



2026年2月26日

## 京都センチュリーホテル 2026年3月1日(日)にリニューアルオープン

### グリーンあふれる新生ロビーを公開

### 初日は98周年を祝うジャズの調べとともに華やかな幕開けを

「継承と創造」をコンセプトに、新客室の誕生と“劇場型”レストランへの刷新

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、2026年3月1日(日)にリニューアルオープンいたします。1928年の創業からまもなく一世紀を迎える今、ホテルの歴史を尊重しながら新たな価値を紡ぐ「継承と創造」をコンセプトに、客室、レストラン、パブリックスペースを刷新。3月1日(日)にレストラン・宿泊の営業を再開し、5月には待望の新客室が登場いたします。オープン日当日には、創業記念を祝うジャズコンサートも開催いたします。



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

### 【創業記念イベント】これまでの感謝を込めて 創業98周年を祝うジャズの生演奏をお届け

#### ◇ SOUND OF CENTURY : 98th & Renewal

この度の改装でも継承したホテルのシンボルである、世界最大級の高さ4m80cmを誇るフロアスタンド「かんじんの京灯り」を中心に広がるノスタルジックなロビー空間にて、創業98周年の感謝を込めてジャズの生演奏プログラムを開催いたします。グリーン豊かに生まれ変わった「ライブラリーラウンジ」からホテルの吹き抜けに響き渡る、ピアノ、ウッドベース、ドラムが奏でる新たな門出を祝うハーモニーをぜひお楽しみください。

【開催日程】 2026年3月1日(日)

【開催時間】 16:30～予定 ※開催時間は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式 Web サイトをご確認ください。

【開催場所】 京都センチュリーホテル 2階ライブラリーラウンジ

【料 金】 無料



△ライブラリーラウンジ



△ジャズ生演奏イメージ

## 【レストラン】「All Day Dining La Jyho」が“劇場型”ビュッフェレストランへ刷新

ホテルのメインダイニング「All Day Dining La Jyho(オールデイダイニング ラジョウ)」が、五感を刺激するビュッフェエリアと、大人のビストロラウンジへと生まれ変わります。

### ◇ La Jyho Live Kitchen (ラジョウ ライブキッチン) / All Day Dining La Jyho

「La Jyho Live Kitchen(ラジョウ ライブキッチン)」と冠するビュッフェエリアでは、新ビュッフェ「THE THEATER BUFFET(ザ・シアター・ビュッフェ)」をスタート。調理パフォーマンスを間近で楽しむ“劇場型”スタイルへと進化します。

#### ■ MEAT THEATER (ミートシアター)

和牛ステーキや鶏の北京ダック風など、和・洋・中の枠を超えた主演級の肉料理が 30 分刻みで登場するパフォーマンスコーナー。グリル・カーヴィング・鉄板の 3 つのステーションから、一皿ずつ出来立てを提供します。

##### 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、合鴨ロースト ステーキ、ボルチーニラーメン など全 9 品



#### ■ TEA CRAFT THEATER (ティークラフトシアター)

4 種のティー、季節のフルーツ、シロップを自由に組み合わせ、「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です。



#### ■ ICE CREAM ATELIER (アイスクリームアトリエ)

各 20 種類のアイスとコンディメントで、世界に一つだけのオリジナルパルフェ作りを楽しめるアトリエです。



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】All Day Dining La Jyho (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 (ラジヨウ テラス) / All Day Dining La Jyho

レストラン奥には、緑豊かなガーデンを望むビストロラウンジ「La Jyho Terrace」が誕生。開放感あふれる空間で、洗練されたランチのコースやアラカルトをお楽しみいただけるラグジュアリーなエリアです。

#### 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.)  
 デイナーコース 17:30～22:00 (20:30 L.O.)

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

【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/>



△ La Jyho Terrace 昼 イメージ



△ 夜 イメージ

### 【期間限定】 リニューアル後初のストロベリースイーツビュッフェ 2つのスタイルで同時開催

2026年3月7日(土)～4月26日(日)の金・土・日・祝日の期間限定(※前日までの完全予約制)で、リニューアルした「All Day Dining La Jyho」を舞台に、スタイルの異なる2つのビュッフェを同時開催いたします。

#### ◇ RE: Strawberry Party (リ ストロベリーパーティー)

リニューアルオープンをお祝いするパーティーをテーマに、フィンガーフードをお楽しみいただくウェルカムパーティーからスタートするスイーツビュッフェ。5種類のブランドいちごや、ライブキッチンで仕上げるいちごの「クレープシュゼット」をご用意いたします。

【場 所】 All Day Dining La Jyho (京都センチュリーホテル 2階)

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



#### ◇ The Royal Lounge STRAWBERRY (ザ ロイヤル ラウンジ ストロベリー)

スタッフがスイーツやセイボリーをワゴンやプラッターにのせてお席までお持ちする、プレミアムなフルサービス形式のスイーツビュッフェを「La Jyho Terrace」にて初開催。シンボル「かんじんの京灯り」下でのウェルカムパーティーからスタートし、お席ではスイーツの食べ放題をお楽しみいただけます。

【場 所】 La Jyho Terrace (京都センチュリーホテル 2階「All Day Dining La Jyho」内)

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/topics/royal-lounge-strawberry/>



### ◆「All Day Dining La Jyho (オールデイダイニング ラジヨウ)」(2階) 概要

【席 数】 La Jyho Live Kitchen 90 席 La Jyho Terrace 32 席

【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/>

※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場合がございます。詳しくは公式Webサイトをご確認ください。 ※写真はすべてイメージです。

## 【新客室】 2026年5月からの宿泊ご予約を受付中 新客室「京プレミアム」2タイプが登場

### ◇ 京プレミアム エグゼクティブダブル / 7階 38㎡ 全4室

靴を脱いで過ごす「床座」の心地よさはそのままに、足を伸ばしてリラックスできる L 字型ソファを配置。本客室限定の仕様として、鉦(ちような)やノミで刻まれた独特の凹凸が心地よい「名栗(なぐり)」加工を施した無垢材の床を採用しました。

【予約 URL】 <https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/ja/hotels/keihan-century/rooms/10049375>



### ◇ 京プレミアム ダブル / 7階 30㎡ 全12室

スタンダードタイプに待望のダブルが初登場。国産天然木の縁甲と畳を組み合わせた小上がりの居間が、和の安らぎをモダンに演出します。

【予約 URL】 <https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/ja/hotels/keihan-century/rooms/10049374>



## 【メッセージ】 京都センチュリーホテル 総支配人 櫻井 美和 より

長年、多くの皆様に支えられ、共に時を刻んできた京都センチュリーホテルが、この度新しく生まれ変わります。

客室・レストラン共に、京都の豊かな文化を敬いながらも、京都センチュリーホテルらしいエッセンスを際立たせた設えとなっております。

特に、地元の皆様に長く愛されてきたビュッフェレストランは、既成概念にとらわれない独創的な一皿、シェフの矜持が光る劇場型ライブキッチン、そして細部に宿るおもてなしの心を融合させ、ロビーから続くウェルカムグリーンは訪れるたびに新しい驚きと喜びを感じていただける空間となりました。歴史あるこの場所で大切な方と集い、笑顔でテーブルを囲む、そのかけがえのないひとときが皆様の人生における最良の記憶となるよう、スタッフ一同、情熱を持って皆様をお迎えいたします。

新しくなった京都センチュリーホテルの幕開けに、どうぞご期待ください。



### ◆ 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。

【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

【URL】 <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](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)