

都ホテル 京都八条 バイキングレストラン「ル・プレジール」春を彩る京の食フェア開催中

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町17）は、2022年3月1日（火）から、バイキングレストラン「ル・プレジール」にて、春を彩る京の食フェアを開催中です。

京都の食文化は、四季折々の豊かな自然と長い歴史とともに受け継がれています。中でも食材が豊富な春は、最も鮮やかに彩られる季節です。今回はそんな春の京都の食材に加え、「京つけもの 西利」「半兵衛麩」「ゆば庄」「石野味噌」など、京都の老舗の味も楽しんでいただけます。

京都の食文化に触れる「美味しい体験」をぜひご堪能ください。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

■春を彩る京の食フェア概要

【期間】 2022年3月1日（火）～2022年5月31日（火）

【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 ¥3,900 / 小学生 ¥1,900 / 幼児（3歳～） ¥900

ディナー 大人 ¥5,900 / 小学生 ¥2,900 / 幼児（3歳～） ¥1,300

【営業時間】

ランチ 平日 11:30～14:30（L.O.14:00）土日祝 11:30～14:45※2部制（L.O.各15分前）

ディナー 平日 17:00～21:30（120分制 L.O.21:00）土日祝 17:00～21:15※2部制（L.O.各15分前）

【メニュー】

・ライブキッチン ランチ

- 4月 牛肉の鉄板焼き 千鳥酢と山椒の照り焼きソース
甘鯛と海老の鉄板焼き 九条ネギのジェノバ風ソース
にしん蕎麦
- 5月 牛肉の鉄板焼き 月桂冠酒粕と石野味噌のソース
京都ポークバラ肉のオープン焼き ハニーマスタードソース
山菜茶そば



・ライブキッチン ディナー

- 4月 牛肉のステーキ フォアグラとトリュフ香る鶏肉のバロティニーヌ
甘鯛と有頭海老の鉄板焼き 西利の漬物の香り
筍ご飯 ゆば庄の湯葉の餡かけ
- 5月 牛肉のステーキ ゆば庄の湯葉とフカヒレの餡
有頭海老とホタテの鉄板焼き 京都産抹茶風味のソース
京都ポークバラ肉のフリット



・温製料理

- 豚肉のロースト 石野味噌の香り /
鶏モモ肉のロースト 京都産抹茶風味のヴィエノワーズ など



・冷製料理

- ゆば庄の湯葉と生ハム、野菜のルーロー /
合鴨スモークと九条ネギのサラダ仕立て /
半兵衛麩のなま麩と京豆腐の田楽 / 宇治茶そばサラダ など



・デザート

- 宇治抹茶ケーキ / よもぎ大福 / みたらしもち /
アイスクリーム（バニラ・チョコ・抹茶） / ソフトクリーム など

また、京都の美味しいお酒もご用意しております。

お食事と一緒に楽しみください。

京都麦酒（ケルシュ） / 京柚子 / Assemblage（丹波ワイン） / 純米吟醸酒 花洛 祝

※いずれも1杯¥1,000

【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 10：00～20：00）

※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。

※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。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※都ホテルズ&リゾートでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。