



# PRESS RELEASE

報道関係者各位



2023年11月16日  
京都センチュリーホテル

## 京都駅前のホテルビュッフェで世界を巡る旅 「冬の味覚と多国籍ビュッフェ」開催



※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 ラジヨウ」にて、2023年11月27日(月)から「冬の味覚と多国籍ビュッフェ」と題し、イタリアやフランス、メキシコ、タイなど世界各地の料理を楽しむランチ&ディナービュッフェを開催いたします。

今回のメニューでは、フランス料理には欠かせないフンドボーを使用した「牛肉の赤ワイン煮込み」や、タイ料理ではおなじみの爽やかな辛味とココナッツミルクのまろやかなコクがクセになる「サーモンのグリーンカレー焼き」、イタリアの家庭で広く愛されるチーズ「グラナパダーノ」を使用した「カルボナーラ」などをラインアップ。京都駅前にいながら、世界各地を代表する個性豊かな料理の数々で、食の世界旅行をお楽しみください。

### 「冬の味覚と多国籍ビュッフェ」

【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】 2023年11月27日(月) ~ 2024年3月2日(土)

※2023年12月22日(金) ~ 2024年1月3日(水)の期間は、メニュー、料金、営業時間が変更となります。

【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) ランチ [https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/worldbuffet\\_lunch/](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/worldbuffet_lunch/)  
ディナー [https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/worldbuffet\\_dinner/](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/worldbuffet_dinner/)

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu\\_lists\[\]=637320f561031d03d4c7d566](https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu_lists[]=637320f561031d03d4c7d566)

## Pick Up Menu



### 牛肉の赤ワイン煮込み (フランス)

仔牛の骨から取ったフォンドボーと、赤ワインでじっくりと牛肉を煮込みました。赤ワインの酸味とソースのうまみが、牛肉の風味を一層引き立てます。冬にぴったりの心から温まる一品です。



### サーモンのグリーンカレー焼き (タイ)

グリーンカレーに、ココナッツミルクやナンプレーなどを加え、スパイスを効かせながらクリーミーなエスニックソースに仕上げました。柔らかな食感のサーモンとのマリージュをお楽しみください。



### 合い挽きミンチと野菜のタコス (メキシコ)

メキシコを代表する料理のひとつ。タコスにはお好きな野菜や挽き肉などをトッピングし、スパイシーなサルサソースやレモンなどと共にお召し上がりいただけます。お好みの組み合わせをお楽しみください。



### グラナパダーノで和えるカルボナーラ (イタリア) ※ディナー限定

イタリアではどの家庭にもあると言われるほど親しまれているチーズ「グラナパダーノ」の中で和えたカルボナーラです。卵とチーズが生み出すコクと濃厚な風味をご堪能ください。

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

### ■クリスマス・年末年始期間の一部メニュー・料金・営業時間変更のお知らせ■

「冬の味覚と多国籍ビュッフェ」の開催期間中、2023年12月22日(金)～2024年1月3日(水)の期間は、一部メニュー、料金、営業時間が変更となります。予めご了承ください。

#### 「Happy Christmas ビュッフェ」

※「冬の味覚と多国籍ビュッフェ」に「ローストチキン」などのメニューが追加されます。

【期 間】 2023年12月22日(金)～12月25日(月)

【時 間】 デイナー 17:00～19:00、19:30～21:30 ※2部120分制

【料 金】 デイナー 大人 10,000円 7～12歳 5,500円 4～6歳 3,000円



#### 「年末ビュッフェ」

※「冬の味覚と多国籍ビュッフェ」に「牛肉のパイ包み焼き ソースペリグー」などのメニューが追加されます。

【期 間】 2023年12月26日(火)～12月30日(土)

【時 間】 デイナー 17:00～19:00、18:00～20:00、19:30～21:30

※3部 120分制

【料 金】 デイナー 大人 8,000円 7～12歳 4,500円 4～6歳 2,800円

「Happy New Yearビュッフェ」

※「冬の味覚と多国籍ビュッフェ」に

「鯛の塩ワカメ包み焼き(ディナー限定)」などのメニューが追加されます。

【期 間】 2023年12月31日(日)ディナー～2024年1月3日(水)

【時 間】 ランチ 11:00～13:00、13:30～15:30 ※2部 120分制  
ディナー 17:00～19:00、18:00～20:00、19:30～21:30  
※3部 120分制

【料 金】 ランチ 大人 8,000円 7～12歳 4,500円 4～6歳 2,500円  
ディナー 大人 10,000円 7～12歳 5,500円 4～6歳 3,000円



※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](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)

