PRESS RELEASE

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 12 日

スパークリングワインの煌めく泡がロマンティックなディナーを演出
クリスマス限定「La Jyho Terrace Christmas Dinner Course」
オプションのワゴンデザートで、ワンランク上の優雅なひとときを

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、2026 年 12 月 19 日(土)から 12 月 25 日(金)までの期間、ゆったりとした寛ぎの空間で大人のビストロフレンチが愉しめる「La Jyho Terrace(ラジョウ テラス)」にて、グラススパークリングワイン付きの「La Jyho Terrace Christmas Dinner Course(ラジョウテラス・クリスマスディナー・コース)」を提供いたします。







今年の 3 月に誕生した「La Jyho Terrace」が初めて贈る期間限定のクリスマスディナーコース。グラスに立ち上るきめ細やかな泡のスパークリングワインがディナーの幕開けを彩る、全 6 品の特別コースをご用意いたしました。アミューズには、チーズ香るシュー生地にサーモンをペーストした「グジェール」が登場。メインには、「オマール海老と鮑のフリカッセ パイスティック添え」や「牛ロース肉のウィーン風 トリュフソース」をご提供し、聖夜の晩餐を一層華やかに演出します。ディナーを締めくくるデザートには「フォンダンショコラ」をご提供。ナイフを入れた瞬間にチョコレートが溶け出す温かいケーキにアイスクリームを絡めてご堪能ください。また、同ディナーコースのデザートを、ワゴンデザートにアップグレードしたコースもご用意。多彩なスイーツをお席までお届けするワゴンデザートとともに、優雅な非日常のひとときをお愉しみいただけます。心地よい寛ぎの空間で、大切な方と心通い合う穏やかなクリスマスの夜をお過ごしください。

■La Jyho Terrace Christmas Dinner Course 内容

グラススパークリングワイン
グジェール(アミューズ)
パテ・ド・カンパーニュ
茸のポタージュスープ カプチーノ仕立て
オマール海老と鮑のフリカッセ パイスティック添え
牛ロース肉のウィーン風 トリュフソース
フォンダンショコラ ※+2,000 円でワゴンデザートへ変更可能
コーヒー または 紅茶







■ <デザートのアップグレード> 多彩なスイーツをお席までお届けするワゴンデザートを心ゆくまで　1 名さま　2,000 円

コースデザートをワゴンデザートへアップグレードしたプランもご用意いたします。ペストリーチームの遊び心が詰まった多彩なクリスマススイーツをワゴンに揃え、スタッフがお席までお届けします。　※ご同伴の皆さま全員の人数分のご注文をお願いいたします。

【ワゴンデザート スイーツラインアップ】

あわてんぼうサンタのチョコレートパンナコッタ / シャンパンゼリー / グラスフルーツ /
オペラ / ゆきだるまクリーム大福 / いちごのショートケーキ / パリブレスト / アプリコットタルト / クッキー各種





※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ございます。
※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Webサイトをご確認ください。 ※写真はすべてイメージです。

「La Jyho Terrace Christmas Dinner Course」概要

【期　　間】2026年12月19日(土)～12月25日(金) ※ご利用当日の17時までに要予約
【時　　間】18:00～22:00　※最終入店 20:00
【料　　金】グラススパークリングワイン付きコース 1名さま 10,000円
<デザートのアップグレード>コースデザートがワゴンデザートになります 1名さま 2,000円
※ワゴンデザートのご利用は、ご同伴の皆さまの人数分のご注文をお願いいたします。
【場　　所】La Jyho Terrace (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】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/terracemenu/christmas-dinner/

La Jyho Terrace

「All Day Dining La Jyho(オールデイダイニング ラジョウ)」の店舗奥に位置する、大人のビストロレストラン。室内でありながら光あふれる開放感に包まれたお席では、カジュアルかつホテルメイドの洗練されたフレンチをメインに、コース料理とアラカルトメニューをご提供いたします。全面ガラス張りの窓の向こうに広がる緑豊かなガーデンを望みながら、都会の喧騒を忘れて優雅にお食事をお楽しみいただけます。



【営 業 時 間】
ランチコース 11:30～15:00 (14:30 L.O.)
ディナーコース 17:30～22:00 (20:30 L.O.)
アラカルト・軽食 11:30～22:00 (フード 21:00 L.O. / ドリンク 21:30 L.O.)
【席　　数】32 席
【公式 Web サイト】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho-terrace/

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