

粋な心遣いを感じるホテルステイ



京都駅の八条口から徒歩でわずか2分の場所にある都ホテル 京都八条。当ホテルは近鉄にJ・R、地下鉄に市バスと、交通の要である京都駅からすぐの場所にあり、朝から夜まで目いっぱい時間を有効に使える観光拠点として、ご好評をいただいております。

「実は」知る人ぞ知る
夜限定のおもてなし



ホテルの「実は。」をご紹介します

「実は」さまざまな工夫でSDGsにも貢献

ライトアップをはじめ、スムーズかつ時短にもなるセルフチェックイン・アウト機の導入など、お客様の快適なご

このように当ホテルでは「観光に便利で、ホテルに滞在する時間もまた楽しい」とそんな場所でありたいとさまざまな趣向を凝らしています。

そのうちのひとつが、ホテル内にあるチャペル「アークアクリスタル」の夜のライトアップです。総ガラス張りの16面体という唯一無二のチャペルの屋根には、夏は青もみじ、秋なら赤く染まった紅葉を投影。着く輝く宝石のようなチャペルに映像が揺らめく眺めで見ると、心を和ませてくれます。さらにチャペルを取り囲む水路やホテルの外壁もイルミネーションに照らされ、チャペルの季節ごとの映像とあいまって、幻想的な光景を作り上げています。

このライトアップは中庭を望むガーデンビュウの客室なら、室内から眺めることもできます。カーテンを開けると飛び込んでくるこの特別なビューをぜひお楽しみください。

8室ある当ホテルでは相当な量の削減となり、環境問題に大きく貢献することができま

さらに連泊の場合、環境保全の観点から希望した場合のみの清掃に（3泊ごとに通常の清掃を実施）。これにより洗濯に使用する水を削減し、宿泊代金の一部を環境保全団体に寄付する取り組みも実施中です。

なお、ホテルではウォーターサーバーの水をいれて持ち歩くオリジナルのステンレスマグも販売。京都らしいイラストをあしらったマグは、お財布にも環境に優しい、旅の思い出グッズとしてもおすすめです。



今年5月には地下1階に、ロースタリーカフェ「OM OFU」もオープン。コーヒー豆は天然由来の肥料を使って育てた有機栽培の豆を使用。体にも環境にも優しいスペシャルティコーヒーを味わいながら、のんびり過ごせる場所がさらに増えました。

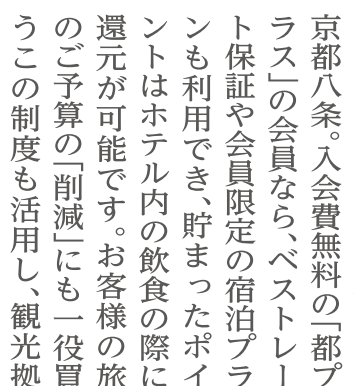
「実は」新店もオープン！
滞在がさらに快適に

例えばホテルのエントランスに置かれた四角い木箱。これは調理くずを土にかえすコンポストです。このコンポストの土で育てたハーブをレストランで活用する取り組みはその一例です。さらにペットボトルの削減を目指し、今年から新たに各階へのウォーターサーバーの設置を開始しています。客室のカラフェを持参し、サーバーから必要な量だけの水を入れるスタイルに変えたことで、ゴミとなるペットボトルを大幅に削減。小さな取り組みですが、98

滞在や利便性を常にアップデイトし続けている当ホテルですが、環境モデル都市・京都にあるホテルとして、積極的に取り組んでいるのが環境問題です。



我が家に帰ってきたようにホッとできるホテルでありながら、「こんな楽しみが」「こんな工夫が」と、訪れるたびに新鮮な驚きをもたらす都ホテル 京都八条。入会費無料の「都プラス」の会員なら、ベストレート保証や会員限定の宿泊プランも利用でき、貯まったポイントではホテル内の飲食の際に還元が可能です。お客様の旅のご予算の「削減」にも一役買うこの制度も活用し、観光拠点としてはもちろん、四季折々の楽しさにあふれたホテルライフを楽しみに、ぜひお越しください。



今年5月には地下1階に、ロースタリーカフェ「OM OFU」もオープン。コーヒー豆は天然由来の肥料を使って育てた有機栽培の豆を使用。体にも環境にも優しいスペシャルティコーヒーを味わいながら、のんびり過ごせる場所がさらに増えました。

「実は」新店もオープン！
滞在がさらに快適に

例えばホテルのエントランスに置かれた四角い木箱。これは調理くずを土にかえすコンポストです。このコンポストの土で育てたハーブをレストランで活用する取り組みはその一例です。さらにペットボトルの削減を目指し、今年から新たに各階へのウォーターサーバーの設置を開始しています。客室のカラフェを持参し、サーバーから必要な量だけの水を入れるスタイルに変えたことで、ゴミとなるペットボトルを大幅に削減。小さな取り組みですが、98

滞在や利便性を常にアップデイトし続けている当ホテルですが、環境モデル都市・京都にあるホテルとして、積極的に取り組んでいるのが環境問題です。

ナジャ・グランディーバ ショー ワンダーハロウィン

クイーンたちによるWonderなショーとDeepなトークで盛り上がりまShow！

ホテル総料理長が腕を振るうフレンチコースをフリースタイルと共にご堪能いただいた後は、ナジャ・グランディーバ率いるゴージャスなドラッグクイーンたちによるワンダーで艶やかなショータイム！ここでしか聴けないディープなトークも交えながら、たっぷり90分お楽しみいただきます。

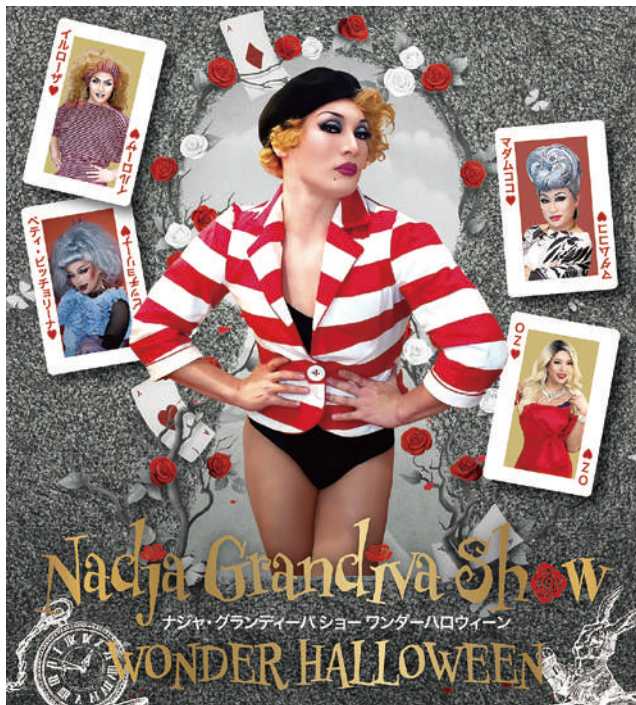
【開催日】 2024年10月13日(日)

【時間】 第1部(昼の部)
受付 12:30～ / お食事 13:00～ / ショー 14:30～
第2部(夜の部)
受付 17:00～ / お食事 17:30～ / ショー 19:00～

【ショー会場】 本館地下1階 宴会場「陽明殿」

【料金】 お一人様 ￥20,000

※限定販売のため予定数に達し次第終了



各種宴会プランのご案内

都ホテル 京都八条では、人数や規模、ご予算など条件にあった各種プランをご提案しております。

パーティープラン 【料金】 ￥7,500～
同窓会プラン 【料金】 ￥8,000～
お慶びプラン 【料金】 ￥12,500～
法事プラン 【料金】 ￥7,000～



みやこ Work Pod(ワークポッド)

約8㎡のプライベート空間で、周りを気にせず少人数のミーティングが可能なレンタルスペースです。 ※詳細、ご予約はフロントにて

【場所】 本館1Fロビー
【料金】 1時間 ￥1,000 (1室料金)
【時間】 10:00～20:00 (最大3時間) 【定員】 1～3名
【設備】 デスク、チェア、無料Wi-Fi(共有回線)、空気清浄機



婚礼のご案内

Wedding Party Plan

ご親族だけでなくご友人・来賓も招いたスタンダードな披露宴に。基本アイテムがセットになったベーシックプラン。

【料 金】 30名様 ￥680,000 ※追加料金お一人 ￥19,000

ウエディングフェア毎月開催中

【開催日】 2024年9月22日(日)、10月27日(日)、11月24日(日)
【時間】 10:00～16:00



2025年3月25日、都ホテル 京都八条は開業50周年を迎えます

SDGs の取り組み

◆ #めでるめぐるホテル日記

都ホテル 京都八条×イオンモールKYOTO

「はちじょう、はぐくむ。夏休み子どもお仕事体験」で小さな園芸家たちが花壇作りに挑戦！

8月5日(月)の「はちじょう、はぐくむ。夏休み子どもお仕事体験」では、応募してくれた11人の子供たちが「京都府立農芸高校」草花コース3年生のレクチャーのもと、花壇作り体験&ドライフラワーポストカード作りにチャレンジしました。

「はちじょう、はぐくむ。」は、都ホテル 京都八条とイオンモールKYOTOが開催する「まなびとあそび」のイベント。この日の体験では、季節の花や草木をお客様をもてなす「ホテル庭園スタッフ」の仕事を学びました。ホテルコンポストで作った堆肥や土に触れながら花を植える子供たちは、真剣そのもの。完成させた花壇に水をまくその笑顔には、ホテルエのおもてなしの心も宿ったかのようでした。そんな子供たちが作った花壇の花々は、ホテル西玄関前で11月頃までご覧いただけます。



◆ ごま(胡麻)から生まれた「スーパーフード」ゴマプードル(ごまパウダー)が朝食に登場！

四川がコラボする「山田製油」の商品を、9月からル・プレジールとロンドの朝食でもお召し上がりいただけます。

ゴマプードルの材料は搾油後のごま。つまり、油分をカットしたごまをパウダー状に粉碎したもの。山田製油の一番絞りごま油はごまから一度だけ、30%しか搾油しないため、搾油後の「ごま」でありながら油分にしか含まれないセサミンやゴマリグナンまで残っており、葉酸・鉄分・食物繊維も豊富！朝から元気に活動するため、身体にも環境にも良いゴマプードルをぜひ一度ご賞味ください。



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・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。

美味しい秋をはじめよう！

バイキングレストラン「ル・プレジール」
ディナータイム限定

かに推し！海の幸のディナーbuffet
9月1日(日)～12月20日(金)
ボイルズワイガニ

毎年恒例のズワイガニ食べ放題の季節が今年もやってきました。美味しさを一番感じられるボイルでお召し上がりください。さらに、今年は様々なラインナップでかに料理と海の幸をお楽しみいただけます。
焼き立てが自慢のライブキッチンでは、人気の牛肉のステーキと共に殻付き帆立貝をカニクリームソースでご利用。他にも海鮮丼など、食欲の秋にお腹も心も満たされる充実の内容でお待ちしております。

「メニュー例」※ボイルズワイガニ以外のかに料理は、紅ズワイガニを使用しています。
カニパエリア／カニと鮭の朴葉蒸し 西京味噌ソース／カニ爪フリットチリソース／カニコロケ／カニピザ／カニ焼売 海鮮丼／カニとアボカドのカクテル／カニの3色テリーヌ／カニ爪と有頭海老ガリックオイルソース／カニサラダ／カニと海老のちらし寿司／冷製茶碗蒸し カニあんかけ柚子の香りなど



殻付き帆立貝の鉄板焼き
カニクリームソース
ライブキッチンにて、殻付き帆立貝にカニクリームをかけた、濃厚で贅沢な味をお楽しみください。



牛肉のステーキ
定番の人気メニューのステーキは、ライブキッチンにて焼き立てを月替わりのお味でご利用しております。



MYミニ海鮮丼
お好きなネタをお好きなだけ！海鮮以外ものつけて、自分だけのオリジナル海鮮丼をお楽しみください。

ディナー	大人	小学生	幼児(3歳)
ランチタイムも充実のラインナップ	¥6,900	¥2,900	¥1,300
ランチ	大人	小学生	幼児(3歳)
	¥4,500	¥1,900	¥900

都プラス会員限定お得なキャンペーン

好評につき期間延長 シニア割引&幼児(3歳～)無料！

シニア割引：通常6,900円のところ、65歳以上のお客様は平日のディナータイムに限り、1,000円引きの5,900円でご利用いただけます。

幼児全額割引：通常ディナータイム1,300円、ランチタイム1,000円のところ、期間内は無料でご利用いただけます。

※ご年齢が分かるものをご提示いただく場合がございます。
※当日入会可

ランチ・ディナー共に 都プラス会員ならいつでもお得！

ご利用料金が、平日10%・土日祝日は5%割引
また、平日は通常120分のところ150分に延長してご利用いただけます。
ご家族やご友人とゆっくりとお食事をお楽しみください。

ダイニングカフェ&バー「ロンド」 敬老の日 お月見コンサート&ロンドディナー

【開催日】2024年9月16日(月・祝)

【時間】ディナー 17:00～ / コンサート 19:30～

【会場】ダイニングカフェ&バー「ロンド」
チャペル「アクアクリスタル」

【料金】一般 ¥8,000 都プラス会員 ¥7,000
都プラス会員の65歳以上 ¥6,500

※詳細はホームページをご確認ください。



Information

※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。
※営業時間、メニューなど記載内容は予告なく変更となる場合がございます。最新の情報はホームページをご覧ください。

都プラスのご案内

入会金・年会費無料

「都プラス」は全国の都ホテルズ&リゾートをおトクに使えるメンバーズ。

貯まる ¥100(税抜)で10ポイント付与 使える 1ポイント=¥1でご利用可能
¥1,100 = 100pt
のお会計で が貯まる

都ホテル 京都八条のレストランをご利用の場合、

平日は10%、
土・日・祝日は5%割引

※一部対象外メニューがございます。



LINE 友だち募集中♪

友だち登録で、もちろん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

中国料理「四川」

9月1日(日)～11月30日(土)



白秋麗菜ランチコース

¥4,800



季節の食材を使用した人気のランチコース。今回は創業以来からぬい「世のため、人のため」受け継いだ思いと伝統の製法で、ごまかしなしの製品を作り続ける京都の老舗「山田製油」とのコラボメニューです。※特別価格のため割引適用不可「メニュー」
冷菜盛合せ／蟹肉となごのフカヒレスープ／帆立貝柱と京ゆばのごまソースがけ／
牛フイル肉と生麩の黒ごま味噌炒め 蒸しパン添え／飲茶2種盛合せ／中華粥ごま油添え／デザート2種盛合せ



「安心安全な良い素材を用いて、最高の製品を作る」頑固ものが守りつづけた、伝統の香りと風味をお楽しみください。

株式会社 山田製油

ロビーラウンジ

1F

季節のスイーツなど、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。



バー「ラグーン」

B1F

蒸留酒をはじめ、ワインやビール、カクテル等を取り揃えております。



ダイニングカフェ&バー「ロンド」 Ronde Lunch ハーフbuffet「ERANDE」

1F



9月1日(日)～11月30日(土)
朝食からディナーまで、さまざまなシーンで気軽にご利用いただけるロンド。一番人気のランチタイムハーフbuffet「ERANDE」がリニューアル。9月から追加料金なしで選べるメインが3種類から4種類に！ご希望にお応えして、パスタも選んでいただけるようになりました。オードブル・サラダ・スープ・パン・フルーツなど豊富なbuffetメニューに加え、デザートがより充実した品ぞろえに、食後のスイーツタイムもごゆっくりとお楽しみください。

【9月のメイン料理】
牛肉のポワレ エスパニョール
ソースグラタン フィノア添え／鮭のグリエ ハイフ風味のトマトのロティガト仕立て／国産牛ハンバーグ照り焼きソース 京の黄真珠を使ったマッシュポテト／海老と貝類のオイルソース パスタナッツ風味
大人 ¥4,500
小学生 ¥1,500
幼児(3歳～) ¥500
※小学生と幼児は「選べるメインディッシュ」が付いておりません。
※10月、11月のメニューはQRからホームページをご覧ください。

和食「うおまん」
職人の技が光る 近江牛会席
日本三大和牛の一つ、近江牛をメインとした会席料理。和の職人が腕によりをかけて、季節の食材やおまん自慢の鮮魚など、一つひとつを丁寧に仕上げます。旬を感じる和の味わいをご堪能ください。
会席は旬の前菜、自慢の造り、絶品焼物、信楽釜で炊く御飯など全10種 ¥15,000
プライベートな空間でゆったりとお食事をお楽しみいただける個室もございます。

