

---

## 都ホテル 京都八条 バイキングレストラン「ル・プレジール」 毎年好評のかに食べ放題がパワーアップして今年も登場！

---

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町17）は、バイキングレストラン「ル・プレジール」にて、2025年9月1日（月）から12月18日（木）までの期間、昨年好評のうちに終了した「かに押しブッフェ」を再び開催します。

毎年大人気のディナータイム限定ボイルズワイガニ食べ放題に加え、海鮮丼やカニ甲羅グラタンなど、さらにメニューがパワーアップ！一部商品はランチタイムでもお召し上がりいただけます。

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

### ■「かに押しbuffet」概要

【期間】2025年9月1日（月）～12月18日（木）

【店舗】バイキングレストラン「ル・プレジール」

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

ディナー：大人¥7,900 / 小学生¥2,900 / 幼児（3歳～）¥1,300

【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）

ディナー：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）

### 【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

ランチ：牛肉のステーキ / 海老と帆立貝の鉄板焼き / 月替わりそば

ディナー：牛肉のステーキ / 有頭海老の鉄板焼き / ボイルズワイガニ



#### 温製料理

カニとシーフードのピザ / カニコロケ / カニ焼売 /

カニと卵のピラフ（ランチタイム限定） / カニ甲羅グラタン（ディナータイム限定） /

カニとスケソウダラの朴葉蒸し 西京味噌ソース（ディナータイム限定）など

#### 冷製料理

海鮮丼（ディナータイム限定） / カニと海老のちらし寿司 / カニサラダ /

カニ爪と有頭海老 ガーリックオイルソース など



その他、デザートなども豊富にご用意しています。

### 【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