

PRESS RELEASE

報道関係者各位



京阪ホテルズ & リゾーツ株式会社

京都センチュリーホテル

2025 年 6 月 4 日

“ヴァイキングの宴”がテーマ「ヴァイキング×バイキング」を開催 シュラスコをはじめとする肉料理、大海の幸や財宝イメージのスイーツを食べ放題で お子様対象の謎解きゲームも店内で開催「ひらかたパーク」入園招待券プレゼントも

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 6 月 26 日(木)から 8 月 27 日(水)までの期間、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、ランチ・ディナービュッフェ「ヴァイキング×バイキング」を開催いたします。



本フェアは“ヴァイキングの宴”をテーマに、豪快な肉料理から大海の幸を堪能する魚料理、陽光をたっぷり浴びた夏野菜、金塊や宝石をイメージしたスイーツに至るまで、数々のメニューを幅広く展開します。宴のメインとなる肉料理としては、ビーフをはじめとする 4 種類のシュラスコをスタッフがテーブルを回ってご提供。「スペアリブの豆鼓醬焼き」や「スパイシー手羽先」などの食欲をそそるラインアップのほか、ラジョウ名物の「国産牛のローストビーフ」(ディナー限定)も食べ放題でご用意します。「ムール貝の白ワイン蒸し」や「サーモンのハーブ焼き ソースラヴィゴット」(ディナー限定)といった、海の恵みを堪能する一皿もテーブルを彩ります。冷製のお料理には、ペルー料理からインスピレーションを受けた「小海老のセビーチェ クスクス添え」や、イランの家庭料理「夏野菜のペーストと玉子を使ったミルザガセミ」など、世界中をめぐるヴァイキングたちから発想を広げた料理をご用意。デザートには、金の延べ棒をかたどったお菓子であるフィナンシェにチョコレートコーティングした「金塊フィナンシェ」や「宝石ゼリー」のほか、「レモンレアチーズケーキ」など夏らしい爽やかなスイーツに加え、15 種類以上のアイスクリームもお楽しみいただけます。

さらに、ビュッフェをご利用の小学生以下のお子様を対象に、謎解きイベント「謎解きトレジャーハント ～ラジョウからの挑戦状～」を開催。店内で宝探しをしながら謎解きに挑戦していただけます。

ヴァイキングの物語を味覚で旅する、非日常のビュッフェ体験をぜひお楽しみください。

「ヴァイキング×バイキング」概要

【実施期間】 2025年6月26日(木)～8月27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> 11:30～15:00 平日：時間内無制限

土日祝休：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：時間内120分制

土日祝休：90分制 (1部 17:30～19:00 / 2部 19:30～21:00)

※8月12日(火)～15日(金)は土日祝休と同様の2部制で開催いたします。

【料金】 <ランチ> 大人 5,500円 7～12歳 3,000円 4～6歳 1,600円

<ディナー> 大人 7,500円 7～12歳 4,000円 4～6歳 2,100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】

<ランチ> <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/viking-lunch/>

<ディナー> <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/viking-dinner/>

Pick up menu



シュラスコ

牛肉やソーセージ、鶏もも肉、パイナップルなど、多彩なシュラスコをご用意。素材ごとに最適な焼き加減で仕上げ、旨味をぎゅっと閉じ込めました。お客様のテーブルで豪快にカットするライブパフォーマンスとともに、熱々の美味しさをお届けします。



ボルケッタ

ハーブとにんにくを巻き込んでじっくりローストした、イタリア発の肉料理。パリッと焼き上げた皮と、とろけるようにジューシーな肉のコントラストが魅力です。素材の持ち味を生かした一品で、豊かな風味が口いっぱいに広がります。



白身魚の酒焼き 香味ソースがけ

ふっくらと焼き上げた白身魚に、香味野菜の香ばしさとさっぱり感が絶妙に調和し、素材の旨味を引き立てます。やさしくも奥深い味わいが、箸をすすめる一品。



レモンレアチーズケーキ

甘酸っぱいレモンコンフィチュールを閉じ込めたヨーグルトとメレンゲ仕立ての軽やかなレアチーズケーキ。ハチミツレモンとレモンタイムを添えて爽やかな味わいに。

Dinner 限定メニュー



鰻の炙りと金糸瓜 すだちのドレッシングで

“そうめん南瓜”の名でも知られる金糸瓜に、香ばしく炙った鰻を合わせた夏らしい一皿。金糸瓜が鰻の旨味を引き立て、すだちの爽やかな酸味が全体を軽やかにまとめます。見た目にも涼やかで、暑い季節にぴったりの味わいです。



国産牛のローストビーフ

じっくりと火入れし、やわらかくジューシーに仕上げた自慢のローストビーフ。旨味を閉じ込めた肉の深い味わいに、ほんのり赤ワインの酸味を効かせたソースが調和し、食べるほどに満足感が広がります。ラジョウの人気メニューです。

そのほか、ラジョ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。

謎解きトレジャーハント ～ラジョウからの挑戦状～

小学生以下のお子様を対象の謎解きイベントを店内で開催いたします。“ヴァイキングの宴”が開かれている店内からヒントを探し、謎を解いていただきます。謎解きに成功したお客さまは、さらなるゲームに参加できます！

【開催期間】 2025年6月26日(木)～8月27日(水)

【対 象】 「ヴァイキング×バイキング」にご来場の小学生以下のお客さま

【参加方法】 対象のお客さまには「ラジョウからの挑戦状」をお配りします。

店内を歩いてヒントを見つけながらビュッフェ開催時間内に謎を解いていただきます。

謎解きに成功したお客さまは「一攫千金をねらえ！ひらパーチケットチャレンジ」もしくは「お菓子の財宝を発見！つかみ取り大作戦」のどちらかに挑戦していただきます。

【ゲーム/景品】 「一攫千金をねらえ！ひらパーチケットチャレンジ」

ヴァイキングにちなんだゲームに挑戦。ゲームに成功した方には、子どもから大人まで楽しめる遊園地「ひらかたパーク」の入園招待券2枚セットをプレゼント。「ひらかたパーク 入園招待券2枚セット」は、開催期間中、最大で合計10組20名様にご用意しています。

「お菓子の財宝を発見！つかみ取り大作戦」

お1人さま1回、大きな宝箱からお菓子をつかみ取りしていただきます。ヴァイキングが集めた“甘い財宝”をどれだけつかめるか!?ワクワクのつかみ取りチャレンジ！

【注意事項】 ・謎解きを行っていただける制限時間はビュッフェの利用時間となり、曜日・時間帯によって異なります。

・「ひらかたパーク 入園招待券」はおとな こども共通の入園券です。フリーパスは含まれません。

・「一攫千金をねらえ！ひらパーチケットチャレンジ」の景品プレゼントは先着となり、景品がなくなり次第「お菓子の財宝を発見！つかみ取り大作戦」の挑戦のみの受付となります。

■「ひらかたパーク」について

大阪府枚方市枚方公園町にある遊園地。「ひらパー」の愛称で親しまれています。1912年に開園し、継続して営業する遊園地としては日本最古です。35種類以上ものアトラクションや季節ごとのイベントがあり、子どもから大人まで楽しむことができます。

※表示価格は、サービス料15%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

