

都ホテル 京都八条 京の酒を嗜む飲み比べセットを販売

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11月30日（木）までの期間、ダイニングカフェ&バー「 Rond 」にて、京都のお酒飲み比べセットを販売します。

観光シーズンにご来館のお客様にも京都で作られた酒の魅力を知っていただこうと、スタッフが厳選した“京の酒”をご用意しました。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

■概要

【期間】 2023年9月1日（金）～ 2023年11月30日（木）

【店舗】 ダイニングカフェ&バー「ロンド」

■京都のお酒飲み比べセット

【料金】

ワイン（100ml）	3種	2,500円
	4種	3,500円
ビール（330ml）	2種	2,300円
日本酒・梅酒（30ml）	3種	700円
	5種	1,250円

ボトルまたはグラスでも提供します。

ボトル

ワイン	各 5,500円（京都青谷梅わいんのみ 4,000円）
日本酒・梅酒	各 7,000円
ビール	各 1,300円

グラス

ワイン	各 1,200円
日本酒	各 1,350円

【提供時間】

17：00～21：30

【酒造と銘柄】

ワイン

- ・天橋立ワイナリー「キャンベルアーリ」

大粒の黒葡萄キャンベルアーリを使用した、甘味、酸味、苦味のバランスが良いやや甘口のロゼワイン

- ・丹波ワイン

「山雀赤」

スパイスの香りと上品な樽香があり、濃厚なアタックに果実味、長い余韻が感じられる赤ワイン

「山雀白」

切れの良い酸味とかすかな甘みのバランスが良く、フレッシュで豊かな果実味が特徴の白ワイン

「京都青谷梅わいん」

原料の「梅」に徹底してこだわり、厳選された京都青谷産の梅を使用した梅ワイン

ビール

- ・丹後王国ブルワリー「ピルスナー」

道の駅「丹後王国」食のみやこ内醸造所で造られる、ホップの上品な香りと爽やかな喉越しが楽しめるビール

- ・黄桜「京都麦酒 アルト」

京都初の地ビール。伏水を使い、香ばしい麦芽の香りとホップの苦みが絶妙に調和したビール

※伏水は日本名水百選の第一号に選ばれた御香水と同じ水脈

日本酒

・向井酒造 「伊根満開」

鮮やかな古代米の赤色と果実のような甘酸っぱさと米の風味を感じる、新しい感覚の日本酒

・白杉酒造 「光芒 #87 -KOUBOU HANA-」

新技術「真吟精米」により精米した丹後産コシヒカリと京都酵母「京の華」を使用し造られる日本酒

・長老酒造 「丹」

米・水・杜氏、すべて京丹波にこだわり造られたスッキリした味わいの日本酒

・京姫酒造 「大吟醸 匠」

酒造好適米の山田錦を 100%使用。おだやかな吟醸香とコクのある味わいが特徴の日本酒

・玉乃光酒造 「TAMA」

ワイン酵母を使用することで多彩な甘味と酸味を持ち、従来では味わえない日本酒

・城陽酒造 「城州 Premium」

青谷梅林産の厳選した大粒で香り豊かな城州白のみを使用し、5年以上貯蔵したこだわりの梅酒

また、京都のコーヒーと紅茶もご用意しております。

・小川珈琲 「京珈琲」

レーズンのような香り、ココナッツの様な酸味、
チョコレートの様な甘さとクリーミーな味わいのコーヒー

・リーフィッシュスティーロ 「雅」

茶源郷ともいわれる京都和束産のやぶきたを使用し、
まるやかな蜂蜜のような香りが感じられる紅茶

【料金】 各 1,000 円



【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「ロンド」

TEL：075-662-7955（受付 9：00～20：00）



※写真はイメージです。

※表記価格はお一人様料金で、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。

以上