

---

北海道の食材や郷土料理が揃う魅惑のbuffet  
都ホテル 京都八条 バイキングレストラン「ル・プレジール」  
北海道ディナーbuffet 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、2022年9月1日（木）から11月30日（水）までバイキングレストラン「ル・プレジール」にて、北海道ディナーbuffetを開催します。  
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](http://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo)

## 別紙

多彩なラインナップが魅力の「ル・プレジール」。食欲の秋は、北海道の味覚が揃います。牛肉、ホタテ、じゃがいも、とうもろこしなど、北海道の魅力が大集合！また、ジンギスカン、スープカレー、鮭のちゃんちゃん焼きなどの郷土料理もご用意しております。また、本フェア限定で、北海道産のボイル蟹も食べ放題！デザートも豊富ですので、ぜひこの機会にお楽しみください。

### ■北海道ディナーbuffet～概要～

【期間】2022年9月1日（木）～11月30日（水）

【店舗】バイキングレストラン「ル・プレジール」

【料金】大人¥6,900 / 小学生¥2,900 / 幼児（3歳～）¥1,300

【営業時間】平日（120分制）17:00～21:30（L.O.21:00）

土日祝（2部制）1部 17:00～19:00 / 2部 19:15～21:15（L.O.各15分前）

※営業時間は変更する場合があります。

#### 【メニュー例】

ライブキッチン ※内容は一部月替わり

北海道産牛ロース肉のステーキ /

北海道産ホタテ貝の鉄板焼き /

北海道産ボイル蟹 / スープカレー など

#### 温製料理

ジンギスカン / 北海道味噌の鮭のちゃんちゃん焼き /

豚肉のロースト 甘辛豚丼のたれで /

鶏のざんぎ / 北海道産馬鈴薯のポテトもち /

北海道産牛乳のベシャメルソースととうもろこしのピザ など

#### 冷製料理

松前漬け / イカと北海道産白いんげん豆のサラダ /

バナメイ海老と北海道産とうもろこし など

#### デザート（北海道食材を使用）

ハスカップのレアチーズ / ベイクドチーズケーキ / プリン /

ティラミス / 北海道ソフトクリーム（ミルク・夕張メロン） /

ハロウィーンかぼちゃモンブラン(10/20～31 限定)など

※仕入れ状況等により、変更する場合があります。

期間限定のアルコールドリンクも1杯1,000円でご用意しております。

- ・グランポレール 余市ケルナー（白ワイン）
- ・グランポレール 余市ツヴァイゲルトレーベ（赤ワイン）
- ・大吟醸 彗星 40（日本酒）
- ・黒和ら麦（麦焼酎）





## ◆お得なキャンペーン

・都プラス会員&ホテル公式 LINE 友だちがお得！

ご利用料金が、平日 10%・土日祝日は 5%割引！また、平日は通常 120 分のところ 150 分に延長してご利用いただけます。ご家族やご友人とゆっくりとお食事をお楽しみください。

・【9月限定】お子さまのご利用がお得！

通常小学生 2,900 円、幼児（3 歳～）1,300 円のところ、小学生 1,000 円、幼児は無料でご利用いただけます。ご利用日（曜日）や大人の人数は問いません。

ランチタイムでも一部北海道メニューをお楽しみいただけます。

【料金】ランチ 大人 ¥3,900 / 小学生 ¥1,900 / 幼児（3 歳～） ¥900

【営業時間】ランチ 平日（120 分制）11:30～14:30（L.O.14:00）

土日祝（2 部制）1 部 11:30～13:00 / 2 部 13:15～14:45（L.O.各 15 分前）

【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。

※内容は変更になる場合があります。詳細はホームページをご確認ください。

※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。

※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。