



PRESS RELEASE

報道関係者各位

90th

ANNIVERSARY

Kyoto Century Hotel



KYOTO
CENTURY
HOTEL

2018年6月14日

京都センチュリーホテル

【7月4日(水)～8月31日(金)】京都センチュリーホテル 「Summer Garden Party at La Jyho」を開催

緑豊かなガーデンをイメージした店内で、人気のステーキなど豊富な肉料理にシーフード、京都・丹後産の夏野菜まで食べ放題！15種以上のアイスクリームも。

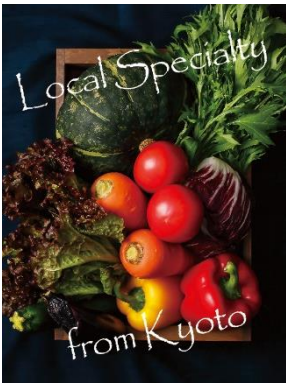
京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井幹員)は、2018年7月4日(水)～8月31日(金)の期間中、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、人気の肉料理やシーフード、京都・丹後産の夏野菜まで、夏のガーデンパーティーをイメージした華やかなメニューが楽しめる、「Summer Garden Party at La Jyho」を開催いたします。



2017年11月、『あなたの“食べたい”が叶う、カスタムメイド・ビュッフェ』をコンセプトに、リニューアルオープンした「オールデイダイニング ラジョウ」。季節やテーマにそったこだわりの料理が、ひとりひとりの好みにあわせて楽しめるビュッフェは、野菜、魚、肉料理を野菜やフルーツを使用したソースをはじめとする、約20種のコンディメントでカスタマイズして堪能いただけます。

2018年7月4日(水)～8月31日(金)は、「**Summer Garden Party at La Jyho**」をテーマに、「緑豊かな夏のガーデン」をイメージした店内に、夏のパーティーにふさわしい、食欲を刺激するメニューをバラエティ豊かにラインナップ。ランチ、ディナーともに楽しめる、牛肉の“ガーリックバターステーキ”やレモンの爽やかな風味をまとった“サーモンのホイル包み焼き”、京都・丹後産の夏野菜に加え、ディナー限定で、目の前でカットする“国産牛のローストビーフ”なども登場。

15種以上のアイスクリームやスイーツなど、食後のティータイムまで充実の内容でお届けいたします。



京都北部の肥沃な大地と海に恵まれた、食材の豊かな地域「海の京都」。この度、「京阪ホテルグループ」と「株式会社丹後王国」の連携により、京都府観光の玄関口である京都駅前の系列ホテルにおいて、海の京都の魅力を発信するフェアを実施いたします。

京都センチュリーホテルでは、丹後の海や山、里の豊かな自然を受け、美しい水と空気で育まれた季節野菜を使用したメニューをご用意。シェフおすすめの丹後産野菜は、野菜本来の旨味を閉じ込め焼き上げた“夏野菜のロースト(ディナー限定)”やピザ、サラダやサンドイッチなどに自由にカスタマイズできる夏野菜マルシェコーナーで。丹後産の「黒塩(竹炭)」「赤塩(ワイン)」「磯塩(ワカメ)」とあわせて楽しむのもおすすめです。この季節ならではの、京都の恵みをお届けいたします。
※産地は仕入れの都合により、変更になる場合がございます。



海の京都

日本海に面する京都府北部地域(福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町)からなる「海の京都」は、肥沃な大地と海に恵まれた、食材の豊かな地域です。美しい水と空気によって、全国的にも名高い山・里の幸が産み出されています。

【協力】京都府農林水産部、京都府北部地域連携都市圏振興社(海の京都DMO)、京都府丹後広域振興局、株式会社 丹後王国

Pick UP Menu



[LUNCH & DINNER] ガーリックバターステーキ

ランチ・ディナーともに楽しめる牛肉のステーキは、芳醇なバターとガーリックの香りが食欲をそそる、大人から子供まで楽しめる一品。



[DINNER 限定] 国産牛のローストビーフ

低温で丁寧に火を通すことで、肉の旨みを閉じ込めた国産牛のローストビーフを目の前でカットिंगしてご提供いたします。



[DINNER 限定] 貝類と茸のブルギニオン 柚子胡椒風味

コリコリとした歯ごたえのよい貝類と茸に、風味豊かな香草バター、柚子胡椒の香りと辛みをあわせて香ばしく焼き上げ、大人の味わいに。



[土日祝 DINNER 限定] 骨付きポークのロースト

香草の香りをまとわせ、豪快に焼き上げた骨付きポークを、クリーミーなヨーグルトとリンゴのソースでさっぱりと。

お料理を自分好みにカスタマイズ。『あなたの“食べたい”が叶う、カスタムメイド・ビュッフェ』



食べたいものを好きなだけ味わえることが魅力のビュッフェスタイル。オールデイダイニング ラジョウでは、「味付けや食べ方もゲストのお好みにあわせて、もっとも美味しい方法でお楽しみいただきたい」という思いをこめた『カスタムメイド・ビュッフェ』を展開。ゲストの選んだメニューを豊富なコンディメントとあわせて、ご自身でお好みのスタイルにカスタマイズしていただくことで、より一層ひとりひとりの“食べたい”を実現いたします。

■「Summer Garden Party at La Jyho」概要

【期 間】7月4日(水)～8月31日(金)

【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

月～土曜日・祝日 12:00～14:30 (時間内制限なし)

日曜日 11:30～13:00 (90分制)

ディナー

月～木曜日 17:30～21:00 (時間内制限なし) ※最終入店 20:00

金～日曜日・祝日 [1部]17:30～19:00 [2部]19:30～21:00 (90分制)

【料 金】ランチ

平日 大人 3,200円 7-12歳 1,600円 4-6歳 900円

土・日・祝日 大人 3,900円 7-12歳 2,000円 4-6歳 1,000円

ディナー

平日 大人 4,500円 7-12歳 2,300円 4-6歳 1,200円

土・日・祝日 大人 5,000円 7-12歳 2,500円 4-6歳 1,200円

【お問合せ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～20:00)

【URL】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/lajyho_summer_party/index.html



数々の空間アワードを受賞した「オールデイダイニング ラジョウ」

※表示価格には、消費税ならびにサービス料が含まれています。

※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。

<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/森・栢(かや)

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp>

Email : mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp