
都ホテル 京都八条
バイキングレストラン「ル・プレジール」
ランチもディナーも食べ逃せない秋の味覚ブッフェ！
黒毛和牛のローストビーフ食べ放題＆ボイルズワイガニ食べ放題！

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町 17）は、バイキングレストラン「ル・プレジール」にて、2026 年 9 月 1 日（火）から 11 月 30 日（月）までの期間、秋の味覚ブッフェを開催します。

毎年大人気のディナータイム限定ボイルズワイガニ食べ放題に加え、今年はランチタイムに黒毛和牛の食べ放題をご用意しました。食欲の秋、ランチとディナーそれぞれの主役が味わえる、贅沢なホテルブッフェをご堪能ください。開催期間の初めがお得になる「はじめがオトク！『公式サイトい〜な（17）割』」も実施します。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

■「秋の味覚buffet」概要

【期 間】2026年9月1日（火）～11月30日（月）

【店 舗】バイキングレストラン「ル・プレジール」

【料 金】ランチ：大人 [平日] ¥4,800 [土日祝] ¥5,500

小学生 ¥2,000 / 幼児（3歳～） ¥1,000

ディナー：大人 [平日] ¥8,400 [土日祝] ¥8,900

小学生 ¥3,500 / 幼児（3歳～） ¥1,500

お得な都プラス会員割引

大人：[平日] 10%割引 [土日祝] 5%割引

幼児（3歳～）：[全日] 無料

【営業時間】ランチ：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）

ディナー：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】

おすすめ

ランチ：黒毛和牛のローストビーフ

ディナー：ボイルズワイガニ

ライブキッチン

ランチ：プレジールバーガー / 出来立てふわとろチーズオムレツ

ディナー：牛肉のステーキ / 国産ポークのポルケッタ / 雲丹風味パスタ

土日祝日限定メニュー

ランチ：天津飯の蟹あんかけ / 蟹の押し寿し / 蟹と根菜のつみれ汁

ディナー：黒毛和牛ローストビーフ丼 / うなぎの押し寿司 / 麻辣担 / 搾りたて栗のモンブラン

メニュー例

京都産野菜と鮭の湯葉巻き / ローストチキンと九条ねぎのチミチュリソース /

鶏肉とジャガイモのフリカッセ / きのこと栗のアッシ・パルマンティエ /

サーモンとアボカドのポキ風サラダ / よだれ鶏 /

京都ポークとキャベツのシュークルート（ディナー限定） /

白身魚のかぶら蒸し（ディナー限定）など

デザート

オペラ / フレーズテベール / アーモンドプラリネ など

■はじめがオトク！「公式サイトい～な（17）割」

9月1日（火）～17日（木）の17日間ディナータイム、公式サイトからのご予約限定で、通常価格から17%相当割引のお得なキャンペーンを実施します。

料金：大人 平日 ¥6,900（通常 ¥8,400）土日 ¥7,300（通常 ¥8,900）

さらに、11/30（月）まで利用可能な500円券もプレゼント！

【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 （受付時間 10：00～17：00）

※写真はイメージです。※表記料金には、消費税・サービス料が含まれています。

※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。

以上