

都ホテル 京都八条
「四川 母の日コンサート&ディナー」開催
～京都の若手音楽家と中国料理が織りなす感謝の夕べ～

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町 17）は、2026年5月10日（日）の母の日に、「四川 母の日コンサート&ディナー」を開催します。京都市立芸術大学音楽学部の卒業生と現役生によるチャペルコンサートと、中国料理「四川」の人気コース（通常9,000円相当）をフカヒレの姿煮付きにアップグレードした、この日限りのスペシャルディナーをお楽しみいただけるイベントです。大切な方へ、日頃の愛と感謝を込めて、特別なひとときをご一緒に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】 2026年5月10日（日）
- 【時間】 受付 16:00～16:20
コンサート 16:30～17:15
ディナー 17:30～
- 【会場】 受付 サウスウィング2階ロビー
コンサート チャペル「アクアクリスタル」
ディナー 中国料理「四川」
- 【料金】 通常価格 12,000円
都プラス会員 11,000円
- 【販売数】 先着50名様限定 ※前日12:00までの完全予約制



■コンサート

ガラスのチャペル「アクアクリスタル」で楽しむ、若手音楽家たちによる生演奏

【出演】京都市立芸術大学 音楽学部 本年度卒業生 & 学部生

- ・ヴァイオリン 岡田 真実
- ・フルート 中田 莉央
- ・ピアノ 大同 理紗
- ・パーカッション 前川 大



ヴァイオリン
岡田 真実

フルート
中田 莉央



ピアノ
大同 理紗

パーカッション
前川 大

■「四川」スペシャルディナーコース

人気の9,000円相当のコースを、フカヒレの姿煮でアップグレード

- ・冷菜盛合せ
- ・干し貝柱入りフカヒレの姿煮
- ・鮑と白身魚のネギ風味蒸し
- ・小海老のチリソース
- ・小籠包
- ・京とうふを使った麻婆豆腐と白御飯 または 中華粥
- ・デザート



■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 10:00～17:00)
詳細はホームページをご確認ください。

https://bit.ly/shisen_mothersday_miyako8



※料理写真はイメージです。

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

※特別料金のため、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