

2020年7月27日
 京都センチュリーホテル

安全・安心に配慮した新しいスタイルのビュッフェ

肉料理やスタミナたっぷりシェフ自慢メニューが愉しめる

「Summer Meat Collection」9月27日(日)まで好評開催中

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:大塚 滋)では、季節やテーマに沿ったこだわりのメニューを楽しめる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、バラエティ豊かな肉料理を心ゆくまで楽しめる毎年好評を博している人気ビュッフェ「Summer Meat Collection (サマーミートコレクション)」を2020年9月27日(日)までの期間中、水曜日から日曜日限定で開催しております。

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」でのビュッフェ再開にあたり、みなさまに安心してお料理を楽しんでいただけるよう、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 席数の制限

テーブル間隔を確保するため、席数を約半数に減らし、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。



料理台での密を避けることを目的とした案内版の設置・床シールの貼付



テーブル同士の確保に加え
対面での着席を極力避けるようセッティング



消毒液・ビニール手袋の設置

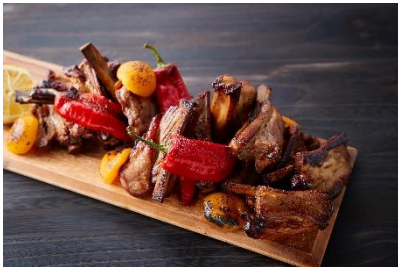


Pick Up Menu

「Summer Meat Collection」では、甘辛く仕上げた骨付き肉に焼き野菜を添えた「スペアリブ」や、魚介の旨みも閉じ込めた「仔羊の入ったパエリア」、コクのあるソースが食欲をそそる「鶏肉のハンガリー風」など、アレンジを加えた肉料理が集結します。さらに、ラジオウ定番の「牛肉のステーキ」や「ローストビーフ」など、肉好きにはたまらない、スタミナたっぷりのシェフ自慢のメニューがラインナップいたしました。

【Lunch & Dinner】

スペアリブ



甘辛い味付けでこってりと仕上げた骨付き肉。肉とタレの艶やかな照りに、カラフルな焼き野菜を添えて。

【Lunch & Dinner】

“肉”寿司



牛肉をシャリにのせた肉寿司。肉の甘みとバルサミコソースが絶妙にマッチ。

【Lunch & Dinner】

ローストビーフ



低温でじっくりと火を入れた人気メニュー。シェフが目の前でカットしてご提供いたします。

シェフからみなさまへ



京都センチュリーホテル／THE THOUSAND KYOYO

総料理長 榎原 卓

オールデイダイニング ラジオウでは、少しでも多くのお客様にお料理を通して、笑顔と元気を取り戻していただくために、安全・安心に配慮したビュッフェスタイルを提案させていただいております。温かい料理はビニール手袋着用の上お取りいただきますが、冷製のお料理につきましては極力個々盛りとし、器のままお取り出来るよう工夫を凝らしております。

ラジオウにて以前からご提供させていただいている”ローストビーフ“は、野菜の香りを纏わせ低温でじっくりと仕上げています。スペアリブはパイナップルジュースとグリーンペッパーでアクセントをつけ“夏らしい風味”に仕上げしております。

安全・安心を第一にライブ感と吹き抜けのある非日常の空間で、みなさまにお目にかかれることをスタッフ一同“笑顔”でお待ちいたしております。

◆ビュッフェ「Summer Meat Collection」概要

【期 間】開催中～9月27日(日)まで 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

11:00～16:00(最終入店14:00) ※時間内120分制

ディナー

17:30～21:00(最終入店19:00) ※時間内120分制

【料 金】ランチ・ディナー

全日 大人 5,000円 7-12歳 3,000円 4-6歳 1,500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/lajyho/meat2020.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。

◆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、絶好のアクセスを誇る京都センチュリーホテル。1928年に前身である「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つとして開業し、今年で創業92周年を迎えました。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。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。

◆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。

※新型コロナウイルス感染症の拡大を受け、営業内容を一部変更しております。



<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/森本・山村

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

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

Email : ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp