
都ホテル 京都八条

シェフパティシエールと京の陶芸家が紡ぐ極上のひととき。 特別なデザート「紡～つむぎ～」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、2026 年 9 月 1 日（火）から 11 月 30 日（月）までの期間、本館 1 階ロビーラウンジにて『紡～つむぎ～』を販売します。

シェフパティシエールが、陶仙窯（とうせんがま）岡山高大氏の器から着想を得た特別デザートです。一筋一筋糸を紡ぐように丁寧に絞り重ねたモンブランは、人と人とのご縁や大切な時間を紡いでいく姿を表現。幾重にも積み重なる繊細さは職人が手間と時間を惜しまず、一つひとつ丁寧にゆっくりと形づくられる陶芸に通じます。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

■概要

【期 間】2026 年 9 月 1 日（火）から 11 月 30 日（月）

【場 所】本館 1 階 ロビーラウンジ

【販売数】1 日限定 10 食

【提供時間】10：00～16：30（ラストオーダー）

【料 金】「紡～つむぎ～」単品 ￥2,500

小川珈琲と「紡～つむぎ～」セット ￥3,200

【内 容】

チョコクランチ、ほうじ茶ダクワーズ、チョコムース、求肥、
西京味噌ムース、栗のクリーム、丹波黒豆といった
洋と和の素材を使用し、一つのモンブランに仕上げました。
山田製油の黒炒りごまのチュイールと共に楽しみください。
優雅な香りの京珈琲「小川珈琲」とのセットがおすすめです。



■ご予約・お問合せ

都ホテル 京都八条 レストラン係

TEL：075-661-7111（10：00～17：00）

■岡山 高大氏プロフィール

1976 年京都市生まれ。清水焼の伝統的な技術を大切にしながらも、
現代の感性を活かした作品で知られ、2008 年に「京もの認定工芸士」、
2014 年には「未来の名匠」に認定される。

京都らしい町家が立ち並ぶ一角に工房を構える「陶仙窯（とうせんがま）」で
うつわ作りに取り組んでいる。



※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