



2026 年 9 月 30 日

**クリスマスディナーを彩る華やかなメニューがラインアップ！
心躍る特別なひとときを演出し、五感を刺激する“劇場型”ビュッフェ
「クリスマス スペシャル Dinner Buffet」を開催**

～目の前で仕上げる和牛ローストビーフや豪快なトマホーク、オマール海老を心ゆくまで～

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、「クリスマス スペシャル Dinner Buffet」を、2026 年 12 月 19 日(土)から 12 月 25 日(金)までの期間限定で開催いたします。



「La Jyho Live Kitchen」のシグネチャーは、シェフが目の前で仕上げる“劇場型”スタイルのライブキッチン「MEAT THEATER(ミートシアター)」。

今年の「クリスマス スペシャル Dinner Buffet」は、多彩な肉料理に、クリスマス限定でシーフードメニューが加わり、さらに華やかに進化します。

メインディッシュは全 4 種。塩麴でじっくり仕上げた「和牛ローストビーフ トリュフ風味のポテトエスプーマ」、豪快な「トマホークステーキ」、4 時間煮込んだ「和牛赤ワイン煮込み」といった肉料理に加え、香草バターを纏った帆立とオマール海老をシンプルにグリルすることで素材の甘みを引き立てた「オマール海老のグリルと帆立のグリル」が登場します。

ビュッフェラインにも「シャルキュトリ(肉のオードブル)とチーズ盛り合わせ」や「サーモンマリネ」、「ローストチキン」など幅広い世代が満喫できるメニューをご用意。お肉と海の幸が織りなす、五感を満たすクリスマスディナーをお届けします。

ご家族やご友人、大切な方と過ごすホリデーシーズン。ノスタルジックで温かみのある空間と五感を刺激するクリスマスメニューで、記憶に残る心温まるひとときをお過ごしください。



サーモンマリネ



魚介のパイベース仕立て



カルツォーネ

聖夜を彩るライブキッチン「MEAT THEATER」クリスマス限定メニュー

■和牛ローストビーフ トリュフ風味のポテトエスプーマ

塩麹で素材の旨味を存分に引き出し、しっとり柔らかくに仕上げた和牛ローストビーフ。付け合わせには、トリュフのフレーバー華やかに香る、口当たり軽やかなポテトエスプーマを添えました。まろやかなポテトと肉汁が絡み合う、至福の一皿をお届けします。



■トマホークステーキ

豪快な骨付きのままダイナミックに焼き上げ、あふれる肉汁と旨味を凝縮させたインパクト大のステーキ。香ばしさとジューシーさが織りなす、骨付き肉ならではの美味しさが魅力です。シンプルに塩や西洋わさびを添えて、肉本来の深みある味わいをご堪能ください。



■和牛赤ワイン煮込み

和牛を赤ワインで4時間じっくりと煮込み、旨味をギュッと閉じ込めました。食材の旨味が溶け込んだデミグラスソースは、ワインの芳醇な香りと酸味がアクセントに。お肉を食べすすめるごとに広がる旨味と、ソースのバランスのとれたマリージュをお楽しみいただけます。



■オマール海老のグリルと帆立のグリル

プリッとした食感が楽しめるシンプルに焼き上げたオマール海老は、別添えのレモンを絞ることで、爽やかな酸味で素材本来の甘みを引き立てます。

殻付きの帆立は香草バターで香ばしく仕立て、バターの濃厚なコクと磯の風味、香草の爽やかな香りが融合した、奥深い余韻が広がる一品です。



温もりを感じる心ときめくクリスマススイーツ

サンタクロースがプレゼントを届けに、おうちの煙突に入るシーンをイメージした「チョコレートパンナコッタ」や、サンタクロースを模した美しい真っ赤なグラサージュを纏った「サンタクロースのベリーレアチーズケーキ」、クリスマスの定番「ブッシュドノエル〜オレンジ×ショコラ〜」をご用意しました。世代を問わず心を弾ませる、愛らしいスイーツがお出迎えます。



クリスマス スペシャル Dinner Buffet

【期 間】2026年12月19日(土)～12月25日(金)

【時 間】

<2部制(各120分)> 12月19日(土)、20日(日)、24日(木)、25日(金)
17:00～19:00 / 19:30～21:30

<時 間 内 無 制 限> 12月21日(月)、22日(火)、23日(水) 17:30～21:30

【メニュー例】

ライブキッチン：和牛ローストビーフ トリュフ風味のポテトエスプーマ / トマホークステーキ / 和牛赤ワイン煮込み / オマール海老のグリルと帆立のグリル

ビュッフェライン：鱈のパイ包み焼き / 魚介のブイヤベース仕立て / チキンとマカロニのクリーミーグラタン / カルツォーネ / サーモンマリネ / シャルキュトリとチーズ盛り合わせ / タコと帆立のマリネ / 蕪のポタージュスープ / サンタクロースのベリーレアチーズケーキ / ブッシュドノエル〜オレンジ×ショコラ〜 / 雪だるまクリーム大福 / アイスクリーム 20種&トッピング用コンディメント など



【料 金】ディナー 大人 13,000 円 7～12 歳 6,500 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)
【U R L】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/christmas-dinner-buffet/>
【お問い合わせ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

※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、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

