



2026年2月5日

目玉は和牛ステーキや鶏の北京ダック風など 主役が30分刻みに登場する“劇場型”新ビュッフェ

「All Day Dining La Jyho」3月1日(日) リニューアルオープン

五感を刺激するライブキッチンと大人のビストロラウンジが京都駅前に誕生

2026年に創業98周年を迎える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、改装のための一時休館を経て3月1日(日)に営業を再開し、レストラン「All Day Dining La Jyho(オールデイダイニング ラジョウ)」をリニューアルオープンいたします。ビュッフェエリアが「La Jyho Live Kitchen(ラジョウ ライブキッチン)」と冠する臨場感あふれる空間に生まれ変わらるほか、より上質な体験を味わうエリア「La Jyho Terrace(ラジョウ テラス)」が新たに誕生します。ご予約は2月5日(木)より受け付けます。



京都センチュリーホテルは、1928年に開業した前身の京都ステーションホテルの理念を継承し、1981年4月、京都の玄関口・京都駅のすぐそばに開業いたしました。このたびのリニューアルでは「継承と創造」をコンセプトに、一部客室、レストラン、パブリックスペースを刷新します。

3月1日(日)より、新ビュッフェ「THE THEATER BUFFET(ザ・シアター・ビュッフェ)」を通年で開催。ビュッフェエリアの目玉となるパフォーマンスコーナー「MEAT THEATER(ミートシアター)」では、ランチ・ディナーとともに和牛を使用したメニューをはじめ、多彩な調理で仕上げる肉料理が30分間隔で登場。お客様の目の前で繰り広げる調理パフォーマンスがエンターテインメントあふれる体験を届けるほか、新感覚で楽しめるドリンクバー「TEA CRAFT THEATER(ティークラフトシアター)」やアイスクリームコーナー「ICE CREAM ATELIER(アイスクリームアトリエ)」が新たに誕生します。

さらに、レストラン奥のガーデンに面したエリアを、ゆったりと過ごしていただける「La Jyho Terrace」としてリニューアル。ビュッフェエリアとは異なる落ち着いた空間で、コース料理やアラカルトメニューをホテルならではの上質なサービスでご提供いたします。

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/topics/renovation/>

La Jyho Live Kitchen (ラジョウ ライブキッチン)

◇ MEAT THEATER (ミートシアター)

焼きあがる音や拡がる香り、立ち昇る炎とともに、和牛をはじめとする食材をシェフがゲストの目の前で調理するパフォーマンスコーナーでは、グリル・カーヴィング・鉄板の3つのステーションから肉料理をご提供します。最大の特徴は、和・洋・中の枠を超えたメニューが30分刻みでガリッと変わる提供スタイル。お料理は、お客様一人ひとりのためにその場で出来立てをお届けいたします。シェフが繊細に仕上げる至福の一皿を、心ゆくまでご堪能ください。



主な提供メニュー例

ランチ 和牛ローストビーフ、合鴨ロースト、鶏の北京ダック風、和牛赤ワイン煮込み など全 6 品

ディナー 和牛ステーキ、和牛炙り肉寿司、京都産ポークの黒酢酢豚、合鴨ロース ステーキ、ポルチーニラーメン など全 9 品

◇ TEA CRAFT THEATER (ティークラフトシアター)

ルイボスティーや台湾烏龍茶など 4 種のティーをベースに、いちごやマンゴーなどの季節のフルーツ、パッションフルーツやエルダーフラワーなどのシロップをそれぞれ自由に組み合わせ、自分だけの「オリジナル・ティーモクテル」を作れる体験型ドリンクバーが登場。その日の気分でアレンジするもよし、料理とペアリングするもよし、ティーの劇場で、お好みの一杯をデザインしていただけます。



◇ ICE CREAM ATELIER (アイスクリームアトリエ)

アイスクリームと、キャラメルソースやクッキークランチなどのコンディメントが各 20 種類ずつ並ぶ“アトリエ”を新設しました。バニラや抹茶などの定番フレーバーから、ストロベリージェラート(3月、4月)や北海道メロン(5月、6月)などの季節限定の味わいまで、多彩なアイスクリームをベースに、デコレーションは思いのまま。世界に一つだけのオリジナルパルフェづくりをお楽しみください。



そのほかビュッフェラインでは季節の恵みを愉しむお料理やスイーツ、ソフトドリンクをご用意し、食べ放題でお楽しみいただけます。

THE THEATER BUFFET (ザ・シアター・ビュッフェ)

【時 間】ランチ (90 分制) 1 部 : 11:30~13:00 2 部 : 12:30~14:00 3 部 : 13:30~15:00
ディナー (100 分制) 1 部 : 17:30~19:10 2 部 : 18:30~20:10 3 部 : 19:30~21:10

【料 金】ランチ 大人 6,500 円 7~12 歳 4,000 円 6 歳以下 無料
ディナー 大人 10,000 円 7~12 歳 5,000 円 6 歳以下 無料

【場 所】オールディダイニング ラジョウ (京都センチュリーホテル 2 階)

【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/topics/renovation-lajyho/>

La Jyho Terrace (ラジョウ テラス)

「All Day Dining La Jyho」の店舗奥には、大人のビストロ「La Jyho Terrace」が誕生します。全面ガラス張りの窓の向こうに広がるのは、美しく一新された緑豊かなガーデン。室内でありながら光あふれる開放感に包まれたお席では、カジュアルかつホテルメイドの洗練されたフレンチをメインに、コース料理とアラカルトメニューでご提案。都会の喧騒を忘れてゆったりと食事や会話を楽しめる、上質なラグジュアリー空間です。



△ La Jyho Terrace イメージ



△ アラカルトフード



△ アラカルトイースト



△ カクテル

La Jyho Terrace

【時 間】アラカルト・軽食 11:30~22:00 (フード 21:00 L.O. / ドリンク 21:30 L.O.)

ランチコース 11:30~15:00 (14:30 L.O.)

ディナーコース 17:30~22:00 (20:30 L.O.)

【料 金】ランチコース 3,000 円 / ディナーコース (1 ドリンク付き) 5,500 円

【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)

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

【予約 URL】<https://res-reserve.com/ja/restaurants/lajyhoterrace/>

※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・料金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。

◆「All Day Dining La Jyho (オールデイダイニング ラジョウ)」(2階)

【リニューアルオープン日】2026年3月1日(日)

【席 数】La Jyho Live Kitchen 90席

La Jyho Terrace 32席 ※リニューアル後の席数

【お問い合わせ】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/restaurant/>

◆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をお客さまをお迎えいたします。



【所 在 地】〒600-8216 京都市下京区東塩小路町680

【客 室 数】214室 ※リニューアル後の客室数

【土地・建物所有】京阪ホールディングス株式会社

【運 営 会 社】京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社

【U R L】<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&リゾーツ株式会社／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