

# NEWS RELEASE



2026年3月31日  
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京都八条口、ホテル京阪 京都駅南

## 朝食ビュッフェがリニューアル

目の前で焼き上げるフレンチトーストや新鮮な果物でつくる自家製フルーツジュースなど  
元気な一日の始まりをつくる「優しい朝ごはん」



朝食ビュッフェ リニューアル

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 社長：西川 正浩）が運営するホテル京阪 京都八条口（所在地：京都市南区）とホテル京阪 京都駅南（所在地：京都市南区）では、2026年4月1日（水）より朝食ビュッフェをリニューアルいたします。

今回のリニューアルでは、世界的に権威ある料理コンクールでの受賞歴を持つ伊藤道彰氏（株式会社円居）が監修する本格洋食メニュー「鶏肉ソテー まどいガーリックソース」や「ミートローフ」などを日替わりでご提供いたします。さらに、新鮮な野菜やフルーツを楽しめる「サラダ&フルーツファクトリー」や、女性をはじめ健康志向の方に嬉しい自家製フルーツジュースやデザートラインナップを強化いたしました。

一晩かけてじっくりと漬け込んだ「フレンチトースト」を、ホテル京阪 京都駅南では黒蜜や抹茶など8種類のソースとともに、ホテル京阪 京都八条口ではお客さまの前で焼き上げるライブキッチン形式でお楽しみいただけます。

リニューアルした朝食ビュッフェで心身ともに満たされる特別な朝を演出します。元気な一日をつくる「優しい朝ごはん」をご用意し、皆さまをお待ちしております。



【京都八条口、京都駅南】  
サラダ&フルーツファクトリー イメージ



【京都八条口】  
ライブキッチンで焼き上げるフレンチトースト

## 伊藤 道彰

1965年 京都府出身

(株)京都ホテル（現 京都ホテルオークラ）で キャリアをスタート  
アルザス地方「ボーレンベルグ」にて研鑽

2004年 「ピエールテタンジェ国際料理コンクール」日本大会ファイナリスト

2008年・2012年 「世界料理オリンピック」日本代表

2008年 銀メダル、2012年 銅メダル獲得

2017年 「京都府の現代の名工」選出

2018年 国際レストランコンクール

第5回「フレール・エーベルラン杯」準優勝



## ■レストラン・朝食概要

ホテル京阪 京都八条口

京都市南区東九条南山王町5-1 JR京都駅八条東口より徒歩約5分 075-662-0321

### 【営業時間】

7:00～10:00

### 【料金（税込）】

大人2,530円 小学生1,265円 幼児無料



ホテル京阪 京都駅南

京都市南区東九条室町55番地 JR京都駅八条西口より徒歩1分 075-692-0321

### 【営業時間】

7:00～10:00

### 【料金（税込）】

大人2,200円 小学生1,100円 幼児無料

