

都ホテル 京都八条
昨年好評の「エキマエ ビアホール」が
リニューアルして今年も期間限定開催！

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6月27日（土）から9月30日（水）までの期間、ダイニングカフェ&バー「ロンド」にて「エキマエ ビアホール」を開催します。

昨年大好評だった「エキマエ ビアホール」。お客様からの声にお応えし、お食事が充実した内容にリニューアルしました。スベアリブやフランクフルトなどビールに合うお料理と、生ビールやスパークリングワインなどのフリーフローがついた暑い夏の夜にぴったりのプランです。お仕事終わりやご友人との夏のお集まりに、ぜひこの機会にご利用ください。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

■エキマエ ビアホール開催概要

飲み放題メニューに冷製料理3品と温製料理5品がセットになったお得なプランです。

【開催日程】2026年6月27日(土)～9月30日(水)

【提供時間】17:00～21:00(2時間制・ラストオーダー15分前)

【開催店舗】ダイニングカフェ&バー「 Rond 」

【料 金】平日 6,000 円 / 土日祝 6,500 円

※都プラス会員ならいつでもお得！ご利用料金から 500 円割引！

【ドリンクメニュー】

生ビール(キリン一番搾り) / 樽生スパークリング・ワイン /

ワイン(赤・白) / ウイスキー / 焼酎(芋・麦) /

コーラ / ジンジャーエール / オレンジ / アップル / ウーロン茶



プロドライ(樽生スパークリング・ワイン)

強い炭酸が苦手という方でも気軽に楽しむことができる微発泡タイプ。

ブドウ品種のグレラは、軽やかでしっかりした酸味がとても爽やかな味わい。

切り立ての青リンゴやパイナップル、レモンのような爽やかな香りが親しみやすい

スパークリングワイン。



【お料理】

生ハムとエスカベッシュ / ラタトゥイユ / シーザーサラダ /

ポテトフライ トリュフマヨネーズ・ケチャップ /

2種のフランクフルト 粒マスタード /

トマトアメリカヌピザ / スペアリブ タンドリー風 /

ペンネ ボロネーゼ



■ご予約・お問合せ

都ホテル 京都八条 ダイニングカフェ&バー「 Rond 」

TEL : 075 - 662 - 7955 (受付 10:00～17:00)

詳細はホームページをご確認ください。



※写真はイメージです。

※2名様より承ります。10名様以上はご予約ください。

※表示料金には税金・サービス料が含まれています。

※メニュー内容は状況により、変更となる場合がございます。

※食物アレルギーのあるお客様は、予めお申し付けください。

以上