PRESS RELEASE
報道関係者各位

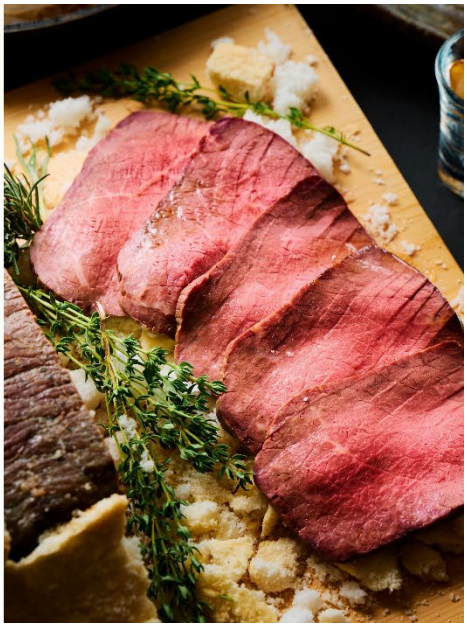
京阪ホテルズ＆リゾーツ株式会社
京都センチュリーホテル

2026 年 11 月 18 日

和牛を使用した肉料理にディナー限定で「近江牛のすき焼き」が登場
新年の幕開けを彩る和洋中のメニューが揃う「New Year Special Buffet」
～ライブキッチンには目の前で仕上げる「握り寿司」に加え「天ぷら」もラインアップ～

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)」にて、年末年始の期間限定ビュッフェ「New Year Special Buffet(ニューイヤー・スペシャル・ビュッフェ)」を、2026 年 12 月 31 日(木)ディナーから 2027 年 1 月 3 日(日)までの期間限定で開催いたします。





大晦日の特別なひとときから新春のお祝いまで、心躍る美食とともに彩る「New Year Special Buffet」では、お客さまの目の前で料理を仕上げてご提供する「ライブキッチン」より、濃厚なソースが肉の美味しさを引き立てる「和牛ステーキ フォアグラソース」や、和牛の旨味をとじ込めた「和牛塩釜焼き」、さらにディナーにはブランド和牛を使用した「近江牛のすき焼き」が登場。また、鮪や鯛、海老を揃えた「握り寿司」や揚げたての「天ぷら」など、新春の慶びを引き立てる多彩なメニューを心ゆくまでお愉しみいただけます。また、大晦日には「年越しそば」もラインアップいたします。

大切な方と語らいながら、よき年を迎え、晴れやかな一年を寿ぐ美食のひとときをお過ごしください。

新春を祝う華やかなメニューが揃うライブキッチン

【和牛ステーキ フォアグラソース】 シェフが目の前で焼き上げる和牛ステーキ。芳醇で濃厚なフォアグラソースを合わせることで、一口ごとに深みのある香りと旨みが広がります。

【和牛塩釜焼き】 塩釜で包んでじっくりと焼き上げることにより、和牛本来の旨みとジュワッと広がる肉汁をしっかりと閉じ込めた一品。しっとり柔らかで味わい深い仕上がりをご堪能いただけます。

【近江牛のすき焼き】(ディナー限定) 日本三大和牛の一つである「近江牛」を使用。甘辛い割り下がきめ細やかな赤身と上質な脂の甘みを引き立てる、新春にぴったりの一皿です。

【握り寿司＆天ぷら】 お客さまの目の前で握って仕上げる「握り寿司」や、熱々でサクサクとした食感が魅力の「天ぷら」を出来立てでご提供いたします。また、ディナーではトッピングに「いくら」をご用意。お好みのネタに添えてご堪能ください。

＜握り寿司＞　ランチ 3 種(鮪、鯛、海老) / ディナー 4 種(鮪、鯛、海老、鰤)

＜天ぷら＞　ランチ 4 種(海老、鱚、れんこん、南瓜) / ディナー 5 種(大海老、鱚、烏賊、れんこん、南瓜)


和牛塩釜焼き


和牛ステーキ フォアグラソース


【ディナー限定】近江牛のすき焼き


天ぷら(ランチ 4 種/ディナー5 種)


握り寿司(ランチ 3 種/ディナー4 種)


【ディナー限定】いくら(トッピング用)

New Year Special Buffet(ニューイヤー・スペシャル・ビュッフェ)概要



【期間】2026 年 12 月 31 日(木)ディナー～2027 年 1 月 3 日(日)
【時間】ラ ン チ 1 部 11:30～13:00 / 2 部 13:30～15:00(2 部制)
ディナー 1 部 17:00～19:00 / 2 部 19:30～21:30(2 部制)
【料金】ラ ン チ 大人 9,000 円 7～12 歳 5,000 円 6 歳以下 無料
ディナー 大人 13,000 円 7～12 歳 6,500 円 6 歳以下 無料
【メニュー例】※「年越しそば」は、12 月 31 日(木)のディナー限定メニュー
ラ ン チ：自家製鶏ハムとブロッコリーのサラダ / シャルキュトリー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
デザート：焼きみたらし団子 / 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 / チョコレートパンナコッタ / シフォンケーキ / アプリコットタルト / 抹茶あんみつ / ごま団子 / 鏡餅クリーム大福 / フルーツ各種 / 各 20 種のアイスクリーム&コンディメント など
※デザートはランチ、ディナー共通
【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)
【URL】
ラ ン チ：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/new-year-buffet-lunch/
ディナー：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/new-year-buffet-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

こころまち つくろう
KEIHAN
京阪ホテルズ＆リゾーツ