

都ホテル 京都八条  
ダイニングカフェ&バー「ロンド」  
京都の食材を使用したイブニングハイティー 結～yui～を販売

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町 17）は、2023年5月12日（金）よりダイニングカフェ&バー「ロンド」にてイブニングハイティー 結～yui～を提供します。詳細は別紙をご参照ください。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >

都ホテル 京都八条 マーケティング部  
〒601-8412 京都市南区西九条院町 17  
TEL : 075-662-7937 FAX : 075-662-7938  
[www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo](http://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo)

## 別紙

夕方からお食事感覚で優雅な時間を楽しめるイブニングハイティーが新登場します。

都ホテル 京都八条 ダイニングカフェ&バー「ロンド」では、ホテルの名前にもある8の数字から、地元京都ゆかりの食材を8種使用したハイティーを新たにご用意。「イブニングハイティー 結〜yui〜」は、フランス語で8を意味する“huit（ユイット）”と、食材により“結ばれる縁”をイメージして名付けました。季節ごとにテーマが変わる料理は、オードブルやセイボリーが丁寧に盛り付けられたハイティースタンドとプレートデザート、さらに紅茶やコーヒーはおかわり自由と充実の内容。京都小川珈琲や京都和東町産の和紅茶などと一緒に楽しみください。

また、8色のカクテルも飲み放題になるワイン&カクテルフリーフローにアップグレードすることもできます。

### ■概要

【場所】ダイニングカフェ&バー「ロンド」

【期間】2023年5月12日（金）～ ※前日20：00までの予約制

【時間】16：00～ / 16：30～ / 17：00～ / 17：30～ / 18：00～ ※1日10名様限定

【料金】1ドリンク付き（コーヒー・紅茶飲み放題）5,500円

ワイン&カクテルフリーフロー付き（コーヒー・紅茶飲み放題）7,000円

※フリーフローは120分制

### ■ハイティースタンド

3段のスタンドには目にも鮮やかなオードブルやセイボリー、小さくても食べ応えのあるピフカツスライダーバーガーなど、京都ゆかりの8種の食材が織りなすハーモニーをお楽しみください。

- ・RONDE MONAKA～クリームチーズと西利の京漬物～
- ・京都産抹茶をまとったパテ・ド・カンパーニュ
- ・ホタルイカとウドのマリネ 九条葱の香り
- ・京赤地どりのバロティーヌ マスタード添え
- ・ウニ風味のフラン 京水菜
- ・帆立のスモークと野菜のプレッセ 万願寺唐辛子のクーリ
- ・西京味噌風味のピフカツスライダーバーガー
- ・あさりのデュクセルと京都産野菜のカナッペ



### ■アシェット デセール

- ・皿盛りスイーツ

※内容は季節によって変更になります



## ■ドリンク

・コーヒー / 紅茶

・ワンドリンクメニュー

アルコール、ソフトドリンクなどからお選びください

・ワイン&カクテルフリーフローメニュー

ワイン（赤・白・樽生スパークリング）、8色のスパークリングカクテル、ノンアルコールのオリジナルカクテルが2時間飲み放題。

さらに、安心院葡萄酒工房のデザートワイン「フランシスコ デラウエア」を乾杯用にサービス。



### 【ご予約・お問合せ】

都ホテル 京都八条 ダイニングカフェ&バー「ロンド」

TEL：075-662-7955（受付 10：00～20：00）

※写真はイメージです。

※表記価格はお一人様料金で、消費税・サービス料が含まれています。

※内容は変更になる場合があります。詳細はホームページをご確認ください。

※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。

### 【都ホテル 京都八条】

公式ホームページ

<https://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo/>

Instagram

[https://www.instagram.com/miyakohotel\\_kyoto8/](https://www.instagram.com/miyakohotel_kyoto8/)

Facebook

<https://www.facebook.com/miyako.kyoto8>

以 上