



KYOTO TOKYU HOTEL

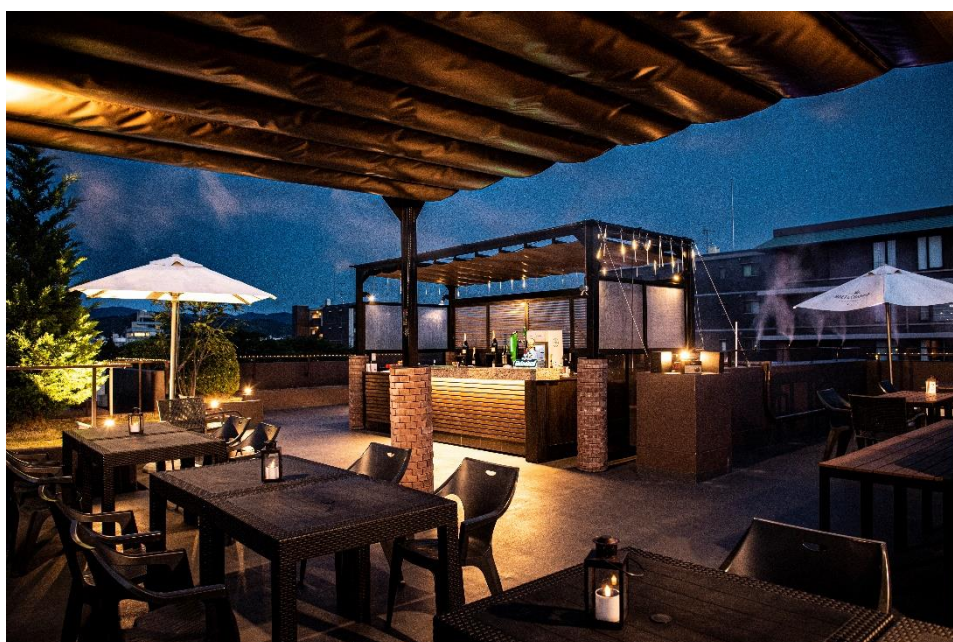
NEWS RELEASE

報道関係各位

2026年5月7日

京都 東急ホテル

**京都で、初夏の風に包まれる
京都東急ホテルの屋上に、心ほどける開放的な「ROOF TOP BAR」が期間限定オープン**
2026年5月22日（金）から10月4日（日）までの期間



公式サイトはこちら

https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/roof_top_bar



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：小川原 照枝）は、2026年5月22日（金）から10月4日（日）までの期間限定で、「ROOF TOP BAR」をオープンいたします。開放感あふれる屋上空間で、アラカルトを中心とした多彩なフードメニューと豊富なドリンクをお楽しみいただける、夏季限定のナイトスポットとしてご提案いたします。

「ROOF TOP BAR」は、ホテル屋上という特別なロケーションを活かし、日常から解き放たれる開放感とともに上質な時間をお過ごしいただける期間限定のバーです。夕暮れから夜へと移りゆく空の表情、心地よい風、そして街の灯りが織りなす非日常の空間は、大人のためのサードプレイスとして最適です。

フードメニューは、館内レストランの魅力を一堂に集めた構成となっております。洋食メニューには、オールデイダイニング風花で人気を博している定番メニューをセレクト。クラブハウスサンドウィッチやピッツァ、ジューシーな国産牛ステーキなど、カジュアルでありながらホテルクオリティを感じていただけるラインナップをご用意しました。

さらに、中国料理 星ヶ岡からは、本格的な味わいを気軽に楽しめる逸品を取り揃えております。海老のチリソース炒めや酢豚、四川風麻婆豆腐など、ホテルならではの技と味わいを活かした中華料理は、ドリンクとの相性も抜群で、シーンに合わせて幅広くお楽しみいただけます。

加えて、近年のニーズに応えるプラントベースメニューも充実。大豆ミートを使用したキーマカレーやバーガー、彩り豊かな野菜料理など、健康志向や多様な食のスタイルに配慮したメニュー展開により、どなたでも気兼ねなくご利用いただけます。

ドリンクは、ビールやワイン、カクテルをはじめとする豊富なラインナップをご用意し、料理とのペアリングもお楽しみいただけます。

また、グループでの懇親会や納涼会にご利用いただける本企画限定「Banquet Plan」もご用意。夜空の下で絆を深める特別な夏の集いを演出いたします。

都会の喧騒を離れ、空と風を感じながら過ごすひととき。「ROOF TOP BAR」は、夏の夜を豊かに彩る新たな魅力で、皆様をお迎えいたします。

「ROOF TOP BAR」開催概要

期 間：2026年5月22日（金）～10月4日（日）

時 間：17:30～21:30（Food L.O. 20:30 / Drink L.O. 21:00）

会 場：「ROOF TOP BAR」ホテル宴会棟3F

定休日：月曜日・火曜日

《メニュー》

■オールデイダイニング風花 セレクトメニュー

- ・スパイス香るミックスナッツ ￥700
- ・チーズ盛合わせ ￥2,800
- ・チキン&ポテト ￥2,800
- ・グリルベーコンのシーザーサラダ ￥2,700
- ・フライドポテト ￥1,700
- ・クラブハウスサンドウィッチ ￥3,200
- ・ピッツァ マルゲリータ ￥3,000
- ・国産牛サーロインステーキ（200g） ￥6,800
- ・国産牛フィレ肉ステーキ（120g） ￥6,800

◇プラントベースメニュー◇

- ・ソイナとブロッコリーのサラダ ￥2,800
- ・彩り野菜と大豆ミートのキーマカレー ￥3,200
- ・野菜のトマト煮込み “ラタトゥイユ” ￥2,500
- ・大豆ミートのプラントベースバーガー ￥3,600

■中国料理 星ヶ岡 セレクトメニュー

- ・合鴨のチャイナスモーク ￥1,000
- ・焼売（2個） ￥800
- ・海老餃子（2個） ￥800
- ・海老のチリソース炒め ￥3,800
- ・国産豚の酢豚 ￥3,200
- ・国産牛肉のオイスター炒め ￥3,500
- ・京豆腐の四川風麻婆豆腐 ￥2,200



ピッツァ マルゲリータ



彩り野菜と大豆ミートのキーマカレー



海老のチリソース炒め

《Banquet Plan》

フードとフリードリンクがセットになった「ROOF TOP BAR」限定のパーティープラン。タコスやアヒージョ、牛フィレカツサンドなど、ボリューム感ある多彩なメニューに、生ビールやハイボールなどのフリードリンクを組み合わせ、気軽に楽しめる内容です。

さらに+500円でワインやカクテルも追加可能。開放的なルーフトップ空間で、カジュアルに楽しむひとときをご提供します。

料金：お一人様 ¥9,000

人数：8名様より

予約：7日前までの事前予約制

FOOD MENU

- ・タコスのコンビネーション
- ・シーザーサラダ
- ・小海老とマッシュルームのアヒージョ ガーリックトースト添え
- ・タンダリーチキンとグリルドソーセージ
- ・牛フィレカツサンドとトリュフ風味のフライドポテト

FREE-FLOW DRINKS

- ・生ビール
- ・レモンサワー
- ・ハイボール
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶

FREE-FLOW DRINKS に+¥500 で下記内容を追加します。

- ・ワイン(白・赤)
- ・カクテル3種

※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております。

※写真はイメージです。

※雨天・荒天時は別会場をご用意いたします。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

<p>【お客様 ご予約・お問い合わせ先】 ROOF TOP BAR (宴会オフィス) TEL : 075-341-2684 (10:00-18:00) E-mail: kyoto-h.bo@tokyuhotels.co.jp</p>
--

京都東急ホテルの施設概要

- 所在地 京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580
- 開業日 1982年10月15日
- 構造 地上7階、地下2階
- 部屋数 客室 408部屋
- 施設 レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトッパー
- アクセス JR京都駅より車で約5分
JR京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約10分
地下鉄五条駅から徒歩約8分



《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷

TEL：075-341-2411/Fax：075-341-2488

E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp