みやこ新聞

令和３年秋冬

みやこ新聞 創刊第一号

不易流行 ～変わるものと変わらないもの～

インターネットの時代に「新聞」？

世の中は加速度的に変化を続け、情報が簡単に手に入る時代に、「都ホテル 京都八条」は、『みやこ新聞』を創刊する。

なぜ「新聞」なのか。多くの最新の詳細な情報は、ホームページを確認することが最良だ。ただ、知るための膨大な情報量は、時に過分なこともあるだろう。

ほしい情報を見るのではなく、なんとなく耳にするように、〝ふらっ〟と手にした「新聞」で、ホテルとお客様の接点を感じることがあるかもしれない。

ホテルはいつの時代も、非日常をお届けする場所であり、一方で、地域社会との繋がりが感じられる場所でもある。

「新しい」を「聞く」と書いて「新聞」。「新」しいを「見」ることだけでなく、「新」しいが「聞」こえるように、『私たちがすべきことは何なのか？』

古くて、新しいまち「京都」で、開業46年を迎えた古くて、新しい「都ホテル 京都八条」は、改めて考えている。

そして、こんな時代だからこそ、皆さまの「新」しい声が「聞」きたい。

新・都ホテル開業当時

都ホテル 京都八条の歴史

新幹線が博多まで開通した1975年3月、京都駅八条口前に、「都ホテル」（現「ウェスティン都ホテル京都」）が、姉妹ホテルとして「新・都ホテル」を開業。客室数は当時、京都最多の714室。日本万国博覧会以降、順調に推移する訪日客に加え、邦人客にも焦点をあわせた幅広い受け入れ態勢の強化を図った。

新・都ホテルの建設地として京都駅の南側、八条通に面した京都市南区九条院町17の近畿日本鉄道の所有地約7400㎡を候補に挙げ、協力を要請した。この計画が、近畿日本鉄道における京都市南部地域の新しい街づくりの先駆けとなった。

新ホテルの構想としては、あらゆる客層に気軽に利用していただける新しいタイプのシティーホテルを目指した。建設工事は、芸術院会員・村野藤吾氏の村野・森建築事務所の設計監理のもと、八条通に面した緑地の植栽にも力を入れ、緑の多い街並づくりにも寄与した。その後も売上増進に努め、業績は年々躍進し、それに伴い、事業基盤をいっそう強固にした。食堂部門では、開業した年から毎年、夏季に屋上でビアガーデンを開設した。客席からは、新幹線や京都タワーをはじめ、京のたたずまいが一望できる。

2005年9月、本館南側に新館「サウスウィング」を増築。「サウスウィング」のオープンにより、「新・都ホテル」は本館714室と合わせ、総客室数は986室（現在は988室）と、関西最大級のホテルとなった。パブリックスペースや客室のデザインは、インテリアデザイナーのマーク伊東氏が担当。和紙を思わせるファブリックなど、細部にこだわり、「国際都市・京都」の魅力を表現。上質のくつろぎ空間を実現させ、シンプルなレイアウトによる機能性も備えた。

同年、結婚式チャペル「アクアクリスタル」も増築。水にうかぶ宝石のようなガラスのチャペル「アクアクリスタル」は、京都初の屋外独立型チャペルで、光の宝石をイメージさせるエクステリアデザインは、あふれる自然光とその透明感が印象的となった。

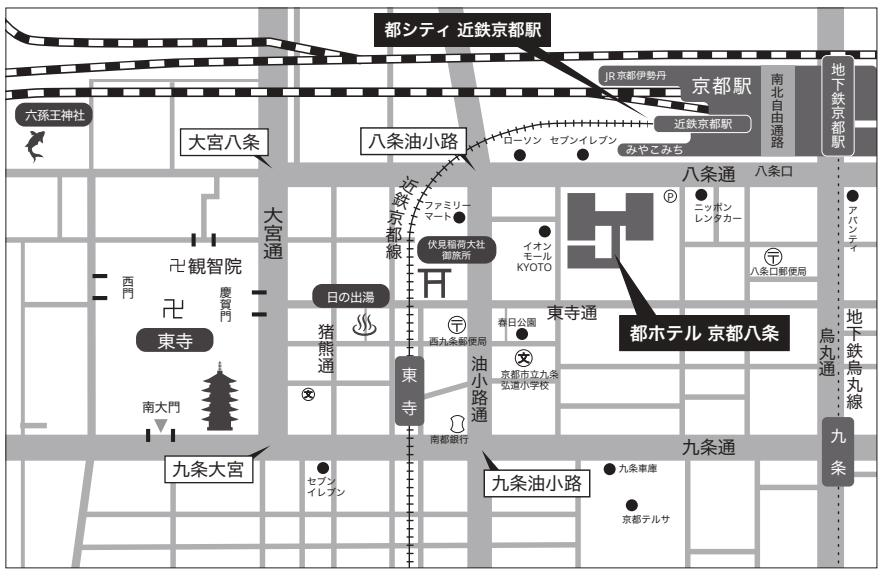
2019年4月、ホテル名を「都ホテル 京都八条」に変更した。階によってコンセプトが異なる、京都をイメージした温かい色調の客室や、ブッフェ、中国料理、洋食など、多様なニーズに応えるレストラン、大小8つの用途に合わせた宴会場などを持つ。

開業当時の客室から眺めた京都駅八条口

巻頭川柳

コロナ凪ぎ
紅葉踏み締む
みやこみち

M専務



ホテル周辺のスタッフのおすすめ

六孫王神社（ろくそんのうじんじゃ）

東寺の近くにたたずむ神社で、清和源氏の祖といわれる六孫王源経基をお祀りしています。桜や紫陽花など花の名所としても知られ、鯉が泳ぐ池に渡る太鼓橋は「恋（鯉）の架け橋」とも呼ばれ、良縁成就のご利益があると言われています。

ホテルから徒歩13分

日の出湯（ひのでゆ）

路地を少し入った昔ながらのお風呂屋さん。昭和３年に建ったレトロな建物の中はちょっと懐かしい“昭和”の気分に浸れる場所です。また、地元の銭湯で京都の日常を体験していただける宿泊プランもございます。昔ながらの銭湯の良さを再認識しながら、“湯ったり”と、観光とは一味ちがう旅をお楽しみください。
詳細はホームページをご確認ください。

ホテルから徒歩10分

ホテルが取り組む SDGs

近鉄・都ホテルズは SDGs（持続可能な開発目標）の取り組みに賛同し、
どのような貢献ができるかを考え、環境への配慮、地域社会への貢献活動などに取り組んでまいります。

ホテルの取り組み事例

・プラスチックゴミ削減

プラスチックストロー、プラスチックバッグを廃止し、環境にやさしい紙や竹、バイオマス素材を導入することで、プラスチックゴミの削減を行っています。

・食品ロス問題への取り組み

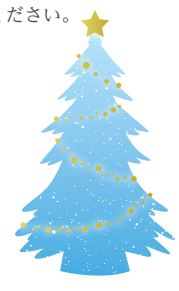
食材の発注から調理工程、サービスの過程において、こまめな食材の発注、仕込みで発生する食材の切れ端の有効活用、適正な量の料理提供などに取り組んでいます。

その他にもエコ清掃、地域社会に貢献できる宿泊プランやレストランフェアの実施、ホンデリング活動（皆さんから本を寄贈していただき、寄付として、犯罪被害に遭われた方々への支援活動に役立てるプロジェクト）などを行っております。

12 月の取り組み

◆ 間伐材を使ったエコツリー

毎年多くのお客様が楽しんでくださるクリスマス装飾。
今年は、間伐材を使用したエコツリーを設置します。こちらのツリーの飾りつけは、お客様にもご参加いただき、12 月 25 日にＳＮＳで完成したツリーをご紹介いたします。
ご家庭で不要になったオーナメントなどをご持参いただき、飾りつけにご協力ください。
また、エコな素材を使って簡単にオーナメントを手作りできるコーナーもご用意いたします。



［場所］本館1Ｆロビー

［期間］11月29日（月）～12月26日（日）

※間伐材（かんばつざい）とは、森林の成長過程で密集化する立木を間引く間伐の過程で発生する木材のこと。

MIYAKO HOTEL KYOTO HACHIJO
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

R80 古紙パルプ配合率80％再生紙を使用
この製品は、古紙パルプ配合率100％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。

長崎は、美味しい。

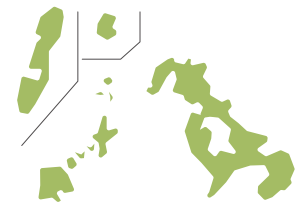
冬の長崎フェア

2021年12月1日(水)～
2022年2月28日(月)

バイキングレストラン「ル・プレジール」

長崎グルメと言えば、ちゃんぽんや皿うどんなどが有名ですが、山海の幸に恵まれた長崎県には、各地にその土地ならではの郷土料理が存在します。

また、江戸時代の鎖国下においても唯一の貿易港で、早くから大陸文化の影響も大きかった長崎。土地の歴史と受け継いできた人々の思いが流れる〝美味しい長崎〟をご堪能ください。



メニュー

・ライブキッチン　ランチ
牛肉の鉄板焼き 長崎産醤油を使った照り焼きソース
長崎産胡椒鯛と海老の鉄板焼き 柚子香るソース
月替わり麺料理(12月 長崎ちゃんぽん／1月五島うどん ／2月 長崎皿うどん)
・ライブキッチン　ディナー
牛肉のステーキ 赤ワインソース～長崎〝五島ワイナリー〟のワイン～
長崎産胡椒鯛と海の幸 長崎・五島〝五島の醤〟のブイヤベース仕立て
・温製料理
舌平目のヴァプール 長崎・壱岐の焼酎香るソース／カサゴのロティ 長崎・五島のレモングラスの泡を纏わせて／長崎・佐世保バーガー／角煮まんじゅう　など
・冷製料理
長崎・五島うどんと九条ネギのアーリオ・オーリーオ／長崎・五島特産 かんころ餅のロティ／鰤のしゃぶしゃぶ 長崎・五島〝五島の醤〟を使ったジュレ／長崎・五島〝五島の雫〟を使ったラビゴットソース 蒸し鶏と合わせて／北寄貝 長崎・五島のあおさソースと九条ネギのオイルで　など
・スイーツ
パンナコッタ／長崎産みかんゼリー／和スイーツ 長崎産紫芋・芋乙女の食べ比べ／長崎カステラ／麻花兒～マファール～　など

五島の味覚満喫コース

［期　　間］2021年12月1日(水)
～ 2022年2月28日(月)

［料　　金］￥7,500

［提供時間］17:00~21:00

［メニュー］
・ハーブ風味のスムール 鮑と海老のマリネ
ホタテのミルフィーユとキャビア “五島の雫”
椿オイルのアロマ
・五島産紫芋のスープ カプチーノ仕立て
・鯛とオマール海老のポワレ 軽い燻製仕立て
“五島の醤”とノワゼットソース
・牛フィレ肉のステーキ 五島ワイナリーの赤ワインソース
・パン
・五島産 芋乙女のムースとフルーツ
つばき茶の香り
・コーヒーまたは紅茶

コースご注文のお客様は、五島ワイナリーのワインを1杯￥750にてご提供いたします。(通常￥1,000)

同時開催

ダイニングカフェ＆バー「ロンド」

長崎の西方100㎞に浮かぶ大小140余りの島々からなる五島列島。四方を海に囲まれた五島(長崎)から、美しい自然と人の調和が織りなす豊かな「美味しい」をお届けいたします。

長崎カステラなどスイーツも充実

月替わり麺料理

今大人気の波佐見焼を一部メニューで使用しています！

通常料金

ランチ		ディナー	
大　人	￥3,200	大　人	￥5,200
小学生	￥1,750	小学生	￥2,800
幼児(3歳～)	￥900	幼児(3歳～)	￥1,300

※クリスマス、年末年始期間は特別メニューのため料金が変更になります。
※営業時間は、時期や曜日によって異なります。QRからホームページをご確認ください。

長崎産ポークのロティ あごだし麹のソース

長崎の美味しいお酒もご用意しております。

・五島ワイナリー
スパークリングワイン
キャンベル・アーリー
・五島ワイナリー
マスカット・ベリーA
RESERVE
・長崎産日本酒 吟醸 杵の川
・長崎産焼酎
壱岐スーパー ゴールド

ディナータイムには人気のボイル蟹も登場！
(※蟹は長崎産ではございません)

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

※表記料金には、消費税・サービス料が含まれています。
※写真はイメージです。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し付けください。
※メニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。
最新の情報はQRからホームページをご確認ください。

その他のレストラン情報は
こちらから

京都府民限定！

きょうと魅力再発見旅プロジェクト

対象宿泊プランご利用で
最大5,000円割！
さらに館内レストランで
使える最大2,000円分の
クーポン付き！

詳細はこちらから