

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 10 月 14 日

国産牛のローストビーフや鰯しゃぶなど 冬の味覚の饗宴を愉しむビュッフェを開催 クリスマスは聖夜を彩る特別メニューが登場するディナービュッフェも お日にち限定で生演奏のコンサートも実施

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 11 月 27 日(木)から 2026 年 1 月 12 日(月・祝)までの間、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、冬の美食をテーマとしたビュッフェ「ウィンタービュッフェ in La Jyho」を開催いたします。



「ウィンタービュッフェ in La Jyho」ディナーイメージ

本フェアでは、冬の味覚を楽しむバラエティ豊かなメニューを取り揃えました。「ポークコンフィとカポナータ」、「ドライフルーツたっぷりのパテ・ド・カンパーニュ」などの冷製料理に始まり、定番の「ローストチキン」や「ボンゴレビアンコ」、「国産牛のローストビーフ」(ディナー限定)といったホット料理も充実のラインアップです。また、みずみずしいサラダや多彩なスイーツ、15 種類以上のアイスクリームもご用意し、大切な方と過ごす温もりあふれるひとときを豊かに演出します。

また、12 月 19 日(金)～25 日(木)のディナーでは、「クリスマス ディナービュッフェ in La Jyho」を開催。通常のディナービュッフェメニューに加え、5 種の海鮮を盛り合わせた「シーフードプラッター」をテーブルごとにご提供するなど、心華やぐフェスティブシーズンを祝うシェフ渾身のクリスマス特別メニューがお目見えします。「和牛 ローストビーフ」をお楽しみいただけるほか、「合鴨ロース オレンジソース」や「スモークサーモン」など、聖夜を華麗に彩る前菜からクリスマス気分を盛り上げるスイーツまで、心ゆくまでご堪能いただけます。

なお、一部開催期間中には、ホテルのシンボル「かんじんの京灯り」や店内にデコレーションが施され、お日にち限定のディナータイムにはクリスマスコンサートを実施いたします。京都駅前から徒歩 2 分に位置するノスタルジックモダンな空間で、この季節だけの特別な夜をお過ごしください。

ウィンタービュッフェ in La Jyho 概要

【実施期間】 2025年11月27日(木)～2026年1月12日(月・祝)

※12月19日(金)～12月25日(木)期間中のディナータイムには「クリスマス ディナービュッフェ in La Jyho」を開催し、料理内容・料金を変更いたします。詳細は次項をご参照ください。

※12月31日(水)ディナータイム～1月4日(日)には年末年始限定のランチ・ディナーフェアを開催し、料理内容・料金を変更いたします。

ランチ 大人 ¥9,000 7～12歳 ¥4,800円 4～6歳 ¥3,000

ディナー 大人 ¥11,000 7～12歳 ¥5,800円 4～6歳 ¥3,100

詳細は後日ご案内予定です。

【場 所】 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：時間内無制限 (11:30～15:00)

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

※以下日程は営業時間を変更いたします。

12月20日(土)、21日(日)、24日(水)、25日(木)：90分制 (1部:11:00～12:30 / 2部:13:00～14:30)

12月29日(月)、30日(火)、31日(水)：90分制 (1部：11:30～13:00 / 2部：13:30～15:00)

ディナー 平 日：時間内120分制 (17:30～21:30)

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

※以下日程は営業時間を変更いたします。

12月29日(月)、30日(火)：90分制 (1部 17:30～19:00 / 2部 19:30～21:00)

【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

※12月26日(金)～12月30日(火)は 大人 9,000円 7～12歳 4,800円 4～6歳 3,000円

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【U R L】 ランチ <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/winter-buffet-lunch/>

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

Pick up Menu



ローストチキン

国産の丸鶏をじっくりと香ばしく焼き上げた、王道のローストチキンです。ローズマリーとタイムの爽やかな香りで鶏肉の旨味を引き立たせ、皮はパリッと、中はしっとりジューシーに仕上げました。



ポークコンフィとカボナータ

香草の香りに移したオイルで低温からじっくり加熱して肉本来の旨味を内側に閉じ込め、太陽をたっぷり浴びた野菜の甘みが凝縮されたシチリアの郷土料理「カボナータ」を合わせました。濃厚なコンフィと爽やかなカボナータが織りなす、味わいのコントラストが光る一品です。



鮭しゃぶ (ディナー限定)

冬の訪れとともに旬を迎える鮭。昆布と鰹でとった香り高い黄金色のだしにさっと身をくぐらせれば、余分な脂が落ち、鮭本来の上品な甘みと旨味が凝縮されます。口の中でふわりととろける至福の味わいを、水菜やもみじおろしなど、旬の冬野菜とともににお楽しみください。

クリスマス ディナーbuffet in La Jyho 概要

【実施期間】 2025年12月19日(金)～12月25日(木) ディナータイムのみ

【場 所】 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】 12月19日(金)、22日(月)、23日(火) : 時間内120分制 (17:30～21:30)

12月20日(土)、21日(日)、24日(水)、25日(木) : 120分制 (1部 17:00～19:00 / 2部 19:30～21:30)

【料 金】 大人 11,000円 7～12歳 5,800円 4～6歳 3,100円

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/christmas-buffet/>



Pick up Menu



シーフードプラッター

特別なディナーの幕開けにふさわしい、海の恵みを凝縮した一皿をテーブルごとにご用意いたします。メインを飾るのは、身の締まりと甘みが特徴のオマール海老のテールと、じっくりと柔らかく蒸しあげたアワビ。素材本来の繊細な味わいをご堪能いただけます。自家製のカクテルソースやクリーミーなアボカドのワカモレなど、多彩なソースと共にどうぞ。※写真は2人前です。



和牛 ローストビーフ

低温で時間をかけて丁寧にローストした和牛の塊肉を、シェフズコーナーでゲストの目の前でカットしてご提供。和牛ならではの豊かな旨味と芳醇な香りを逃さぬよう、しっとりと艶やかに仕上げました。玉ねぎの甘みとコクが凝縮されたシャリアピンソースとともに召し上がってください。



クリスマススイーツ

「クグロフ」や「ショートケーキ」のほか、サンタクロースモチーフのムースや、「シュトーレン」など、クリスマス気分を盛り上げるスイーツがラインアップ。

また、スイーツと合わせて紅茶やコーヒーなどのドリンクもお好きなだけお楽しみいただけます。

※表示価格は、サービス料15%ならびに消費税を含みます。 ※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。

ホテル館内をクリスマス仕様に

■「かんじんの京灯り」をデコレーション



期間中は、ホテル2階のロビー中央に佇む全長およそ4.8mのフロアスタンド、「かんじんの京灯り」をクリスマス仕様にデコレーションし、ノスタルジックモダンな空間に灯るやわらかな輝きがゲストの皆様を包み込みます。ご宿泊のお客さまはもちろん、館内の施設をご利用の皆様どなたでもお楽しみいただける空間です。心躍るフェスティブシーズンのひとときをぜひ、「かんじんの京灯り」のもとでお過ごしください。

【展示期間】2025年11月27日(木)～12月25日(木) ※お好きな時間にご覧いただけます。

【展示場所】京都センチュリーホテル 2階ロビー

【料 金】無料

■クリスマスコンサート



クリスマスの装いの「かんじんの京灯り」が灯るライブラリーラウンジにて、クリスマスコンサートを開催いたします。吹き抜けのロビーを満たす、クリスマスソングの清らかな旋律。開放的な空間に響き渡る音楽が、ホリデーシーズンを華やかに彩ります。

※メンバー「ESSEX」店内からはご鑑賞いただけません。「オールデイダイニング ラジョウ」店内からは、一部お席よりご鑑賞いただけます。

【開催日程】2025年12月20日(土)～22日(月)、24日(水)、25日(木)

【開催時間】18:30～18:50、20:10～20:30

【開催場所】京都センチュリーホテル 2階ロビー

【料 金】無料

※画像は2024年時のイメージです。

京都センチュリーホテル

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。

【所在地】〒600-8216 京都府京都市下京区東塩小路町 680

【アクセス】JR 京都駅より東へ徒歩約2分

【公式HP】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/>



<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