
都ホテル 京都八条 バイキングレストラン「ル・プレジール」 ディナーbuffetに毎年好評のズワイガニと今だけの北海道牛が登場！

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町17）は、2023年9月1日（金）から12月15日（金）までの期間、バイキングレストラン「ル・プレジール」にて、ディナータイム限定で「北海道牛とズワイガニ 食べ放題」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

別紙

毎年恒例のズワイガニ食べ放題の季節が今年もやってまいりました。美味しさを一番感じられるポイルでお召上がりください。さらに、北海道産ホタテ貝の鉄板焼きや、それぞれのお好みで作るMY海鮮丼など、海の幸を様々なラインナップでお楽しみいただけます。また、今回焼きたてが自慢のライブキッチンでは、北海道産若牛をご用意。肉本来のうまみを十分に感じられるステーキでご堪能ください。他にも北海道のご当地グルメなど、食欲の秋にお腹も心も満たされる充実の内容でお待ちしております。

■ディナーbuffet「北海道牛とズワイガニ食べ放題」概要

【期間】2023年9月1日（金）～12月15日（金）

【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

北海道産若牛のステーキ /

北海道産殻付きホタテ貝の鉄板焼き /

ポイルズワイガニ /



温製料理

スープカレー / ジンギスカン / ちゃんちゃん焼き /

ハーブウインナーのジャーマンポテト / 豚丼

あんかけ焼きそば / カニシュウマイ /

じゃがいもとローストポークの照り焼きマヨネーズピザ など



冷製料理

海鮮丼 / チキンハーブロール / ホワイトコーンのパンナコッタ /

イタヤ貝とキノコのアンチョビオイルドレッシング / 鮭テリーヌ /

生ハムとロマネスコ 四種の北海道産チーズソース など



デザート

ティラミス / メロンロール / いちごショートケーキ /

ぶどうゼリー / プリン / ベイクドスフレチーズ /

ソフトクリーム（夕張メロン / 北海道ミルク）

など



◆お得なキャンペーン

- ・【10月31日までの期間限定】シニア割引

通常 6,900 円のところ、65 歳以上のお客様は平日のディナータイムに限り、1,000 円引きの 5,900 円でご利用いただけます。

※ご年齢が分かるものをご提示いただく場合がございます。

- ・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。

ランチタイムも充実のラインナップ

【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。

以上