

観光の前に「おいしい」をチャージ!

選 べる5種類の
おいしい朝食をご提供

京都の街は世界的にも有名な社寺や観光スポット、創業数百年という老舗から現代的なショップまであちこちに点在する、魅力にあふれた場所です。体力が続く限り、目いっぱいさまざまな場所を巡る方も少なくありません。

そんな「観光用の体力」をチャージするために欠かせないのが、朝一番に食べる朝食です。都ホテル 京都八条では、お客様の好みに合わせて選べる4店舗5種の和洋の朝食をご用意。「たくさん食べたい」「ゆっくりと食べながら京都の朝を楽しみたい」など、お客様の気分に合わせてお楽しみいただけます。



5種の朝食をお気に召すまま

70 種以上のメニューで
大満足の「ル・プレジール」

席数約200席と当ホテル最大規模のバイキングレストラン「ル・プレジール」はオープン直後から満席になるほどの人気です。その理由は70種以上の和洋のメニューが揃うこと。和食なら焼き鮭や煮物、洋食ならソーセージや卵料理などオードブルクスの朝食メニューはもちろん、レンズ豆とちまのタブレ、ネギのアリオオオリオなど、ホテルらしい手の込んだ料理も並びます。

また、ご飯は外気温によって精米の温度を変えるほどおいしいお米へのこだわりで知られる「八代目儀兵衛」のお米を使用。これに「京つけもの

西利」のお漬物を合わせれば、まさに「京都のご飯」だとご好評をいただいている一品です。窓から明るい光が差し込む開放的な店内で食べれば、朝から元氣いっぱいになれるそうです。

ど ちらにしよう?
2種類の朝食をご用意

約30種の洋食buffetと、セットメニューの「アメリカンブレイクファースト」の2種の朝食を用意しているのが、ダイニングカフェ&バー「ロンド」です。「ゆったりと朝食が食べたい」気分なら、ぜひアメリカンブレイクファーストを。プレインオムレツなど3種から選べる卵料理に、ハムやソーセージ、パンやサラダにスープ、フルーツが並び、ボリュームも満点です。ホテルらしい王道の朝食を食べながら、穏やかな京都の朝をのんびりとお楽しみください。



こ れぞ日本の朝ご飯
名物の美人豆腐が大人気

接待や会食などのご利用が多い和食「うおまん」でも、充実の和朝食を提供。ふんわりと焼いた銀鮭や、浄土宗の寺院「正法院」が作るちりめん山椒、旬の素材を使ったおぼろなど、起きたばかりの体に滋味がしみわたる料理が並びます。なかでもうおまん



朝 の始まりは
このコーヒーから

また、5月にオープンしたロースタリーカフェ「OMOFU」でも、朝食をお召し上がりいただけます。店内の大型自家焙煎機でローストした有機コーヒーは、体も心もシャキッとす、まさに目覚めの一杯。シックな店内でこだわりのコーヒーと朝食を楽しみながら、その日の観光予定を立ててみてはいかがでしょうか。お好みの朝食を食べ、体のコンディションをしっかりとアップさせたら、さあ、京都観光に出発です!



自慢の一品が「美人豆腐」。西京味噌がふわりと香る特製豆腐汁で自家製豆腐を煮た小鍋は、最後の一滴まで飲み干してしまおうしさ。これを目当てに訪れる人もいます。

年末年始のご案内

新春ファミリーbuffet ～巨大トイレールと東海道新幹線～

新年を彩るバラエティー豊かなお料理の数々で、ご家族やご親戚揃って思い出に残る楽しい時間をお過ごしいただける新春ファミリーbuffet! 前回も大好評だった巨大トイレール展示が今回も登場! さらにJR東海の制服で撮影できるキッズフォトスポットやお楽しみ抽選会など、大人からお子さままでお楽しみいただけるイベントが盛りだくさんです。

【buffetメニュー】

牛肉のステーキ/ローストビーフ/海老とホタテのグラタン/三元豚ロースのグリル/仔牛のアリュメットパイ/新幹線をイメージしたトレンケーキ/フレンチトースト など

【フリードリンクメニュー】

生ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/日本酒/梅酒/焼酎(麦・芋)/ノンアルコールビール/オレンジジュース/烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール など

【開催日】2025年1月1日(水・祝)、2日(木)

【時間】1部 12:00~14:30
2部 17:30~20:00

【会場】本館地下1階 宴会場

【前売特別料金】大 人 ￥10,000 (￥10,500)

※前日までのご予約 小 学 生 ￥5,000 (￥5,500)

幼児(3歳~) ￥3,000 (￥3,500)

※()内は当日料金 定員に達し次第販売終了



イベント例
・巨大トイレール展示
・写真撮影
・フォトスポット
・お楽しみ抽選会
などなど

大晦日・お正月のご案内

都ホテル 京都八条の各レストランでは、2024年12月31日(火)ランチタイム~2025年1月3日(金)ディナータイムは特別メニューをご用意しております。また、大晦日の小さな演奏会、初詣みやこさんぽ、屋上初日の出ツアー、新春開運占いなど新春イベントも多数開催しています。詳細はQRからホームページをご確認ください。

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12月15日(日)、2025年1月19日(日)、2月24日(月・祝)

【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

◆「日本の伝統×ホテル装飾」

伝統工芸の「ものを大切にする」精神は、SDGsの様々な目標に該当すると考え、都ホテル 京都八条では、ロビー装飾に日本の伝統工芸を取り入れています。

和紙の提灯ツリーと京銘竹の装飾

和紙のクリスマスツリー (12月25日まで) & 和紙の門松 (1月14日まで)

洋風と和風を融合させたクリスマスツリー型提灯を設置することにより、日本らしさを演出。お客様を温かい灯りで迎えます。和紙部分は剥がして張り直しも可能。翌年以降も使用できるので、長い間大切に使い続けられます。お正月には門松型提灯を設置します。



協力:南伏谷商店/長岡銘竹製

【デザインテーマ】京都の空・陸・海のサイクル

1段目が空、2段目が陸、3段目が海をイメージしています。

雨が山を育て、山の養分が海に流れ込み魚を育て、鳥のえさになるという自然界のサイクルを表現し、自然とクリスマスイメージする緑は萌葱(もえぎ)色というやや青みがかった暗い緑色で表しています。夏を迎えて色濃く成長する葱の色とも言われ、唐草模様の風呂敷や獅子舞のかぶり布にも使われてきました。

また、竹の間伐材に穴をあけ、LEDの明かりを灯すことにより、竹ならではの温かみのある光を発する竹あかり(竹のランタン)も設置しました。今回は、白竹・図面角竹・胡麻竹の3種類の「京銘竹」を使用。京都の伝統産業「京銘竹」の特色は、竹そのものの持ち味をそのまま生かしているところにあり、これは素材としての京都の竹が優れているという証です。



MIYAKO
HOTEL
KYOTO HACHIJU



都ホテル 京都八条は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

◆ まずは私たちにできることから

「人・地域・地球とつながる 都ホテル 京都八条のSDGs」



MIYAKO
HOTEL
KYOTO HACHIJU

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



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。



ダイニングカフェ&バー「ロンド」

1F

ランチチョイスbuffet 「ERANDE」がリニューアル!

12月1日(日)〜2月28日(金)



【前菜buffet】
オードブル・サラダ・スープ・パンはbuffetスタイルでご用意。ラストオーダーのお時間まで、お好きなものをお好きなだけお召し上がりいただけます。サラダコーナーでは、8種の自家製ドレッシングでお野菜の食べ比べも。



【選べるメインディッシュ】
月替わり4種+3ヶ月共通1種+計5種のメインディッシュから、その日のお好みの一品をお選びください。



アフタヌーンティー 京都 京都に縁のある食材×いちご



中村製菓所、美山牛乳、山田製油、黒丹波たまご、和東の紅茶など京都にゆかりのある食材と、豊潤な春の恵みをかけあわせたいちごが主役のアフタヌーンティーです。

いちごをイメージしたノンアルコールカクテル「スイーツ」
いちごミルクティーのムース/紅茶クッキー/抹茶マカロン/きなことあんのエクレア/豆腐ティラミス/フレンチ/いちごとパニラのムース/プリン/梅のわいんジュレ/ショコラテリーヌ/金時人參ムース/ぎゅうひ巻き/黒胡椒タルト/湯葉とチーズムース/金時人參ジャム/ほうじ茶フィナンシェ

【セイボリー】

京都ばーくの燻製と野菜のタルト 玉葱のスービーズ/オマール海老とホタテのポッシュ/キャビア添え 京王生菜のクレープ/国産牛ハンバガー/京の黄真珠を使った香味ソース 西利の京漬物のアクセント/聖護院からと八代目儀兵衛のお米を使ったスーパ

【ドリンク】

小川珈琲/和紅茶雅/ほうじ茶ラテ

【日時】2025年2月・3月の土・日・祝日、3月25日(火)
【事前予約制】2日前の16:00までに要予約
【時間】15:00~17:00
【料金】通常 ¥6,000 都プラス会員 ¥5,700
【2025年3月25日(火)のみ】
開業50周年特別価格 ¥5,000 1日限定30食



【スイーツ】
デザートコーナーもより充実。毎月10種以上のスイーツが勢ぞろい。ホールケーキやプチフルーツ、焼き菓子にフルーツも、食べ放題のbuffet形式でお楽しみいただけます。

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&リゾーツをおトクに使えるメンバーズ。

貯まる ¥100(税別)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。 詳細はこちら



バイキングレストラン「ル・プレジール」

1F



9月1日(日)〜12月20日(金)
1月4日(土)〜2月28日(金)

かに推し!海の幸ディナーbuffet
好評につき、再開催決定!

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。



【メニュー例】
ライブキッチン(ボイルズワイガニ/牛肉のステーキ/殻付き帆立貝 カニクリームソース/海鮮丼/カニと鮭の朴葉蒸し 西

中国料理「四川」

B1F

12月1日(日)〜2月28日(金)



玄冬麗菜ランチコース

季節の食材を使用した人気のランチコースです。

【メニュー】
冷菜盛合せ/干し貝柱と野菜のフカヒレスープ/鮑と帆立貝柱のあさり塩味炒め/柚子風味/小海老のマヨネーズソース/飲茶2種盛合せ/炒飯/デザート2種盛合せ
¥4,800



鳳華 Houka

フカヒレの姿煮や北京ダックなどの豪華メニューに加え、お好みでメニューをお選びいただけます。
記念日やお祝いなど特別な日に、ホテルディナーを存分に楽しみたい方におすすめのコースです。
¥10,000



【メニュー】
冷菜盛合せ/蟹肉入りフカヒレ(25g)の姿煮(1枚/北京ダック(魚介料理)
鮑と帆立貝柱のネギ風味蒸し/甘鯛のサクサク揚げ 黒酢ソース/オニテナガエビのチリソースより1品
【お肉料理】
生フィレ肉のオースターソース炒め/生フィレ肉の黒胡椒ソース/生フィレ肉の甘辛炒め 梅肉風味より1品
京とうふを使った激辛陳麻婆豆腐 白御飯/飲茶2種盛合せ 中華粥デザート
¥10,000

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。



一般	大人 ¥6,900	小学生 ¥2,900	幼児(3歳〜) ¥1,300
都プラス会員	大人 ¥6,210	小学生 ¥2,610	幼児 ¥5,900
平日	大人 ¥6,555	小学生 ¥2,755	幼児 ¥6,555
土日祝	大人 ¥6,555	小学生 ¥2,755	幼児 ¥6,555

※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。

和食「うおまん」

B1F

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。和の職人が腕をのけて、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。

都ホテル 京都八条が贈る
クリスマスメニューをお楽しみください。



バイキングレストラン「ル・プレジール」
クリスマス&イヤーエンドディナーbuffet
牛肉のステーキやオマール海老、蟹など人気のメニューをお楽しみいただけます。

【日時】
12月21日(土)〜12月30日(月)
平日 17:30〜21:30(120分制)
土日 17:00〜21:30(2部制)

【料金】
大人 ¥8,000 小学生 ¥3,000 幼児 無料



ダイニングカフェ&バー「ロンド」
クリスマスフレンチコース「Beau Noël」

京赤地どりのショーフロア/聖護院かぶらのポタージュ/オマール海老のロティと鯛のポーピエット/牛フィレ肉のウエリントン仕立てなど全8品

【日時】12月21日(土)〜
12月25日(水)
17:00〜20:00 (L.O.)

【料金】¥10,000



クリスマスケーキ

【販売日】12月21日(土)〜12月25日(水)

【ご予約】12月15日(日) 17:00まで

Xmas いちご
デコレーションケーキ(15cm)
【料金】¥4,800



Xmas ルージュ(18cm)
【料金】¥5,800



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