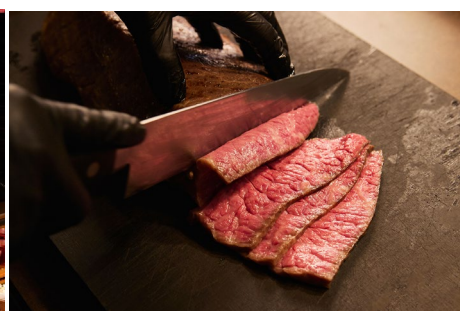




2026 年 10 月 30 日

目の前で仕上げる“握り寿司”や“和牛”をはじめとする肉料理が食べ放題 大切な人と集う冬の再会に。冬限定ビュッフェ 「WINTER BUFFET -Homecoming-」を開催

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(オールデイドイニング 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、冬季限定のランチおよびディナービュッフェ「WINTER BUFFET -Homecoming-(ウィンタービュッフェ -ホームカミング-)」を、2026 年 11 月 17 日(火)から 2027 年 1 月 11 日(月・祝)までの期間限定で開催いたします。



この冬の「La Jyho Live Kitchen」では、ライブキッチンより提供するシグネチャーの和牛料理をはじめとした目の前で仕上げる肉料理に加え、新たに握り寿司が新登場。より一層華やかにアップデートしたビュッフェメニューで、皆さまをお迎えいたします。

11 月から年末年始にかけて、ご家族やご友人との再会などで、大切な方と過ごす機会が多くなるシーズン。京都センチュリーホテルのノスタルジックな非日常空間で、和洋中の多彩なメニューを愉しみながら、お連れさまとの憩いのひとときをごゆっくりお過ごしください。

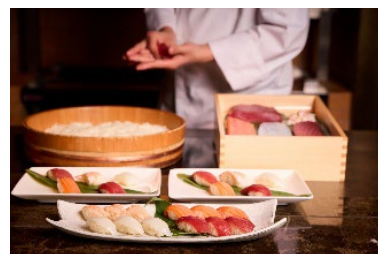
「握り寿司」が新登場！華やかなメニューが揃うライブキッチン

■ ランチ・ディナーメニュー

握り寿司 ランチ 4 種 ディナー 5 種

鮪 / サーモン / 海老 / 烏賊 / 鰯(ディナーのみ)

シャリには赤酢を使用。シャリ自体にしっかりとしたコクと香りがあるため、特に鮪の赤身やサーモンのような存在感のあるネタの旨みを昇華させ互いの味を引き立て合います。



■ ランチメニュー

和牛焼きしゃぶ / 和牛ハンバーグのストロガノフ風 / 京都産ポークの西京焼き / シュラスコチキンとパイナップル

和牛焼きしゃぶ

和牛を熱した鉄板でサッと焼くことで、香ばしい焦げ目がつき、和牛特有の脂の香りと甘みを一気に引き立たてます。また、大根おろしとポン酢と合わせることで、酸味がキュッと引き締め、旨味だけを残して後味を上品に楽しめます。

和牛ハンバーグのストロガノフ風

使用しているひき肉は牛肉のみを使用した食べ応えのあるハンバーグ。ストロガノフ風のソースが和牛の上質な脂の旨味を引き立てます。

京都産ポークの西京焼き

赤身と脂身のバランスが良い京都府産の豚肩ロースを使用。豚肉を西京焼きにすることで、柔らかい食感、上品でまろやかな甘みと焦がし味噌の香ばしさが一つになった味わいを楽しめます。



和牛焼きしゃぶ



和牛ハンバーグのストロガノフ風



京都産ポークの西京焼き

■ディナーメニュー

和牛ローストビーフ / ポークコンフィ / 合鴨ロースト / 地鶏胸肉の黒酢炒め カオヤーピン包み

和牛ローストビーフ

塩麹で素材の旨味を存分に引き出し、しっとり柔らかに仕上げた和牛ローストビーフ。生姜特有の爽やかな辛みと香りが牛肉の旨みを際立たせる「ジンジャーソース」、酸味と塩気が生むキレのある後味の「香味ソースと薬味」、玉ねぎの深みのある甘みコクが特徴の「シャリアピンソース」の3種をご用意。

ポークコンフィ

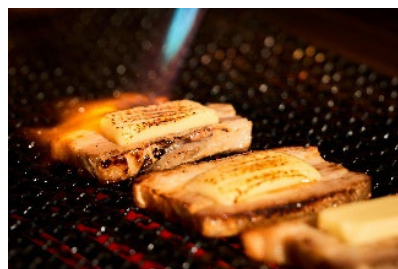
香辛料に漬け込み、低温の油でじっくり火を通した柔らかな豚肉のコンフィ。仕上げにバーナーで香ばしく炙ったチーズの香りとコクが、肉の旨みを一層引き立てます。

合鴨ロースト

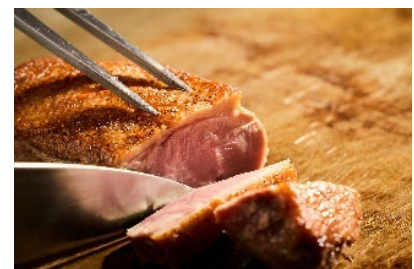
低温調理を施し、皮目を香ばしく焼き上げた合鴨に、フンドボーをベースにしたベリーソースを添えることで、お肉の旨みを最も上品に引き立てます。



和牛ローストビーフ



ポークコンフィ



合鴨ロースト

ホテルならではの料理から親しみのある和食まで多彩なメニューがラインアップ

ビュッフェラインには「アクアパッツァ」や「白いんげん豆と肉の南仏風煮込み」から、「自家製焼き豚炒飯」「茶碗蒸し」まで、和洋中のバラエティ豊かなメニューが並びます。食後を彩るスイーツには、王道の「いちごのショートケーキ」「オペラ」などが勢揃い。さらに、20種類のアイスクリームと多彩なトッピング用のコンディメントを自由に組み合わせて、あなただけのオリジナルパフェ作りを楽しむのもおすすめです。

【ビュッフェラインメニュー例】

<ランチ>

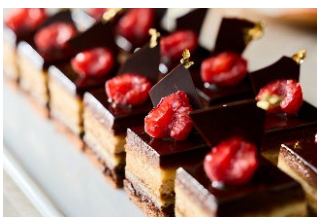
自家製鶏ハムとブロッコリーのサラダ / シャルキュトリとカマンベールチーズ / 小松菜とあげの炊いたん / ピッツァマルゲリータ / アクアパッツァ / チキンとマカロニのクリーミーグラタン / 白いんげん豆と肉の南仏風煮込み / 自家製焼き豚炒飯 / 白身魚と彩り野菜の甘酢あんかけ / 茶碗蒸し / きつねうどん / フライドチキン / ラジョウカレー など

<ディナー>

タコと帆立のマリネ / 蕪のムースと甘えびの柚子マリネ / 公魚(わかさぎ)の南蛮漬け / 小松菜とあげの炊いたん / ポテトフライ トリュフ風味 / 出し巻きと鰻の湯葉餡かけ / 蕪のポタージュスープ / 魚介のブイヤベース仕立て / 白いんげん豆と肉の南仏風煮込み / エビのチリソース / 白身魚と彩り野菜の甘酢あんかけ / 蟹茶碗蒸し / カルツォーネ など

<スイーツ> ※ランチ、ディナー共通

ブリュレドーナツ(パフォーマンス) / ベリーレアチーズケーキ / いちごのショートケーキ / オペラ / ベリータルト / シャンパンゼリー / チョコレートパンナコッタ / アブリコットタルト / 抹茶あんみつ / 各 20 種のアイスクリーム&コンディメント など



WINTER BUFFET -Homecoming-

【期間】 2026 年 11 月 17 日(火)～2027 年 1 月 11 日(月・祝)

<除外日> ※以下の日程は、ビュッフェの提供メニューが異なります。

12 月 19 日(土)～25 日(金)期間のディナー、12 月 31 日(木)のディナー、2027 年 1 月 1 日(金・祝)～3 日(日)

【時間】 ランチ 平日 11:30～15:00 時間内無制限

土日祝 12 月 24 日(木)、25 日(金)、31 日(木) 2 部制 1 部 11:30～13:00 2 部 13:30～15:00

ディナー 17:30～21:30 時間内無制限

【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)

【URL】

ランチ: <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/winter-buffet-homecoming-lunch/>

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

※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Webサイトをご確認ください。※写真はすべてイメージです。

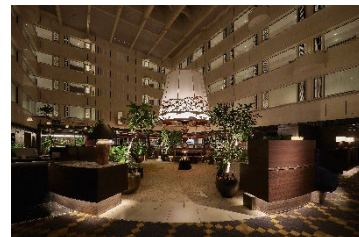
京都センチュリーホテル

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

