

都ホテル 京都八条 開業 50 周年記念フェア開催 まぐろや黒毛和牛を使用したディナーbuffetも！

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町 17）は、1975 年に「新・都ホテル」としてオープンし 2025 年 3 月 25 日（火）に開業 50 周年を迎えます。これを記念し、日頃からご愛顧いただいているお客様へ感謝の気持ちを込めた特別メニューをご用意します。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

■開業 50 周年記念フェア概要

【期間】 2025 年 3 月 1 日（土）～ 5 月 31 日（土）

【店舗】 バイキングレストラン「ル・プレジール」 / ダイニングカフェ&バー「ロンド」 /
中国料理「四川」 / ロビーラウンジ / バー「ラグーン」

1) バイキングレストラン「ル・プレジール」

50 周年感謝ランチ

まぐろ料理のほか、春の味覚など人気メニューを多数ご用意します。

【料 金】 大人 ¥4,500 / 小学生 ¥2,000 / 幼児（3 歳～） ¥1,000

【営業時間】 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 13:30～15:00（L.O.各 15 分前）

【メニュー例】 牛肉のステーキ / まぐろのアヒージョ / たけのこご飯 など

50 周年の感謝をこめて～日本のごちそう まぐろ&黒毛和牛～

長年のご愛顧に感謝して、まぐろ料理や黒毛和牛のステーキなど豪華メニューをご用意します。

【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） 17:30～21:30（L.O.21:00）

土日祝（2 部制） 1 部 17:00～19:00 / 2 部 19:30～21:30（L.O.各 15 分前）

【メニュー例】 黒毛和牛のステーキ / まぐろの炙り / まぐろカツ / まぐろの押し寿司 など



さらに、開業日（3 月 25 日）限定フェアも開催！

鮪達人がやってくる！

「開業 50 周年記念buffet～黒毛和牛とカニ～&まぐろの解体ショー」

上記のメニューに加え、ボイルズワイガニやその場で捌いたまぐろのお寿司など
この日だけの特別メニューをお楽しみください。

アルコール含むドリンクも飲み放題です。

【料 金】 大人 ¥10,000 / 小学生 ¥3,000 / 幼児（3 歳～） 無料

ランチ限定都プラス会員 ¥8,800

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30

（まぐろ解体ショー12:00～）

ディナー 18:00～21:00

（まぐろ解体ショー18:30～）



2) ダイニングカフェ&バー「ロンド」

50周年記念コース

春の味覚を使用したコースを特別価格でお召し上がりいただけます。

【料 金】 ¥5,000

【提供時間】 11:30~13:30(L.O.) / 17:00~20:30(L.O.)

【メニュー】 春キャベツのポタージュ 燻製ベーコンのクリスピー /
鱈のポワレ 白ワインソース プティ・ア・ラ・フランセーズ /
牛フィレ肉のロティ トリュフ香る赤ワインソース など全7品



先着 50 名様限定で、農薬・化学物質を一切使用せずに育てた
京都伏見産酒米「祝」を 100%使用する「伏見乃」を食前酒としてご提供します。



また、開業 50 周年を記念し、メモリアルナンバーケーキが新たに登場します。
記念日やお誕生日などご希望の数字（二桁）でご用意します。

【料 金】 5,000 円

【サ イ ズ】 縦 17×横 7 c m 程度※数字によって異なります

【受取時間】 11:00~21:00

※事前予約制（受取日の 4 日前までにご予約ください）



3) 中国料理「四川」

50周年記念ランチコース

四川の人気料理を京都の食材で味わえるランチコースです。

【料 金】 ¥5,000

【提供時間】 11:30~14:00(L.O.)

【メニュー】 蟹肉とアオサ海苔のフカヒレスープ 京湯葉のせ /
帆立貝柱と京ゆばのごまソースかけ /
山里の香と小海老のあっさり塩味炒め など全7品



50周年記念ディナーコース

中国料理を代表する高級料理の数々をお召し上がりいただけます。

【料 金】 お二人様 ¥50,000

【提供時間】 11:30~14:00(L.O.) / 17:00~20:00(L.O.)

【メニュー】 干し貝柱入りフカヒレの姿煮(140g)<1 枚> /
北京ダック / 牛フィレ肉と鮑のオイスターソース炒め
など全7品



その他に、ロビーラウンジでは「50周年記念デザートプレート（¥1,500）」、
バー「ラグーン」では、アルコール度数 50 度のウイスキーボトルを特別価格
でご提供します。



また、お得なウエディングプランもご用意しています。

■開業 50 周年記念 Wedding Party Plan～披露宴プラン～

ホテルならではのフォーマルな披露宴がしたい。

遠方からのゲストにも配慮したい。

という方におすすめの、ウエディングパーティーの

基本アイテムをセットにした披露宴のプランです。

開業 50 周年を記念し、挙式料を通常料金より 50%OFF の上、

お料理もランクアップでご用意いたします。

【対象期間】 2025 年 4 月 1 日（火）～2026 年 3 月 31 日（火）にご契約いただいた挙式・披露宴分

【料 金】 ¥700,000-（30 名様）



50 周年関連ニュースは今後も定期的に発信します。

詳細はホームページをご確認ください。

www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo/lp/50th_anniversary/

※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。

■都ホテル 京都八条



JR・近鉄京都駅八条口徒歩約 2 分。

市内の人気観光スポットも徒歩圏内に数多く存在する最高の立地ながら、駅前であることを忘れさせてくれる上質な寛ぎの空間が広がるホテルです。

2025 年 3 月 25 日に開業 50 周年を迎えます。

公式ホームページ

<https://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo/>

Instagram

https://www.instagram.com/miyakohotel_kyoto8/

以 上