

都ホテル 京都八条 バイキングレストラン「ル・プレジール」 ディナーbuffetのボイルズワイガニ食べ放題が、好評につき再登場決定！

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町17）は、2024年12月20日（金）までバイキングレストラン「ル・プレジール」にて開催中のディナーbuffet「かに推し！海の幸のディナーbuffet」を、2025年1月4日（土）から2月28日（金）までの期間で再開催します。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

別紙

毎年恒例のボイルズワイガニ食べ放題！今年は海の幸を使用したメニューが充実し、大変ご好評をいただきましたので、2025年1月4日（土）より再度開催することになりました。ボイルズワイガニの他にも、焼きた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用意。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。

■「かに推し！海の幸のディナーbuffet」概要

【期間】2024年9月1日（日）～12月20日（金）

（追加日程）2025年1月4日（土）から2月28日（金）

【店舗】バイキングレストラン「ル・プレジール」

【料金】大人¥6,900 / 小学生¥2,900 / 幼児（3歳～）¥1,300

【営業時間】平日（120分制）17：30～21：30（L.O.21：00）

土日祝（2部制）1部 17：00～19：00 / 2部 19：30～21：30（L.O.各15分前）

※営業時間は変更する場合があります。

【メニュー例】

※ボイルズワイガニ以外のカニ料理は、紅ズワイガニを使用しています。

ライブキッチン

牛肉のステーキ / 殻付き帆立貝の鉄板焼き カニクリームソース /
ボイルズワイガニ /



温製料理

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 / 鶏のから揚げ / ビーフシチュー など



冷製料理

海鮮丼 / カニとアボカドのカクテル / カニの三色テリーヌ /
カニ爪と有頭海老 ガー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 /
マグロ 柚子醤油ドレッシング / 焼き茄子 和風玉ねぎソース /
長芋の炙り 西京味噌ソース / バナメイエビ シーザードレッシング /
イカの和風玉ねぎドレッシング など



デザート

【ディナー限定月替わり】

かぼちゃモンブラン（10月）

マロンロール（11月12月2月）

いちごのショートケーキ（1月）

その他のスイーツも豊富にご用意しています。



◆【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！

平日限定！シニア割引：65歳以上のお客様は、ディナータイム 6,900 円のところ 5,900 円で、
ランチタイムは 4,500 円のところ 3,800 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。

ランチタイムも充実のラインナップ

【料金】ランチ 大人 ¥4,500 / 小学生 ¥2,000 / 幼児（3歳～） ¥1,000

【営業時間】ランチ 平日（120分制）11:30～14:30（L.O.14:00）

土日祝（2部制）1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00（L.O.各 15分前）

【ご予約・お問合せ】

都ホテル 京都八条 レストラン係

TEL 075-661-0051（受付時間 10:00～17:00）



※写真はイメージです。

※表記料金には、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。

以上