

都ホテル 京都八条

春香るスイーツブッフェ「いちごとさくら」が織りなす 甘く華やかなひとときを。

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町 17）は、2026 年 1 月 24 日（土）から 3 月 29 日（日）までの期間の土・日・祝日に、スイーツブッフェ「いちごとさくら」を開催します。

旬のいちごの甘酸っぱさと、さくらのやさしい香りが重なり合う、華やかに彩られた和洋のスイーツを多彩にご用意。また、店内装飾を京都手描友禅協同組合の協力の下、和の雰囲気に演出します。京都の伝統を感じながら、この春だけの特別なハーモニー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

別 紙

■開催概要

【期間】2026年1月24日（土）～3月29日（日）の土・日・祝日

【時間】15:00～17:00（L.O.16:30）※14:45から写真撮影タイムあり

【会場】本館1階 レストラン「ラフィネ」

【料金】・一般当日料金

大人 6,000円 小学生 2,500円 幼児（3歳～）1,000円

・お得な早割り（2週間前までのご予約）

大人 5,500円



【メニュー例】

スイーツ

いちご桜餡ショートケーキ / いちご桜餡ティラミス / いちご桜餡抹茶カヌレ /

いちごと桜プリン / いちごとほうじ茶のタルト / いちごわらびもち /

桜餡ロール / 桜クッキー / 桜餡みたらしチーズムース / パンケーキ（桜ジャム）

ライブキッチン（焼きたてワッフル / いちごスムージー）など

ライトミール

ローストビーフ / 生ハム / スモークサーモン / クロワッサン / ハンバーグ /

ポテト など

■京都手描友禅協同組合による特別店内装飾

京都の誇る手描友禅は、友禅加工の最も古い技法であり、

今まで継承され京都の伝産業の中でも代表的な業種のひとつです。

先代から受け継がれた工程を更に磨き上げ、様々な職人の手を経て

出来上がる伝統的な友禅染を、ぜひ近くでご覧ください。

<https://yuzen.or.jp/>

2月14日（土）と3月1日（日）には、ワークショップも開催します。

特別コラボを記念して、当日着物を着用のお客様には、京都手描友禅の小物をプレゼント。

また、赤もしくはピンクを身に着けて来られたお客様にも、ウェルカムドリンクをプレゼントします。

■ご予約・お問合せ

ホテル公式ホームページよりご予約ください。

都ホテル 京都八条 レストラン係 TEL：075-661-0051 (10:00～17:00)

※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