

## 新・都ホテル 「都ブランドリニューアル記念フェア」開催のお知らせ

新・都ホテル(所在地:京都市南区西九条院町 17、総支配人 上野加代子)は、2019年4月1日(月)より、各レストランにて「都ブランド リニューアル記念フェア」を開催いたします。

2019年4月1日(月)、当社が運営する「都ホテルズ&リゾート」のブランドリニューアルに伴い、新・都ホテルは「都ホテル 京都八条」へと名称変更いたします。これを記念し、お得なレストランフェアや一夜限りの記念イベント等を実施します。詳細は別紙をご覧ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>  
新・都ホテル 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 (直通/平日 9:00~17:30)  
FAX : 075-662-7938  
[www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo](http://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo)

※写真はデータをご用意しています。ご掲載いただける場合はご連絡ください。



都ホテルズ & リゾーツ

<http://www.miyakohotels.ne.jp>

シェラトン都ホテル東京  
津 都ホテル  
海辺ホテル プライムリゾート賢島  
新・都ホテル  
シェラトン都ホテル大阪  
ホテル近鉄ユニバーサル・シティ  
(旅館) 賢島宝生苑  
都ホテル ロサンゼルス

岐阜都ホテル  
志摩観光ホテル  
ホテル近鉄 アクアヴィラ伊勢志摩  
ホテル近鉄京都駅  
大阪マリオット都ホテル  
都ホテルニューアルカニック  
(旅館) 奈良 万葉若草の宿 三笠  
都ハイブリッドホテル トーランス・カリフォルニア

四日市都ホテル  
ホテル志摩スペイン村  
ウェスティン都ホテル京都  
奈良ホテル  
天王寺都ホテル

神戸北野ホテル

青蓮寺レークホテル

奈良・春日奥山月日亭

樞原観光ホテル

## ■都ブランドリニューアル記念レストランフェア

各レストランで、都ブランドリニューアルを記念した特別なおもてなしをご用意いたしました。

【開催期間】2019年4月1日(月)～5月31日(金)

【対象店舗】バイキングレストラン「ル・プレジール」／ダイニングカフェ&バー「ロンド」／  
中国料理「四川」／日本料理「京大和屋」／ロビーラウンジ／バー「ラグーン」

## ■バイキングレストラン「ル・プレジール」本館1館

ご予約・お問合せ 予約係 075-661-0051 (10:00～21:00)

### 1. 100種類ランチビュッフェ

【営業時間】

平日 11:30～14:30

土日祝 (2部制)

○1部: 11:30～13:00

○2部: 13:15～14:45

【ライブキッチンメニュー】

フェアメニュー: アンガス牛のステーキ

【料金】

大人: ¥3,200

小学生: ¥1,750

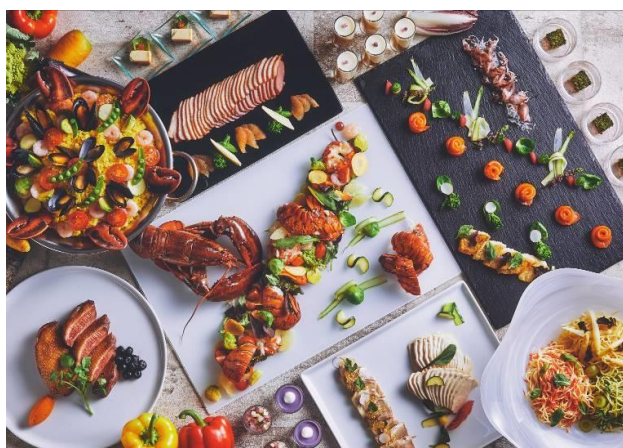
幼児 (3歳～): ¥900

シニア割引 (平日のみ) ¥2,700



(アンガス牛のステーキ)

### 2. 120種類ディナービュッフェ



(ディナーイメージ)

【営業時間】

平日 17:00～21:30

土日祝 (2部制)

○1部: 17:00～19:00

○2部: 19:15～21:15

【ライブキッチンメニュー】

フェアメニュー:

オマール海老のステーキ、

アンガス牛のステーキ、

黒米のリゾット パルミジャーを添えて

【料金】

大人: ¥5,200

小学生: ¥2,800

幼児 (3歳～): ¥1,300

シニア割引 (平日のみ) ¥4,500

## ■ダイニングカフェ&バー「ロンド」 本館1階

ご予約・お問合せ 直通 075-662-7955 (9:00~22:00)

### 1. ランチチョイスビュッフェ

【営業時間】 11:30~14:30

【メニュー】 4種より選べるメインディッシュ；  
真鯛と有頭海老のポワレ トマト風味の  
アメリカヌソース (都ブランド リニューアル記念メニュー)  
／お肉料理／お魚料理／今月のもう一品

【料金】 大人：¥2,570

3歳～小学生未満：¥510 (ビュッフェのみ)



(ランチビュッフェイメージ)

### 2. ブランニューディナー

【営業時間】 17:00~23:00

【メニュー】 海老とホタテのタルタル仕立て  
シェリービネガーのヴィネグレット  
アンガス牛とフォアグラのソテー  
ポルト酒風味の赤ワインソース  
など全7品

【料金】 ¥3,900 ※1



(海老とホタテのタルタル仕立て～シェリービネガーのヴィネグレット)

## ■中国料理「四川」 本館地下1階

ご予約・お問合せ 直通 075-662-7956 (10:00-21:00)

### 1. 新銘祝菜 (しんめいしゅくさい) ランチコース



【営業時間】

11:30~14:30

【メニュー】

干し貝柱入りフカヒレの姿煮、  
黒もち米五目焼売と野菜の蒸し餃子二種盛合せ  
など全7品

【料金】

¥5,000 ※1

(干し貝柱入りフカヒレの姿煮)



## 2. 新銘祝菜（しんめいしゅくさい）ディナーコース

【営業時間】

17：00～21：00

【メニュー】

北京ダック、オマール海老の素揚げ香草風味、  
干し貝柱入りフカヒレの姿煮 など全8品

【料 金】

¥10,000



(オマール海老の素揚げ香草風味)

### ■日本料理「京大和屋」 本館地下1階

ご予約・お問合せ 直通 075-671-1555 (10：00-21：00)

○ご昼食

【営業時間】 11：30～14：30

【商品名】 季節点心 花見御膳 抹茶・甘味付き

【値段】 ¥5,150

○ご夕食

【営業時間】 17：00～21：00

【商品名】 料理長おすすめ東山会席

【値段】 ¥10,300



(東山会席イメージ)

### ■ロビーラウンジ 本館1階

ご予約・お問合せ 代表 075-661-7111

【営業時間】 8：30～20：30

【商品名】 蝶豆花茶(バタフライピーフラワーティー)

【料金】 HOT/ICE 各¥870



### ■バー「ラグーン」 本館地下1階

ご予約・お問合せ 代表 075-661-7111

【営業時間】 17：30～00：00

【商品名】 プースカフェカクテル「MIYAKO」

【料 金】 ¥1,400



## サンクスディナービュッフェ “芸妓と舞妓とみやこ de ビュッフェ”

都ブランドのリニューアルを記念し、一夜限りのディナービュッフェを開催いたします

【開催日時】 2019年5月5日（日）【受付】 17：30～ 【食事】 18：00～20：30

【開催場所】 本館地下1階 宴会場「陽明殿」

【メニュー】 牛肉の鉄板焼、ローストビーフ、ボイルズワイガニ、鯛のお造り、握り寿司、デザートなど

【料 金】 （※お料理・お飲み物が含まれます）

（前日までのご予約）

大人¥7,500 小学生¥3,500 幼児（3歳～）¥1,500

（当日一般）

大人¥8,000 小学生¥4,000 幼児（3歳～）¥2,000

【イベント、その他お楽しみ】

宮川町 芸妓・舞妓による京舞踊と記念撮影、キッズスペースなど

【ご予約・お問合せ】

宴会予約係 075-662-7900（10：00～19：00）



（ビュッフェイメージ）

### ■ We Love MIYAKO ! SNS キャンペーン !

【開催期間】

2019年3月29日（金）～5月31日（金）

期間中、「都ホテル 京都八条」の LINE やインスタグラムのアカウントを新たにフォローいただいた方やハッシュタグをつけて投稿していただいた方に、総額 80 万円相当のホテル商品が当たるチャンスが！詳しくはホテル公式ホームページをご覧ください。

<https://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo>（2019/4/1～）

※料金は、税金・サービス料が含まれております。

※仕入れの都合により、メニュー内容が変更となる場合がございます。

※1 特別価格のため、各種割引適応外となります。