



## まぐろの寿司やいくら、近江牛のすき焼き、おせち料理で華やかに 2026 年のはじまりを寿ぐ“紅”ニューイヤービュッフェ

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、2025年12月31日(水)ディナータイムから2026年1月4日(日)までの5日間、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、「New Year Buffet in La Jyho」を提供いたします。



本フェアでは、伊達巻やさんま昆布巻などの「おせち料理」(ランチ限定)をはじめ、日本三大和牛の1つである「近江牛のすき焼き」(ディナー限定)や、寿司、造りで楽しめるまぐろなど、新春らしい華やかなメニューをラインアップ。さらに、ラジョウ名物「和牛 ローストビーフ」や本期間限定の「いくら」に加えて、「蟹風味の冷製フランク」(ディナー限定)をはじめとした冷製料理から、「甘鯛の無蒸し柚子風味のブルーランソース」や「鰯しゃぶ」(ディナー限定)といった温かいお料理まで、冬に開催する「ウィンタービュッフェ in La Jyho」にてご提供する冬の味覚を活かしたメニューも多数取り揃えております。また、大晦日のディナーには「年越しそば(きつねそば)」もご用意いたします。「おしろこ」や「抹茶わらび餅」などのスイーツ、15種類以上のアイスクリーム各種もお楽しみいただけます。

2026年に開業99年目を迎える歴史あるホテルで、年末年始やお祝いのお席などのお集まりに、あたたかなひとときをお過ごしください。

### New Year Buffet in La Jyho 概要

- 【実施期間】 2025年12月31日(水)ディナータイム～2026年1月4日(日)  
【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)  
【時 間】 ランチ 90分制 (1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00)  
          ディナー 120分制 (1部 17:00～19:00 / 2部 19:30～21:30)  
【料 金】 ランチ 大人 9,000円 7～12歳 4,800円 4～6歳 3,000円  
          ディナー 大人 11,000円 7～12歳 5,800円 4～6歳 3,100円  
【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/new-year-buffet2026-lunch/>  
          ディナー <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/new-year-buffet2026-dinner/>

## Pick up menu



### まぐろ（造り・寿司）

キハダマグロとビンチョウマグロをご用意し、お造りと握り寿司の2種類のスタイルでご提供。身が締まり、さっぱりとした味わいが特徴のキハダマグロと、まろやかで上質な脂を持つビンチョウマグロの食べ比べや、ビュッフェラインに並ぶご飯に乗せて、オリジナルの海鮮丼としてもお楽しみいただけます。お好みのスタイルで、まぐろの旨味をご堪能ください。



### 和牛 ローストビーフ

和牛を丁寧に焼き上げ、しっとりとした柔らかな食感に仕上げています。噛むほどに広がる芳醇な香りと、和牛ならではの濃厚な旨味が特徴です。シャリアピンソースやレフオールなどと合わせてお召し上がりください。



### おせち料理（ランチ限定）

新たな一年がゲストの皆さまにとって幸多き年になりますように、縁起の良いおせち料理の数々をビュッフェラインにご用意いたします。腰が曲がるまでの長寿を願う海老、五穀豊穡を願う田作りなど、伝統的な食材が華やかに並びます。新春の福を招く、彩り豊かな日本の味をご堪能ください。



### 近江牛のすき焼き（ディナー限定）

日本三大和牛の一つに数えられる「近江牛」がすき焼きで登場。近江牛の濃厚な旨味をご堪能いただけます。

具材は、新鮮な白菜や菊菜、香ばしい焼き豆腐などをご用意。京都の老舗「半兵衛麩」の「すきやき麩」が、近江牛の旨みが溶け込んだ割り下を吸い込み、格別な味わいを演出します。伝統ある食材と近江牛が織りなす、奥深い味わいをご堪能ください。



〈いくら〉



〈おしるこ〉〈抹茶わらび餅〉

## ウィンタービュッフェ in La Jyho 概要

2025年11月27日(木)～2026年1月12日(月・祝)は、冬の味覚を堪能するビュッフェ「ウィンタービュッフェ in La Jyho」をご提供します。「ポークコンフィとカポナータ」、「ドライフルーツたっぷりのパテ・ド・カンパニュ」などの冷製料理に始まり、定番の「ローストチキン」や「ボンゴレビアンコ」といったホット料理も充実のラインアップです。

クリスマス期間や年末にかけてのディナーでは、料理のラインアップを一部拡充し、様々なフェアとして皆さまをお迎えいたします。営業時間や料金など、詳しくは公式HPをご覧ください。

【U R L】ランチ <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/winter-buffet-lunch/>

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

※「ウィンタービュッフェ in La Jyho」では、「まぐろ 造り」「まぐろ 寿司」や、「近江牛のすき焼き」などの限定メニューの提供はございません。予めご了承ください。





※表示価格は、サービス料15%ならびに消費税を含んでおります。※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 概要

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皆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HP】 <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)

