
都ホテル 京都八条
「キレイを叶えるご褒美時間」
山田製油の黒ごまなどを使用した漆黒のアフタヌーンティーを販売

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町 17）は、2025 年 10 月 3 日（金）から 11 月 30 日（日）までの金・土・日・祝日に、本館 1 階ダイニングカフェ＆バー「ロンド」にて、『漆黒のアフタヌーンティー～山田製油の黒ごまで楽しむ Halloween&Autumn～』を販売します。

美容と健康に良い栄養素がたっぷりの黒ごまを主役に、京都の老舗・山田製油の製品を使用した、ごま好きにはたまらない「キレイを叶えるご褒美時間」をお楽しみください。

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

■開催概要

【期間】 2025 年 10 月 3 日（金）～ 11 月 30 日（日）の金・土・日・祝日

【場所】 ダイニングカフェ＆バー「ロンド」本館 1 階

【販売数】 1 日限定 20 食 ※2 日前 16：00 までの予約制

【時間】 15：00～17：00

【料金】 お 1 人様 5,000 円

【メニュー】

スイーツ

上段

- ・ごまらぁ油チョコ（黒すりごま ごまらぁ油）
- ・黒ごまきなこモンブラン（黒ねりごま）
- ・黒ごまとチョコクリームのカーキ（黒ねりごま）
- ・白ごまマカロン（ごま塩 白ねりごま）



下段

- ・黒ごまとラズベリーのタルト（黒ねりごま）
- ・黒ごまとキャラメルチーズケーキ（黒ねりごま 黒炒りごま）
- ・黒ごまシフォン（黒ねりごま 京都山田一番絞りごま油 ごま塩）
- ・黒ごまパイと紫芋のスイートポテト（黒炒りごま ゴマプードル）
- ・白ごまブランマンジェ ごまチュイール（白ねりごま ゴマミール）



セイボリー

- ・黒ごまと合鴨のオープンサンド（黒ねりごま）
- ・白ごまとサーモンのオープンサンド（白ねりごま）
- ・彩野菜と黒と白の 2 種のごま味噌ディップ
（黒すりごま 京都山田一番絞りごま油 白ねりごま ごまらぁ油）
- ・黒ごまヴィシソワーズ（黒ねりごま）
- ・黒ごまパイスティック（黒ごま）



ドリンク（フリーフロー）

小川珈琲 / 京都和東産紅茶アールグレイ 雅 /
オリジナルブレンドティー / ジャスミンティー /
ほうじ茶 / 煎茶 /



10 月はハロウィーン仕様でのご提供となります。

■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（10：00～17：00）

■株式会社 山田製油

作り続けるのは「ごまかしなしのごま油」



新 京 都 へ ン こ 山 田 製 油

1934 年創業。

2015 年には経済産業省「日本が誇るべきすぐれた地方産品」に選ばれるなど
古いかまどに薪をたいて、目も手も暇もたっぷりかけて仕上げた製品が人気。

「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。

<https://www.henko.co.jp/>

※写真はイメージです。※料金には、消費税、サービス料が含まれています。

※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。

※内容は状況により変更となる場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

以 上