



2026 年 8 月 6 日

和牛をはじめとする多彩な肉料理から絞りたてモンブランを含むスイーツまで！ 秋の味覚と肉料理を五感で楽しむ、時間内無制限の“劇場型”ビュッフェ 「THE THEATER BUFFET -Autumn-」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、秋季限定のランチおよびディナービュッフェ「THE THEATER BUFFET -Autumn-(ザ シアタービュッフェ -オートム-)」を、2026 年 8 月 27 日(木)から 11 月 16 日(月)までの期間限定で開催いたします。



「La Jyho Live Kitchen」の最大の目玉は、和・洋・中の枠を超えた多彩な肉料理が 30 分ごとにガラリと変わる“劇場型”スタイルのライブキッチン「MEAT THEATER (ミートシアター)」。

焼きあがる音や広がる香り、炎とともに、シェフがゲストの目の前で仕上げてご提供いたします。シグネチャーの和牛料理を中心に、この秋は「和牛ステーキ 牛蒡(ごぼう)ソース」や「合鴨グリルステーキ イチジク添え」、「仔牛のパイ包み焼き ポルチーニソース」など旬の味覚を楽しめるメニューが揃います。また、スイーツコーナーでは、ゲストの目の前でマロンクリームを一皿ずつ絞って仕上げる「絞りたてモンブラン」もご用意。秋の味覚はもちろん、仕込みや味わいにも趣向を凝らしたメニューを取り揃え、五感を刺激する食体験をお届けします。さらに今秋からは、時間内無制限で心ゆくまでゆっくりとビュッフェをご満喫いただけます。

■和・洋・中の枠を超えたライブキッチン「MEAT THEATER」のラインアップ

<ランチ 全 6 種>

【和】和牛ステーキ 牛蒡ソース / 【中】自家製角煮の中華風バーガー / 【洋】合鴨グリルステーキ イチジク添え
【洋】京都産豚肩肉のハーブグリル / 【中】鶏もも肉と栗のソテー / 【和】和牛焼きしゃぶおこわ 茸餡掛け

和牛ステーキ 牛蒡ソース

絶妙な火入で焼き上げた和牛ステーキに合わせるのは、滋味深い牛蒡の出汁とコク豊かなフォンドボーをブレンドした特製ソース。根菜の素朴な風味が、お肉の美味しさを秋らしく引き立てます。



自家製角煮の中華風バーガー

京都産ポークをオイスターソースと八角でじっくりと柔らかく煮込み、ふんわりとした饅頭(マントウ)で挟んだ特製バーガー。八角がエキゾチックに香る、味わい深い仕上がりです。



<ディナー 全 9 種>

【洋】仔牛のパイ包み焼き ポルチーニソース / 【洋】アニョー(仔羊)ロースト 燻製の香り / 【洋】和牛ローストビーフ
【洋】合鴨グリルステーキ イチジク添え / 【中】京都産ポークのオイスターソース煮込み さつま芋のロースト添え
【和】和牛杉板幽庵焼き / 【和】和牛のすき焼き / 【和】鶏もも肉と茸の朴葉焼き / 【和】鴨饅頭

仔牛のパイ包み焼き ポルチーニソース

サクサクのパイに包まれたしっとり柔らかな仔牛の旨味が、芳醇な香りの濃厚ポルチーニソースと絡み合い、食感のコントラストとリッチな余韻を楽しめる一皿です。



アニョー(仔羊)ロースト 燻製の香り

柔らかな仔羊のローストを、スモーキーな薫香(くんこう)で包み込みました。蓋を開けた瞬間に広がる華やかなスモークチップの香りが、至福のディナータイムをお届けします。



和牛ローストビーフ

塩麴でマリネして、しっとり柔らかな食感に仕上げた和牛のローストビーフ。お肉本来の旨味を最大限に引き出す、レフォールソースとともにお召し上がりください。



鴨饅頭

旨味が詰まった鴨ミンチで作った肉みそと筍を、ゆり根とジャガイモを合わせたなめらかなペーストで包み、ふっくらと蒸し上げました。衣にあしらった「ぶぶあられ」の香ばしく軽快な食感と、気品あるコンソメあんが織りなす、和洋折衷の繊細な味わいをご堪能ください。



■ スイーツコーナーに、ゲストの目の前で仕上げる「絞りたてモンブラン」が登場

スイーツコーナーでは、お客様の目の前で一皿ずつ仕上げるモンブランをご用意。直径 2mm 弱の細さで絞り出すマロンクリームは、口の中でハパリとほどける繊細な食感が特徴です。クラシックで親しみやすい味わいは、さまざまなトッピングとの相性も抜群。アイスクリームやコンディメントを各 20 種類揃えており、お好みのカスタマイズをお楽しみいただけます。



■ビュッフェラインのラインアップとおすすめメニュー

秋の味覚、仕込みや味わいに趣向を凝らしたメニューをご用意いたしました。焦がしバターに醤油、ベーコン、大根おろしを加えたオリジナルソースとすだちを添えた「秋刀魚のポワレ」をはじめ、花椒(ホウジャオ)の華やかな香りと痺れる辛みがクセになる「四川風麻婆豆腐」。また、米の湯がきから味付けまで調理工程に時間をかけて丁寧に仕上げた「雑穀入りライスサラダ」は、野菜と雑穀の弾ける食感が楽しめます。スイーツコーナーには、滑らかなさつまいもと甘さ控えめのシャンティクリームが調和する「スイートポテト」や「リンゴゼリー」など、多彩なメニューがラインアップいたします。

<ランチ>

雑穀入りライスサラダ / ニース風ポテトサラダ / 冷製ポークしゃぶしゃぶ / 南瓜とコーンのポタージュスープ
ほうれん草と茸のソテー / 鶏胸肉とマカロニのサラダ / サーモンマリネ / 秋刀魚のポワレ / 四川風麻婆豆腐
ミートボールのトマト煮込み / 茶碗蒸し / 絞りたてモンブラン / スイートポテト / ティラミス
各 20 種のアイスクリーム&コンディメント など

<ディナー>

シーフードタワー / 雑穀入りライスサラダ / ニース風ポテトサラダ / 冷製ポークしゃぶしゃぶ / 南瓜のポタージュスープ
鹿と茸のキッシュ / 鶏胸肉のトリュフ風味ショーフロウ仕立て / サーモンマリネ / 帆立と茸の香草バター焼き
秋刀魚のポワレ / 四川風麻婆豆腐 / 鮭の雲(みぞれ)蒸し / 絞りたてモンブラン / スイートポテト / ティラミス
各 20 種のアイスクリーム&コンディメント など



雑穀入りライスサラダ



秋刀魚のポワレ



四川風麻婆豆腐



スイートポテト

THE THEATER BUFFET -Autumn- (ザ・シアター・ビュッフェ -オートム-)

【期 間】2026 年 8 月 27 日(木)~11 月 16 日(月)

【時 間】時間内無制限 ランチ 11:30~15:00 / ディナー 17:30~21:30

【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-autumn/>

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

※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、新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げてリブランドし、2026 年には「継承と創造」をテーマとしたリニューアルを実施しました。伝統工芸を感じられる京都らしい新客室「京プレミアム エグゼクティブダブル」の誕生や、五感を刺激するライブキッチンを備えたレストラン「All Day Dining La Jyho」の刷新など、歴史とおもてなしの精神を受け継ぎながら、進化した滞在体験をお届けします。

【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