

2024年2月8日
京都センチュリーホテル

美食家を魅了してきたミシュランスターシェフとコラボし春ビュッフェを開催

TATERU YOSHINO × La Jyho

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 ラジヨウ」にて、2024年3月3日(日)から5月28日(火)の期間「ミシュランスターシェフ TATERU YOSHINO×La Jyho ～グルメサミット in La Jyho～」と題し、吉野氏が監修したフランス料理をはじめ和食、中華、イタリア料理、スペイン料理などを取り揃えた、バラエティ豊かなビュッフェを開催いたします。



吉野 建氏は、1997年にパリ8区シャンゼリゼ通りに「STELLA MARIS(ステラ マリス)」を開業し、2006年より7年連続でミシュラン1つ星を獲得。また、帰国後に大阪で開業した「メゾン タテルヨシノ」でも「ミシュランガイド京都・大阪」にて2023年まで6年連続でミシュラン1つ星に輝き、世界的美食家たちを魅了してきました。和歌山、福井、大阪にレストランを開業し、国内で多くの店舗もプロデュースしていますが、京都でフランス料理を監修するのは初となります。今回のビュッフェでは、吉野氏のスペシャリテである Bortsch froid(ボルシチの冷製)を含む監修メニュー5品が登場いたします。うらかな春の訪れを感じながら、フランス、日本、中国、イタリア、スペインの各国料理が集結する食のグルメサミットを心ゆくまでご堪能ください。

※写真はディナー提供メニューのイメージです。

イベント概要 ミシュランスターシェフ TATERU YOSHINO × La Jyho ～グルメサミット in La Jyho～

- 【場 所】 オールデイダイニング ラジヨウ (京都センチュリーホテル 2階)
【期 間】 2024年3月3日(日)～5月28日(火)
【時 間】 ランチ 11:30～15:00 ※平日: 時間無制限 ※土日祝: 90分制 1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00
ディナー 17:30～21:30 ※平日: 120分 ※土日祝: 90分制 1部 17:30～19:00 / 2部 19:30～21:00
【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
【お問い合わせ】 TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)
【U R L】 (詳細) ランチ https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/gourmetsummit_lunch/
ディナー https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/gourmetsummit_dinner/
(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu_lists\[\]=65b8bc0ec2f0ae000aed725f](https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu_lists[]=65b8bc0ec2f0ae000aed725f)

ミシュランスターシェフ 吉野 建(よしの たてる)

1952年鹿児島生まれ。フランス料理に惹かれ、19歳で上京後、六本木「レジヤンス」などに勤めたのち渡仏。「アルケストラート」「トロワグロ」「ジャマン」など、数々の名店で修業を積み、帰国後、神奈川県小田原に「ステラ マリス」を開店。高い評価を得ながらも、本場フランスでフランス料理を追求したいとの情熱に突き動かされ、再渡仏。5年の期間を経て、1997年パリ8区に「STELLA MARIS」をオープン。2006年から閉店前年の2012年までミシュランの星を獲得する。現在は国内で多数のレストランをプロデュース。大阪の「メゾン タテルヨシノ」では、2023年まで6年連続でミシュラン1つ星を獲得している。



TATERU YOSHINO 監修メニュー



Bortsch froid (ボルシチの冷製)

タテルヨシノを代表する冷製の一品。

赤色が鮮やかな器の中には、ビーツと玉ねぎのムース、コンソメのジュレが絶妙なバランスで入っています。



Saumon fumé a lá maison (スモークサーモン ア・ラ・メゾン)

1週間かけて仕上げた自家製スモークサーモンをブリニとレモンクリームでお召し上がりください。フランスで学んだ中で一番納得のいくスモークサーモンをそのままラジョウビュッフェに！



Soupe de poisson (スープ・ド・ポワソン)

魚のアラと香味野菜をじっくりと炒め時間をかけてゆっくりと煮出しました。金目鯛、穴子、サバなどを使用し、魚介の旨味が濃縮されたスープです。ペルノー酒とウイキョウの香り・魚介の奥深い味わい・ルイユをつけてご一緒にご堪能ください。



Confit de cuisse de poulet (コンフィー・ド・キュイス・ド・プーレ)

Pomme de terre "Landaise" (ジャガイモの“ランド風”)

ジューシーで旨味のある大山鶏もも肉を3日間かけてマリネし、ゆっくりと鴨脂で火を入れています。フランス南西部・ランド地方に伝わるジャガイモ料理と共にお召し上がりください。



Bar en croûte (スズキのパイ包み焼き、ソース・シヨロン) ※ディナー限定

スズキと魚のムースをパイ生地で包み込み、中はしっとり、パイはサクサクに焼き上げました。ディナー限定でご提供いたします。

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。

※写真は全てイメージです。

※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。

◆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様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

