



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2021年7月13日
京都センチュリーホテル

創業 93 年を迎え新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げリブランドした京都センチュリーホテル 「生ビールサーバー付き おこもりプラン」7 月 15 日販売開始 密を避けてホテル客室の安心、安全なプライベート空間で生ビールとオードブルを楽しめる宿泊プラン

創業 93 年を迎え新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ今年 4 月 1 日にリブランドした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、コロナ禍における新しい生活様式に合わせた、客室で生ビールとオードブルを楽しめる「生ビールサーバー付きおこもりプラン」を 7 月 15 日（木）より販売を開始いたします。



▲グランコンフォートデラックスツイン(30㎡)



▲ビールサーバー(2.5L)をお部屋にご用意

■のんびりと生ビール、オードブルを楽しめるプラン

夏季限定、客室で生ビールを楽しめる宿泊プランが京都センチュリーホテルに登場。プライベートな空間で周りに気兼ねなく、ビアガーデンさながら、クリーミーな泡をグラスに注いで生ビールをご堪能いただけます。また、ビールのお供には、スパイシーチキン、スモークサーモン、コールドビーフなど、ビールとマッチする 6 種類のお料理の盛り合わせ(1 皿)をご用意しており、一緒にお召し上がりいただけます。密を避け、お部屋でのんびりと涼みながら、生ビールをご堪能ください。

■クラシカルな客室で生ビール片手におこもり。翌朝は朝食ビュッフェをご用意

客室は“ノスタルジックモダン”をコンセプトに、窓側にはソファ、ランプをご用意した客室「グランコンフォートデラックスツイン」。シンプルかつゆとりのある居室空間で、おこもり空間を提供します。また、翌朝のご朝食にはオールデイダイニング「ラジョウ」でのビュッフェをご用意しております。

プラン詳細

【期 間】 2021年7月15日(木)～9月30日(木)

【客 室】 グランコンフォートデラックスツイン 30㎡ ※ご予約状況によって変更となる可能性がございます

【料 金】 2名1室 朝食付き 23,000円～(サービス料・消費税込) ※宿泊税は別途

【お飲物】 ビールサーバー(2.5L)をお部屋にご用意いたします。※ビールはアサヒビールでございます

【お料理】 オードブル(スパイシーチキン、スモークサーモン、コールドビーフなど6種類の盛り合わせ1皿)

【提供時間】 17:00～21:00(L.O.)

【オプション】 追加ビールサーバー(2.5L)5,000円／追加オードブル(2名盛)2,500円

ほかルームサービスのご利用についてはフロントスタッフへお申し付けください

※サービス料・消費税を含んでおります

【予約締切】 ご宿泊日の2日前正午までに要予約

【ご予約】 TEL 075-351-0111 (ホテル代表 10:00～19:00)

【URL】 <https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/hotels/keihan-century/plans/10034845>

※写真はすべてイメージです。

※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>

◆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93年を迎えます。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。



<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
広報事務局／八尾・後藤

TEL : 06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

