

# アートを求めて館内めぐり

都ホテル京都八条ではお客様の快適な滞在のためにあらゆるスタッフが心を尽くしておもてなしをしています。ロビーを彩る季節ごとの花スタッフ手作りの着物をまとったアルコール消毒剤。そんなふと心を和ませるおもてなしのほかにも、館内各所の絵画や、高名な建築家の設計によるホテル建築など、歩くことに楽しい発見があるアートなおもてなしがあります。



らせん階段 村野 藤吾

では数々の作品を順に巡っていきましょう。館内のロビーを和紙の柔らかな光で彩る光壁は、京都ゆかりの和紙デザイナー、堀木エリ子氏による作品です。和紙を重ねた格子状の光壁から透ける光はその前に立つ人に優しい温かみを伝えていきます。国内外で活躍する堀木氏は日本の伝統的な素材である和紙を革新的な手法で仕上げ、和紙の新たな表情や佇まいを生み出す作品で知られ、京都駅ビルなどでも美しい光天井の作品を見ることが出来ます。そして次に注目したいのがロビーから階下へと続く

## 思いがけない都ホテルの魅力と出会う



油絵 桑田 道夫

重です。館内のバー「ラグリーン」ではパークウンターの背後にも桑田氏の作品を展示しています。グラスを片手にアート鑑賞という、粋な時間をお過ごしください。ほかに春の桜ときらめく水の競演が美しい中庭や、季節や時間帯で表情を変えるガラス張りのチャペルなど館内の見所は尽きません。存分に館内のアートを出るその時にも忘れずに振り返り、



油絵 池田 道夫



和紙による光壁 堀木 エリ子

### 都ホテル 京都八条をより知る春



令和4年 春号

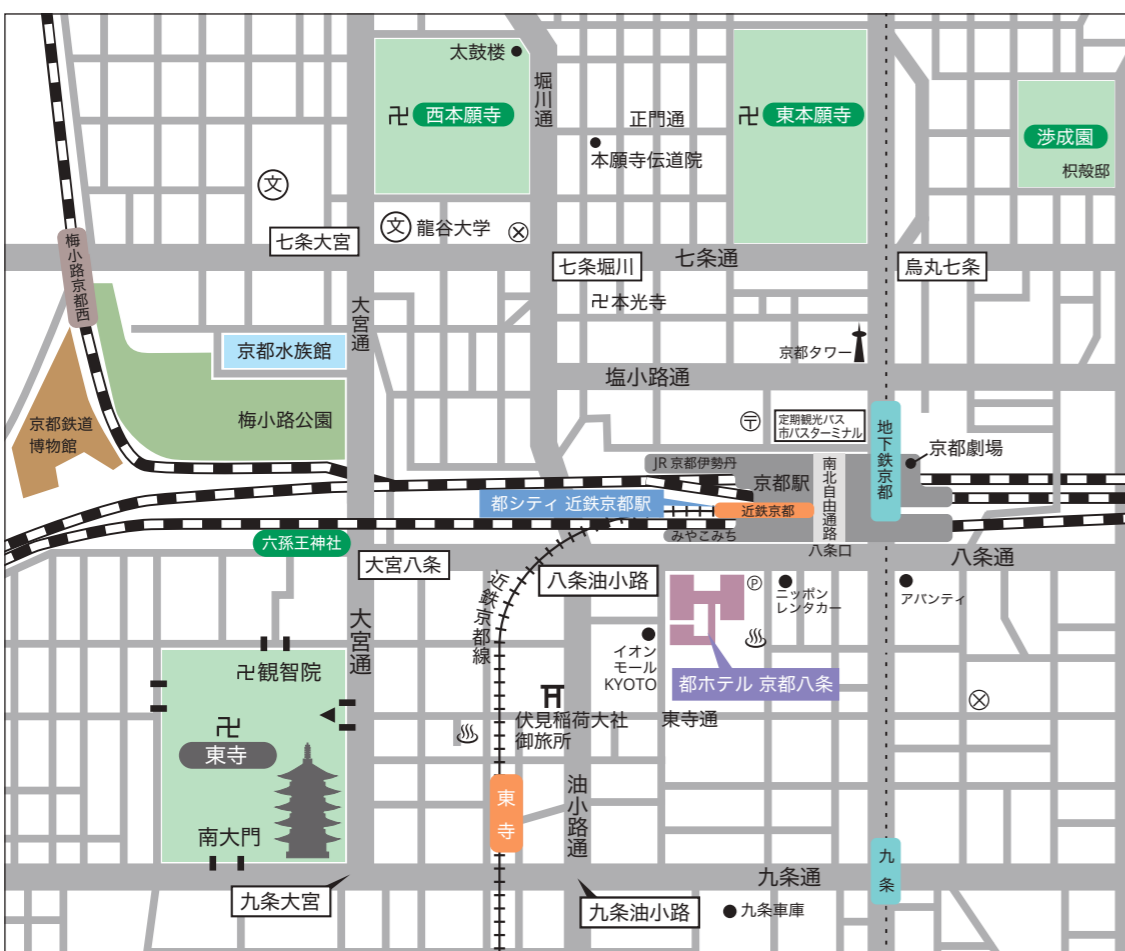
巻頭川柳  
向かい風

V字のジャンプ

今年こそ

M専務

## ホテル周辺 MAP



### 「みやこさんぽ」のご紹介

楽しかった京都旅行の最終日。新幹線までは少し時間があるけれど、電車やバスを使った観光は難しい...そんなすき間時間に、ホテル周辺をちょっとだけディープに散策するツアーをご用意しました。長い歴史と文化に育まれた京のまちを京都SKY観光ガイドの案内で巡ります。

【料金】お一人様 ¥1,000

※不定期開催  
※所要時間約90分 ※予約制  
詳細はホームページ、またはフロントにてご確認ください。

## ホテルが取り組む SDGs

### 高校生とホテルによる「地産地消&食育プロジェクト」

ホテルが取り組むSDGsの一環として、京都府南丹市園部町の京都府立農芸高校と共同で、「食」の大切さを学び、実践する取り組みを進めています。日々の食事は豊かな生活に欠かせない事柄であり、「食」に関する活動は、多くのSDGsのゴール目標に関連しています。本プロジェクトは2021年12月、中国料理「四川」にて、農芸高校の生徒が育てた「玄米タマゴ」を使った特別コースを期間限定で提供することからスタートいたしました。

「玄米タマゴ」とは、玄米などこだわりの餌で育てた平飼いの鶏が生む「白い黄身」の卵で、2022年3月からは、ダイニングカフェ&バー「ロンド」にて、卵の特徴を活かした「白いオムライス」を提供いたします。京都府立農芸高校で大切に生産された「食材」を、ホテルがお客様に安心・安全な「料理」という形に変えて提供。その過程を高校生の皆さんが知ることで、より深い「食」の学びの機会となり、ホテルスタッフもこの取り組みから、SDGsにつながる地産地消の意義や、農業・畜産の知識を深めております。このように、ホテルと学校が一体となり、幅広い世代への食育分野に尽力することで、地域の食文化への貢献も目指してまいります。



|             |                 |                  |                        |                  |
|-------------|-----------------|------------------|------------------------|------------------|
| 今後の主な取り組み予定 | 3月              | ダイニングカフェ&バー「ロンド」 | 9月                     | 中国料理「四川」         |
|             | 4月              | 白いオムライス          | 10月                    | ダイニングカフェ&バー「ロンド」 |
|             | 5月              |                  |                        | 農芸高校で育てた牛を使用した   |
|             |                 |                  |                        | コラボメニュー          |
|             | 7月              | ホテルスタッフの農業体験     | 11月                    | 中国料理「四川」         |
| 8月          | ロビーラウンジ コラボメニュー |                  | 農芸高校で育てた貴重なデュロック豚を使用した |                  |
|             |                 |                  | コラボメニュー                |                  |

※変更となる場合がございます。

### ◆ 京都府立農芸高等学校

緑に囲まれた京都府南丹市園部町に位置し、農業生産科・園芸技術科・環境創造科の3学科を設置する京都府唯一の農業専門高校。「目指せ!Next Stage!!」のスローガンを胸に、希望に満ちあふれた学生の皆さんが、日々夢に向かって農業の実践学習に取り組んでいる。



## At Home Wedding

～ ホテルで叶える少人数の家族婚～  
ゲスト満足度アップのフルコース&フリードリンクにスタジオ写真、カラーコーディネートもついたプラン

【料金】6名様 ¥180,000

おもてなし体感 ウェディングフェア  
【開催日】 3月19日(土)、4月10日(日)



都ホテル 京都八条  
075-661-7111 代表  
〒601-8412 京都市南区西九条院町17  
アクセス / 近鉄京都駅・JR・地下鉄京都駅八条口 徒歩約2分



この製品は、古紙/パルプ配合率80%の再生紙を使用しています。  
このマークは、3R活動推進フォーラムが定めた表示方法に則って自主的に表示しています。

# レストラン 春のおすすめ

## ダイニングカフェ&バー「ロンド」<sup>1F</sup> 待望の復活！ランチチチョイスbuffet!!

4月1日(金)～



「buffetオールドブル」×選べるメインディッシュでランチタイムの人気ナンバーワンだったランチチチョイスbuffetが、4月よりリニューアルして復活いたします！  
オールドブルは、buffetスタイルでお好きなだけお召しあがりいただき、月替わりのメインディッシュはお肉料理、お魚料理、または月替わりの一品からお好きなものをお選びください。デザートと食後のドリンクもついており、ゆったりとお楽しみいただけます。  
【buffetオールドブル】  
ローストビーフ、スモークサーモンとオニオン、エスカベッシュ、テリーヌ生ハムとチーズなどの冷製オールドブル  
【選べるメインディッシュ】  
牛肉のステーキ、木の实とマスタードソース  
お魚とホタテのポワレ、ハーブ風味の白ワインソース  
パン・スープ・デザート・コーヒーマたは紅茶付き  
¥3,800



### 八代目儀兵衛の厳選米使用 欧風懐石春

3月1日(火)～5月31日(火)

人気メニューの季節の御膳がグレードアップ！八代目儀兵衛のお米マイスターが厳選したお米を使い、フランス料理に和のエッセンスを加えた欧風懐石スタイルでお召し上がりください。  
【メニュー】  
ウニ風味のおぼろ豆腐とスモークサーモンのマリネ、若芽のサラダ、わさび醤油ドレッシング、菜園に見立てた海老とハーブ風味のお魚、野菜のマリネと木の芽の香り、湯葉と生麩の和風フラン、米粉風味の天婦羅、玄米塩添え、牛フィレ肉のポワレ、黄金玄米のリゾット添え、西京味噌風味、八代目儀兵衛のコシヒカリ、おつけもの、デザート  
¥5,000



### 農芸高校コラボメニュー 白いオムライス

3月1日(火)～5月31日(火)

「京都府立農芸高校」の皆さんが育てた鶏が産む白い黄身の「玄米タマゴ」を使った、特別なオムライスを期間限定で提供いたします。  
具沢山のチキンライスを、チーズと湯葉が入った「玄米タマゴ」でふんわりと包み、本格的ながらもどこか懐かしいオムライスに仕上げられています。  
¥1,800



### パティシエが作る季節ごとのスイーツも充実!!

京の米老舗 八代目儀兵衛  
江戸寛政時代より続く京都の老舗米屋。先代より受け継がれたお米を選び抜く才覚と米炊き職人の技で究極の銀シャリを提供。数多くの食通がその旨さを認めるお米の銘店。



## スカイガーデンピクニックランチ

トレインビューが自慢の屋上「みやこスカイガーデン」が、ゴールデンウィークに期間限定オープンいたします！5月の爽やかな風を感じながら、ピクニック気分をお楽しみください。

- 【お食事】 ランチBOX(冷製料理など)、ライブキッチンコーナー(焼きそばなど)
- 【時間】 ソフトドリンク飲み放題 ※+¥1,000(¥900)でアルコールも飲み放題
- 【開催日】 4月29日(金・祝)～5月5日(木・祝)
- 【時間】 12:00～16:00(L.O.15:30) ※時間無制限
- 【場所】 屋上「みやこスカイガーデン」
- 【料金】 大人 ¥3,000(¥2,800)  
小学生 ¥2,000(¥1,400)  
小学生未満 無料 ※()内は前日までの予約料金



## スカイビアガーデン 5月中旬オープン!

冷え冷えの生ビールで乾杯！開放感あふれる屋上で夜景やトレインビューを楽しみながら爽やかな気分を満喫していただけます。お料理とお飲み物は、すべて食べ放題&飲み放題!! 詳細は決まり次第、ホームページにて案内いたします。



LINE 友だち募集中♪  
友だち登録で、もれなく限定クーポンプレゼント!!  
毎月お得なクーポンや季節ごとのレストランメニュー、楽しいイベントなど情報をお届けいたします!

Instagram ID: miyakohotel\_kyoto8  
Facebook ID: miyako.kyoto8

## イベント情報

※変更となる場合がございます。



## バイキングレストラン「ル・プレジール」<sup>1F</sup> 春を彩る京の食フェア

3月1日(火)～5月31日(火)



京都の食文化は、四季折々の豊かな自然と長い歴史とともに受け継がれています。中でも食材が豊富な春は、最も鮮やかに彩られる季節です。今回はそんな春の京都の食材に加え、「石野味噌」「ゆば庄」半兵衛「京つけもの」西利など、京都の老舗の味も楽しんでいただけます。京都の食文化に触れる「美味しい体験」をぜひご堪能ください。  
【メニュー例】  
豚肉のロースト、石野味噌の香り、ゆば庄の湯葉と生ハム、野菜のルーロー、半兵衛と豆腐の田菜、鶏もも肉のロースト、京都産抹茶風味のウイニングス、合鴨スモークと九条ネギのサラダ仕立て、宇治茶そばサラダなど  
またライブキッチンでは、牛肉とゆば庄の湯葉のパイ包み、野菜添え、フォアグラ香るソース添えや京都産ふり、海老の鉄板焼きしば漬けたソースなど、月替わりで焼きたてのメニューを提供いたします。

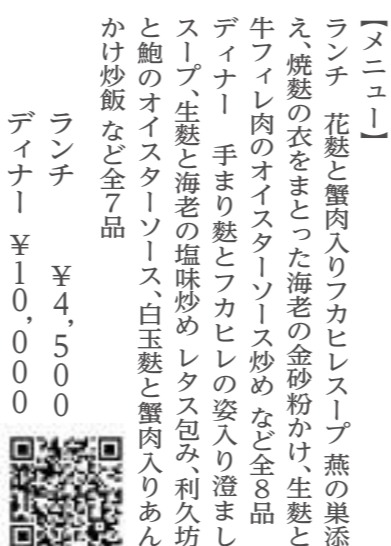
| ランチ     |        |
|---------|--------|
| 大人      | ¥3,900 |
| 小学生     | ¥1,900 |
| 幼児(3歳～) | ¥900   |
| ディナー    |        |
| 大人      | ¥5,900 |
| 小学生     | ¥2,900 |
| 幼児(3歳～) | ¥1,300 |



## 中国料理「四川」 蒼春麗菜コース

3月1日(火)～5月31日(火)

京都の食材を中国料理で味わう人気の季節のコース。春は創業元禄二年の半兵衛の京料理を使用したコースをご用意しております。料理の味をしつかりと包み込む、丁寧に焼き上げた白くてきめ細やかな焼き麩や、もっちりやわらかで弾力のある食感の生麩など、京都伝統の味と自慢の中国料理のマリアージュをお楽しみください。  
【メニュー】  
ランチ 花魁と蟹肉入りフカヒレスープ、燕の巣添え、焼麩の衣をまとった海老の金粉かけ、生麩と牛フィレ肉のオイスターソース炒めなど全8品  
ディナー 手まり麩とフカヒレの姿入り澄ましスープ、生麩と海老の塩味炒め、レタス包み、利久坊と鮑のおいスターソース、白玉麩と蟹肉入りあんかけ炒飯など全7品  
ランチ ¥4,500  
ディナー ¥10,000



## ロビーラウンジ さくらパフェ

3月1日(火)～5月31日(火)

淹れ立ての香り高いコーヒーなど各種ドリンク、季節のスイーツや軽食など、ホテルラウンジならではの豊富な喫茶メニューをご用意しております。期間限定の季節のスイーツは、見た目からも春を感じるさくらパフェ。和生菓子のさくら流しが彩りを添え、塩漬けた桜の葉がアクセントになっています。  
¥1,200



## 和食「うおまん」<sup>B1F</sup> 天婦羅と美人豆腐御膳

絶品の豆乳出汁が自慢の名物美人豆腐は、出汁を最後の一滴まで飲み干したくなるほど。さらには体にも嬉しい大豆イソフラボン豊富で大人気です。そこに組み合わせる天婦羅は、海老・穴子・鯛と、今が旬の新玉ねぎ、竹の子、丹波しめじなどの贅沢な素材が並びます。  
¥2,600

気軽に楽しみたいだけのお酒から、旬の味覚を味わえる季節の会席まで、職人が作る本格和食をご堪能ください。



ビール ¥850  
ウイスキー/カクテル ¥1,340