



“大人のお子様ランチ”や 45 通り以上の組み合わせから作るクリームソーダなど
懐かしのレトロ洋食・純喫茶メニューをホテルメイドで
昭和 100 年となる 2025 年にノスタルジック ビュッフェを開催

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、2025年1月15日(水)から4月2日(水)までの間、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、「昭和 100 年 ノスタルジック ビュッフェ in La Jyho」を提供いたします。



本フェアでは、2025年が昭和100年となることから、「レトロ喫茶と懐かしの洋食」をテーマに、1920年代後半から1980年代までにカルチャーとして親しまれ、あの頃の思い出がよみがえる料理の数々をご用意。京都センチュリーホテルのブランドコンセプト「ノスタルジックジャーニー」を体現するクラシックな空間で、シェフ渾身のノスタルジック ビュッフェをお楽しみいただけます。

ビュッフェラインには、昭和のご馳走の代名詞“ピフテキ”をラジョウ流に仕上げた「ステーキ」や、ケチャップにウスターソースの風味を合わせた純喫茶の定番メニュー「ナポリタンスパゲッティ」、ベシャメルソースの優しい味わいがあふれ出す「クリームソースのロールキャベツ」など、どこか懐かしく温かみを感じるメニューをホテルメイドでラインアップ。また、シェフが目の前で仕上げる「焼き芋ブリュレ」や、15種類以上のアイスクリームと3種類のシロップから選んで作る懐かしの「クリームソーダ」もドリンクバーに登場します。さらに、「海老フライ」や「煮込みハンバーグ」などのメニューをチョイスし、旗を立ててプレートを完成させる「お子様ランチ」も見逃せません。お子様はもちろんのこと、大人の方もお召し上がりいただけます。

昭和3年より歴史を紡ぎ時を超え愛されてきた京都センチュリーホテルで、心温まる懐かしの洋食を取り揃え、皆さまのお越しをお待ちしております。

昭和 100 年 ノスタルジック ビュッフェ in La Jyho 概要

【実施期間】 2025年1月15日(水)～2025年4月2日(水)

【店舗名】 オールデイダイニング ラジョウ (京都センチュリーホテル 2階)

【時間】 ランチ 平日：11:30～15:00 (時間内無制限)

土日祝：90分制 (1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00)

ディナー 平日：17:30～21:30 (時間内120分制)

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)

【詳細】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/topics/nostalgic-buffet/>

Buffet Line Menu



ステーキ



自分で作るお子様ランチ



ナポリタンスパゲッティ



クリームソースのロールキャベツ



トンテキ



ライスカレー



ビーフシチュー (ディナー限定)



レトロスイーツ各種



自分で作るクリームソーダ

Chef's Special



ローストビーフ (ディナー限定)

大きな塊肉からお好きなだけ、シェフが目の前で一枚ずつスライスしてご提供。ライブ感たっぷりの、ラジウ名物です。シャリアピンソースやレフォール(西洋わさび)をお好みで合わせてお召し上がりください。



焼き芋ブリュレ

甘い香りとともにやってくる石焼き芋の屋台からインスピレーションを得て、焼き芋をラジウ風にアレンジ。砂糖をまぶし目の前でシェフがあぶって完成するブリュレは、とろける甘さが魅力です。

そのほか、ラジウ名物のアイスクリーム各種やドリンクバーもご用意しています。詳しいメニューは公式サイトをご確認ください。

※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。※メニュー内容は仕入れの都合により変更になることがあります。

※営業時間等は予告なく変更になることがあります。詳しくは公式HPをご確認ください。 ※写真はすべてイメージです。

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。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さま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／セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722

Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

