



2026年5月28日

ラ ジ ョ ウ テ ラ ス
自然光が照らす緑豊かなガーデンを望む空間「La Jyho Terrace」にて
デザートワゴンでプレミアムな午後のひとときを愉しむ夏のスイーツビュッフェ
ザ ロイヤル ラウンジ スイート シンフォニー
「The Royal Lounge ～Sweet Symphony～」を開催

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、2026年6月13日(土)から8月23日(日)までの期間、金・土・日・祝日の限定で、スイーツからセイボリーまでお席へお届けするプレミアムなスイーツビュッフェ「The Royal Lounge ～Sweet Symphony～(ザ ロイヤルラウンジ ～スイート シンフォニー～)」を開催いたします。



「La Jyho Terrace(ラジョウ テラス)」が提供する“フルサービス”のスイーツビュッフェ『The Royal Lounge(ザ・ロイヤルラウンジ)』シリーズ。第2弾となる今回は、夏の代表的なフルーツを使用したスイーツを中心に色鮮やかなラインアップをご用意いたします。ウェルカムデザートのメロンのショートケーキにはじまり、メロンやマンゴー、桃など夏のフルーツを華やかにトッピングしたジューシーなスイーツ、7種類のセイボリーがバラエティ豊かに揃い、ドリンクを含むすべてのメニューをスタッフがお席までお届けする「ワゴンサービス」スタイルでご提供いたします。緑豊かなガーデンを望み、心地よい自然光が差し込む特別な空間で、「Sweet Symphony」の名の通り、彩り豊かなスイーツが奏でるシンフォニーを愉しみながら癒しの午後のひとときをお過ごしください。

The Royal Lounge ～Sweet Symphony～の魅力

■ウェルカムデザート「メロンのショートケーキ」

お席に着かれたゲストへ最初にお届けする特別なデザート。メロンの果実をそのまま器に見立て、ふわふわのスポンジと滑らかなクリームでメロン、いちご、オレンジの果肉をサンドしました。美しい断面が目を引く、華やかな一皿です。

※アレルギーをお持ちのお客さまは、ご予約時にお知らせください。代替りのフルーツを使用したショートケーキへ変更いたします。

■お席までお届けするワゴンデザート&セイボリー

お席で優雅に選ぶ「ワゴンサービス」。14種類のバラエティ豊かなスイーツは、暑い夏でもさっぱり味わえる旬のフルーツを使用した「白桃のロールケーキ」、「メロンムース」に、オレンジを使用した「ショートケーキ」や「フルーツゼリー」などを揃え、見た目にも瑞々しく清涼感を感じる鮮やかなラインアップをご満喫いただけます。「ミートパイ」や「バゲットピッツァ」などのセイボリーもすべてスタッフがお席までお持ちいたします。お連れさまとの会話を遮ることなく、ゆったりと優雅なひとときをお楽しみいただけます。



<スイーツ>

白桃のロールケーキ、メロンムース、ショートケーキ、メロンタルト、マンゴータルト、レモンタルト、チョコバナナタルト、抹茶タルト、フルーツ大福、フルーツゼリー、パンナコッタ、グラスフルーツ、カヌレ、フィナンシェ

<アイス> バニラ、チョコレート、抹茶、ピーチ、メロン、マンゴー

<セイボリー>

彩り野菜のシーザーサラダ、ミネストローネ、ケイジャンポテト、ミートパイ、バゲットピッツァ、ラジョウカレー、パン

<フリーフロー> コーヒー、カフェラテ、紅茶(アールグレイ、ダージリン、ピーチパッションなど)、ソフトドリンク



The Royal Lounge ~Sweet Symphony~ 概要

【期 間】 2026年6月13日(土)~8月23日(日)の金・土・日・祝日
※前日17時までの完全予約制

【時 間】 15:30~17:30(120分制)

【料 金】 1名さま 6,000円 ※お子さま(6歳以上)も同料金

【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/the-royal-lounge-sweet-symphony/>

※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場合がございます。

※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をご確認ください。 ※写真はすべてイメージです。

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&リゾート株式会社/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