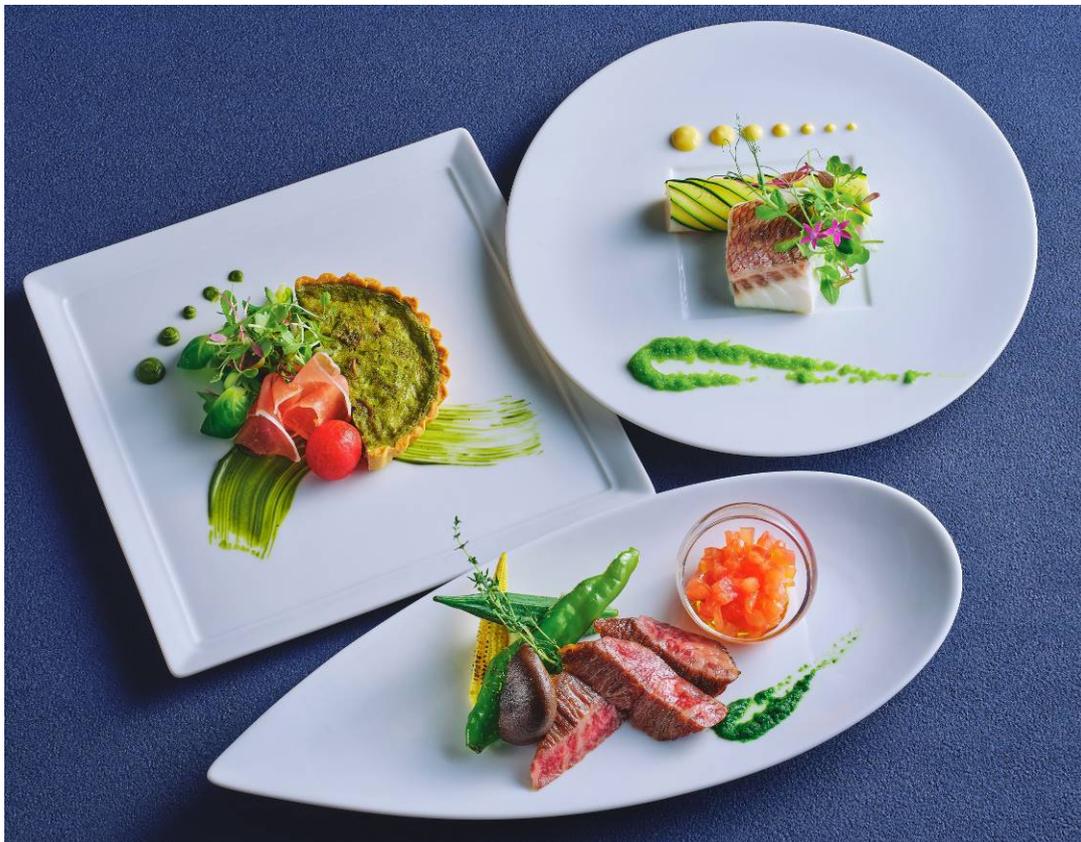


## 都ホテル 京都八条 「地産地消」をテーマに、料理コンテストのメニューを商品化

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町 17）は、調理従事者の育成と SDGs 意識向上、さらに調理部門全体の活性化を図ることを目的とした料理コンテストを開催。年齢や経験年数を問わず、ホテル内の調理従事者から 15 名が参加しました。テーマは「地産地消」とし、京都の食材を使用したオリジナリティあふれる一品が出揃いました。そこで、今回は料理コンテストから生まれた特別メニューを皆様にもお楽しみいただけるよう、期間限定でご用意します。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-hachigo](http://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachigo)

## 別紙

提供メニュー詳細

### 【期間】

2023年9月1日（金）～11月30日（木）

### 【実施店舗】

ダイニングカフェ&バー「ロンド」

中国料理「四川」

### ダイニングカフェ&バー「ロンド」

#### ■ランチーフブッフェ「ERANDE」

[提供時間] 11:30～14:15（ラストオーダー）

[料金] 3,800円

[メニュー] 選べるメインディッシュの月替わりメニューの1品として

9月 甘鯛の鱗焼 宇治抹茶を使ったソース（宴会 加門慧大）

10月 京都ぼーくの蒸し豚 京都産二種の味噌を使ったソース（ル・プレジール 日原正明）

11月 京都ぼーくのコンフィ 万願寺とうがらしのクーリとベリーソース（ロンド 野崎泰行）



#### ■特別ディナーコース「京都テロワール コンクールコース」

[提供時間] 17:00～21:00（ラストオーダー）

[料金] 8,000円

[メニュー]

前菜 宇治抹茶を使ったキッシュ 生ハムとトマトのマリネ  
（ル・プレジール 今野友加里）

メイン（魚） 鯛の蒸し物とズッキーニの帆立ムース包み  
万願寺とうがらしと柚子胡椒を使ったソース  
（宴会 野中美紀）

メイン（肉） 京都産和牛の醤油麹漬け トマトのソース  
（ル・プレジール 安村里菜）

パンまたはライス、スープ、デザート、食後のお飲み物付き



■スイーツ（ショーケース）

ヴォワール ノワール 京とうふと宇治抹茶のムース

（ペストリー 荻野晴香）

[料金] 900 円（テイクアウト）

ドリンク付き 1,500 円（イートイン）



■スイーツ（アシェットデセール）

エスポワール 中村製館所の粒あんときなこのモンブラン

（ペストリー 湯川明音）

[料金] ドリンク付き 1,800 円（イートイン）



【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）

中国料理「四川」

■京の黄真珠を使用した京都産牛肉の麻辣和え

（蒲田真次）

[料金] 3,800 円



【ご予約・お問合せ】

都ホテル 京都八条 中国料理「四川」

TEL：075-662-7956（受付 10：00～20：00）



※写真はイメージです。

※表記料金はお1人様料金で、消費税およびサービス料が含まれています。

※内容は状況により、変更となる場合があります。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

以上