

都ホテル 京都八条
「母の日 クラシック&ディナー」開催
京都芸大生と Rond シェフが贈る愛と感謝の夕べ

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町 17）は、2024年5月12日（日）の母の日に、ダイニングカフェ&バー「Ronde」にて「母の日 クラシック&ディナー」を開催します。京都市立芸術大学音楽学部の学生によるクラシックの生演奏と、この日のために Rond シェフが腕によりをかけてきたスペシャルディナーをお楽しみいただける一夜限りのイベントです。大切なお母さまへの日頃の愛と感謝とともに、一緒に素敵な時間を過ごされてみてはいかがでしょうか。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

■開催概要

- 【開催日】 2024年5月12日（日）
- 【時間】 開場 16:00
コンサート 16:30~17:15
ディナー 17:30~
- 【会場】 1F ダイニングカフェ&バー「ロンド」
- 【料金】 ・都プラス会員 6,500円
・LINE友だち 7,000円
・通常価格 7,500円
- 【販売数】 20組限定 ※前日までの完全予約制

【演奏】 京都市立芸術大学 音楽学部

- ・月野 彩也子 ヴァイオリン
- ・張田 早希 ヴィオラ
- ・木村 美香 チェロ
- ・田島 翔太郎 フルート



月野 彩也子
ヴァイオリン

張田 早希
ヴィオラ

木村 美香
チェロ

田島 翔太郎
フルート

【メニュー】 ロンドシェフ 益 貴洋が贈る母の日ディナーコース

- ・生ハムと合鴨 パリソワール仕立て
- ・オマール海老 帆立 魚介と野菜のジャルダン
- ・とうもろこしのポターージュ
- ・鯛のポワレと野菜のグリエ ソース ブールノワゼット
- ・牛肉の低温ロティ ソース ヴァンルーージュとレホールのアクセント
- ・パン または 八代目儀兵衛のコシヒカリ
- ・クレープ ~フルーツとエディブルフラワー~
- ・コーヒー または 紅茶



■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 10:00~20:00)

詳細はホームページをご確認ください。

https://bit.ly/ronde_240512_miyako8

※写真はイメージです。

※表記料金はお1人様料金で、コンサート、お食事、税金・サービス料が含まれています。

※特別価格のため、各種割引優待との併用はできません。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時に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。詳しくはホームページをご確認ください。

以上