズナルビュッフェを開催 「La Jyho Winter Collection -冬景色-」 クリスマスや新春の期間限定特別メニューも提供

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:井上 貴史)は、2021年12月1日(水)~2022年1月30日(日)の水曜日から日曜日までの曜日限定で、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」にて、冬のシーズナルビュッフェ「La Jyho Winter Collection (ラジョウ ウィンターコレクション) -冬景色-」を開催いたします。



今シーズンのビュッフェでは、冬に旬を迎える金目鯛やアンコウなどの季節の食材を使用した創作メニューや「牛肉の赤ワイン煮込み」といった身体が温まる寒い季節におすすめの一品まで幅広くラインナップ。料理を通して、目の前に“冬景色”が広がるようなひと時をお届けいたします。また、人気の「ローストビーフ」(ディナー限定)や、今年の春より登場したラジョウの新定番、1皿1皿シェフが目の前で仕上げでご提供する「ポルケッタ」もご用意しています。

12月24日(金)~26日(日)は、3日間限定で「クリスマスディナービュッフェ」を開催いたします。「ローストチキン」や「ターキーとポテトサラダの瞬間燻製」といったクリスマスメニューが期間限定で加わるほか、「ブッシュドノエル」や「ツリータルト」など、計10種類のスイーツもご提供いたします。

12月31日(金)ディナーから2022年1月3日(月)までの期間は、新春を祝う「New Year La Jyho Buffet」を開催いたします。正月のおせち料理や、ディナー限定で「鯛の塩釜焼き」や「フォアグラ寿司」「すき焼き」などをご用意いたします。

ノスタルジックモダンなあたたかい灯りに包まれたレストランで、ゆったりと冬のビュッフェをお楽しみください。

「Winter Collection ～冬景色～」 Pick Up Menu



今春登場以来好評をいただいているラジオウの新定番「**ポルケッタ**」皮はパリパリ、中はジューシーなイタリアの伝統的なポークローストで、ローズマリー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。1皿1皿シェフが目の前で仕上げご提供いたします。



冬が旬の金目鯛と小蕪のコラボレーション「**金目鯛のソテーと蕪のロースト サルサヴェルデソース**」旨味をとり込めてソテーした金目鯛と蕪のローストを、バジルをたっぷりを使用したソースでお召し上がりいただけます。

「クリスマスディナービュッフェ」 Pick Up Menu



クリスマス気分を盛り上げる一品「**ローストチキン**」クリスマス定番のメニューもぜひお楽しみください。



クリスマススイーツ 各種「ブッシュドノエル」「ツリータルト」「プチサンタショートケーキ」ほか心躍るスイーツをご用意しています。

「New Year La Jyho Buffet」 デイナービュッフェ Pick Up Menu



新春を祝う華やかなラインナップ「すき焼き」「海鮮勝手丼」「フォアグラ寿司」ほかおせち料理もご用意



「鯛の塩釜焼き」鯛を丸ごと焼いた期間限定のスペシャルメニュー。パイ生地とともにお楽しみください。

## ◆「La Jyho Winter Collection -冬景色-」概要

【期 間】2021年12月1日(水)～2022年1月30日(日) 水～日曜日限定

※毎週月・火曜日は定休 <祝日、2022年1月3日(月)を除く>

【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 17:30～21:30 (最終入店19:30) ※時間内120分制

クリスマスディナービュッフェ 17:00～22:00 (最終入店20:00) ※時間内120分制

【料 金】ランチビュッフェ 大人 4,500円 ディナービュッフェ 大人 6,000円

クリスマスディナービュッフェ 大人 9,680円 (12/24～26限定)

新春ランチビュッフェ 大人 6,000円 新春ディナービュッフェ 大人 8,000円 (12/31夜～1/3限定)

【お問合せ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【URL】[https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/winter\\_collection.php](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/winter_collection.php)

※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。

### 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

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。

### 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ます。

<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

広報担当／渡辺 川勝

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : [ttk\\_press@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp)