

～京の朝に自分だけの特別な朝食を～
オールデイダイニングカザ
『朝から幸せ “京”のごちそう たんとおたべ』 販売
販売期間:2025 年 10 月 1 日 (水)～

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人 藤井 友行)は「オールデイダイニング カザ」にて 2025 年 10 月 1 日(水)より朝食ビュッフェメニューを一部リニューアルして販売します。



「お茶漬け」イメージ



「フリースタイルバーガー」
イメージ



「フルーツボールの
パフェ仕立て」
イメージ

「オールデイダイニング カザ」では、今回新たに3種類のリニューアルメニューをご用意しました。
「日本遺産」に認定されている宇治茶の主産地・京都府相楽郡和束町の茶葉を丁寧に煮出した「茶出汁」を用いた『お茶漬け』は、トッピングに京都府亀岡市で育てた新鮮な野菜を漬け込む「京つけもの もり」の嵯峨しば漬けや味すぐき、抹茶大根など、10種類以上の京つけものから選んで、炊き立てのご飯に合わせてお好みでお召しあがりいただけます。茶葉本来の豊かな香りとすっきりとした味わいが一体となり、旅先の朝に心と体をやさしく目覚めさせます。

『フリースタイルバーガー』は、バンズにジューシーな鶏肉の西京味噌焼きやロースハム、ベーコン、彩り豊かな野菜などお客様自身で自由にトッピングした具材をのせ、ご自身で選んだソースと合わせることで、その日の気分や好みに合わせた、味も見た目も自分流のハンバーガーを愉しめます。

デザートコーナーでは、マンゴーやドラゴンフルーツにヨーグルト、アイス、さらに3種のシリアルと蜂蜜をお好みでトッピングし、彩りや食感、甘みのバランスを自由自在にアレンジできる『フルーツボールのパフェ仕立て』が朝の甘味を華やかに彩ります。

たったひとつの自分だけの朝を愉しめる3つのリニューアルメニューが加わった、出来立ての料理を味わえるライブキッチン、彩り豊かで見た目も美しい冷製メニュー、ショーケースに並ぶパティシエ特製のスイーツデザートなど、5つの個性豊かなビュッフェエリアで、約70種類のバラエティ豊富な和洋の創作料理を心ゆくまでご堪能ください。

詳細については次の通りです。

●オールデイダイニングカザ『朝から幸せ“京”のごちそう たんとおたべ』販売 概要●

【販売店舗】オールデイダイニング カザ(1 階)

【販売期間】2025 年 10 月 1 日 (水) ～

【販売時間】6:30～10:00(ラストオーダー 9:30)

【料 金】大人:4,048 円 小学生:2,024 円 幼児:1,265 円

※3 歳以下のお子様は無料です。

※表記料金は、すべて税金・サービス料を含みます。

※写真は、すべてイメージです。

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

最新の営業情報は公式 HP をご確認ください。

※メニューは食材の入荷状況等により変更となる場合がございます。

※アレルギー物質につきましては、ご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都オールデイダイニング カザ 075-361-9226(直通)

*** 本件に関するお問い合わせ先 ***

リーガロイヤルホテル京都

総支配人室 販売促進 鳥井・宮地

〒600 - 8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町 1 番地

TEL:075 - 361 - 9149(直通)/ FAX:075 - 361 - 9150