

都ホテル 京都八条 京都に縁のある食材を使ったいちごのアフタヌーンティーを販売

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町17）は、2025年2月1日（土）から3月30日（日）までの土・日・祝日と、ホテル開業50周年を迎える2025年3月25日（火）に、本館1階ダイニングカフェ&バー「ロンド」にて、いちごが主役のアフタヌーンティー「京」を販売いたします。春の豊潤な味覚と京都に縁のある食材を掛け合わせたスイーツを楽しめるアフタヌーンティーです。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

別紙

■開催概要

【期間】2025年2月1日（土）～3月30日（日）の土日祝日および2025年3月25日（火）

【場所】ダイニングカフェ&バー「ロンド」本館1階

【販売数】1日限定30食 ※2日前の16:00までの予約制

【時間】15:00～16:30

【料金】お1人様6,000円 ※3月25日（火）のみ開業50周年特別価格 お1人様5,000円

【メニュー】（）内は使用している京都に縁のある食材

スイーツ

いちごの籠もり /

いちごとミルクティーのムース（京都和東産紅茶アールグレイ 雅） /

紅茶クッキー（京都和東産紅茶アールグレイ 雅） /

抹茶のマカロン（京都茶乃蔵 宇治抹茶 千代の雅） /

きなことあんこのエクレア（丹波黒きな粉・中村製館所） /

京とうふのティラミス（京とうふ） /

フレジェ（くろ丹波） / いちごとバニラムース（くろ丹波） /

プリン（美山牛乳） / 梅わいんジュレ（京都青谷梅わいん） /

ショコラテリーヌ（黄桜 酒粕と生酏山廃 特別純米酒 山田錦） /

金時人参ムース ギョウヒ巻き（京都産金時人参） /

黒胡麻タルト（京都山田製油 黒ねりごま） /

湯葉とチーズムース 金時人参ジャム（ゆば庄 ゆば）（京都産金時人参） /

宇治ほうじ茶フィナンシェ（京都府産宇治ほうじ茶）

セイボリー

京都ばーくの燻製と野菜のタルト 玉葱のソービーズ /

オマール海老とホタテのポッシュェ キャビア添え 京壬生菜のクーリ /

国産牛ハンバーガー 京の黄真珠を使った香味ソース京漬物のアクセント /

聖護院かぶらと八代目儀兵衛のお米を使ったスープ

ウェルカムドリンク

いちごをイメージしたノンアルコールカクテル

ドリンク

小川珈琲 / 京都和東産紅茶アールグレイ 雅（フリーフロー）

また、ご希望の方にはほうじ茶ラテを提供します。

■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 (10:00～17:00)

※写真はイメージです。※料金には、消費税、サービス料が含まれています。

※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。

※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