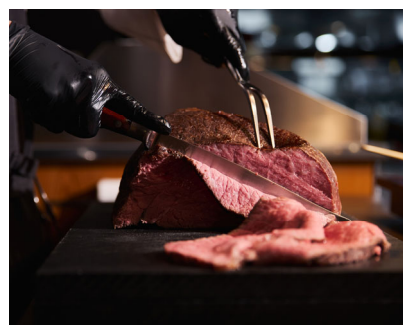




2026年6月4日

和牛をはじめとする和・洋・中の多彩な肉料理が 30 分ごとに登場する
“劇場型”ビュッフェ、6月25日(木)より夏の新章が開幕
ラ ジョウ ライブ キッチン ザ シアター ビュッフェ サマ ー
La Jyho Live Kitchen 「THE THEATER BUFFET -Summer-」

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、レストラン「All Day Dining La Jyho(オールデイダイニング ラジョウ)」内のビュッフェエリア「La Jyho Live Kitchen(ラジョウ ライブキッチン)」にて、夏季限定のランチおよびディナービュッフェ「THE THEATER BUFFET -Summer-」を、2026年6月25日(木)から8月26日(水)までの期間に開催いたします。



La Jyho Live Kitchen の目玉は「MEAT THEATER(ミートシアター)」。グリル・カーヴィング・鉄板の 3 つのステーションから和・洋・中の枠を超えた肉料理が 30 分ごとにガラリと変わるスタイルでご提供いたします。シグネチャーメニューの和牛料理を中心に、この夏は暑い日でもさっぱりと味わえる「合鴨炙り焼きステーキ 柚子胡椒添え」や、ディナーにて提供の「和牛焼きしゃぶ 湯葉餡かけ」などを揃えました。さらに、ランチで味わえる「和牛ステーキ」や「シラスコ チキンとソーセージ」、ディナーでは「和牛ローストビーフ」、「網焼き和牛ハンバーグ」など、スタミナがつくような食べ応えのあるメニューもラインアップいたします。

そのほか、ビュッフェラインには「鱸のポワレ」をはじめ、「焼きナスとトマトのカプレーゼ」やディナーにて提供の「シーフードタワー」など、夏の味覚や涼を感じられるメニューが並びます。デザートには、清涼感のある「フルーツゼリー」や、柑橘の酸味が爽やかな「レモンタルト」「オレンジショートケーキ」などをご用意。暑い夏を吹き飛ばすビュッフェを心ゆくまでお楽しみください。



■ 「MEAT THEATER」で五感を刺激する“劇場型”体験を。和牛をはじめとする和・洋・中多彩な肉料理が食べ放題

La Jyho Live Kitchen の最大の目玉は、まるで劇場のような臨場感あふれる食体験を提供するライブキッチン「MEAT THEATER」。ゲストの目の前でシェフが仕上げる調理パフォーマンスは、焼きあがる音や広がる香り、立ち昇る炎で五感を刺激し、「待っている時間」さえもエンターテインメントへと変えていきます。ファミリーでの団らんから気心の知れたご友人同士の集いまで、すべてのお客さまに飽きの来ない体験と満足感をお届けします。和・洋・中の枠を超えたメニューで、和牛をはじめとする肉料理をランチ全 6 種、ディナー全 9 種のラインアップで存分にご堪能ください。

ライブキッチン「MEAT THEATER」にて提供の肉料理メニュー

<ランチ 6種>

和牛ステーキ / 若鶏と和牛ミンチのガランティーマ / 合鴨炙り焼きステーキ 柚子胡椒添え

和牛のソテー チャイニーズスタイル / シュラスコ チキンとソーセージ / 厚切り豚バラ肉のコンフィ 芳醇な特製醤油ソース

<ディナー 9種>

和牛ローストビーフ / 合鴨炙り焼きステーキ 柚子胡椒添え / ポークバックリブ BBQ

網焼き和牛ハンバーグ / ポルクッタとパイナップルのロースト / 和牛のソテー チャイニーズスタイル

和牛焼きしゃぶ 湯葉餡かけ / 合鴨の北京ダック風 / 厚切り豚バラ肉のコンフィ 芳醇な特製醤油ソース



厚切り豚バラ肉のコンフィ
芳醇な特製醤油ソース
(ランチ・ディナー)



和牛のソテー チャイニーズスタイル
(ランチ・ディナー)



若鶏と和牛ミンチのガランティーマ
(ランチ)



和牛ローストビーフ
(ディナー)



ポークバックリブ BBQ
(ディナー)



和牛焼きしゃぶ 湯葉餡かけ
(ディナー)

■ 自分好みにカスタマイズを満喫「TEA CRAFT THEATER」、 「ICE CREAM ATELIER」

La Jyho Live Kitchen では、お好みに応じた組み合わせでカスタマイズが可能な体験型の2つのコーナーをご用意しています。

- ① 自分だけの「オリジナル・ティーモクテル」を作るドリンクバー「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、シーズナルなフレッシュのカットフルーツやフローズンフルーツをセレクトし、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お好みで加え自由に組み合わせいただけます。
- ② アイスcreamやトッピング用のコンディメントが各20種揃う「ICE CREAM ATELIER(アイスクリームアトリエ)」。コーナーにはレトロ感漂うパフェ用のグラスをご用意しており、定番のコーンフレークやマシュマロ、ナッツから京都らしく和のテイストを取り入れた黒蜜や抹茶チョコソースなどさまざまなコンディメントがそろい、唯一無二の自分だけのパフェに仕上げてお楽しみいただけます。



THE THEATER BUFFET -Summer- (ザ・シアター・ビュッフェ -サマー-)

【期 間】 2026年6月25日(木)~8月26日(水)

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

【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/the-theater-lunch-buffet-summer/>

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

※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。

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 Web サイト】 <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

