

## 都ホテル 京都八条 中国料理「四川」 京都へんこ山田製油とのコラボメニューを販売開始

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9月1日（日）から11月30日（土）までの期間、中国料理「四川」にて「白秋麗菜ランチコース～“胡麻”かしなしのうまいもん～」を販売します。四川料理の伝統を守りながら、体に優しい油や食材選びなど工夫を凝らし京風にあっさりとした味付けにこだわる「四川」と、“世のため、人のため”創業以来受け継ぐ思いと伝統の製法で、ごまかしなしの製品を作り続ける京都の老舗「山田製油」とのコラボメニューです。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

### ■白秋麗菜ランチコース～“胡麻”かしのうまいもん～概要

【期間】2024年9月1日（日）～11月30日（土）

【店舗】中国料理「四川」

【メニュー】

冷菜盛合せ / 蟹肉となめこのフカヒレスープ / 帆立貝柱と京ゆばのごまソースがけ /  
牛フィレ肉と生麩の黒ごま味噌炒め 蒸しパン添え / 飲茶二種盛合せ / 中華粥 ごま油添え /  
デザート二種盛合せ

【料金】4,800円

【ご予約・お問合せ】

都ホテル 京都八条 中国料理「四川」

TEL：075-662-7956（受付 9：00～17：00）

### ■株式会社 山田製油



作り続けるのは「ごまかしのうまいもん」

京都へんこ 山田製油

1934年創業。

2015年には経済産業省「日本が誇るべきすぐれた地方産品」に選ばれるなど  
古いかまどに薪をたいて、目も手も暇もたっぷりかけて仕上げた製品が人気。  
「安心安全な良い素材を用いて、最高の製品を作る」

頑固ものが守りつづけた、伝統の香りと風味をお楽しみください。

<https://www.henko.co.jp/>

また今回のコラボを記念して、同じく9月から  
バイキングレストラン「ル・プレジール」と  
ダイニングカフェ&バー「ロンド」の朝食に、  
ゴマプードル（ごまパウダー）をご用意します。  
搾油後の「ごま」でありながら、美味しさを残し  
カロリーオフ、葉酸・鉄分・食物繊維豊富！  
身体にも環境にも良いゴマプードルをぜひ一度ご賞味ください。



※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。

※特別料金のため、各種割引は適用外となります。

※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