

【ウェスティン都ホテル京都】京都の名店シェフ特別監修メニューも登場洛空初開催！本場イタリアの味で旅気分を楽しむbuffetフェア開幕

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区粟田口華頂町1番地）は、2026年5月1日（金）から6月30日（火）までの期間、ALL DAY DINING洛空にてイタリアンbuffetを開催します。

京都の名だたるイタリアンレストランで腕を振るう3名の気鋭シェフが手がけた特別監修メニューも並び、オールデイダイニング洛空初のイタリアンbuffetがついに幕を開けます。buffetスタイルで子どもから大人まで気軽にイタリアの食文化を堪能できる、記念すべき初開催です。

京都イタリア料理研究会の協力のもと、カーサビアンカ的那須シェフ、イルギオットーネの笹島シェフ、カ・デルヴィアーレの渡辺シェフが、それぞれの真髄を映した特別監修メニューをご用意。ラザーニャやニョッキ、ピッツァといった馴染みのあるイタリアンから、トマトで深く煮込んだタコ料理「ポルポ・アッフォガート」や、京都産もち豚の旨みを引き出した茹で肉料理「ボッリート」など、イタリア各地の名品まで、まるでイタリアを旅するような味わいが一堂に揃います。さらに、ホテルの和食シェフもこのフェアに呼応。にぎり寿司や天ぷらの人気メニューはそのままに、イタリアの食材・調味料をさりげなく取り入れた和食メニューも登場し、イタリアと日本の食文化が交差する唯一無二の味わいをお届けします。5月・6月それぞれの食の物語をお楽しみください。



イタリアンbuffet

■実施概要

イタリアンbuffet

【開催期間】 2026年5月1日（金）～6月30日（火）

【開催店舗】 2階 ALL DAY DINING 洛空

【営業時間】 ランチ（月～金） 11：30～14：30/（5/1,2 土日祝） 11：30～・13：30～の二部制
ディナー（月～木） 17：00～21：00/（5/1,2 金土日祝） 17：00～・19：30～の二部制

【料 金】 ランチ（平日） 6,500円 /（5/1,2 土日祝） 7,500円

ディナー（平日） 8,500円 /（5/1,2 土日祝） 9,500円

※大人1名様のご利用で小学生1名様が無料（幼児無料）

【メニュー一例】

<5月ランチ>

モルタデッラ/トマトとモッツァレラのサラダ/サーモンのパートフィロ包み ヨーグルトソースとパセリ
オイル（笹島シェフ）/ラザーニャ ジェノバ風（那須シェフ）/鶏もも肉とパプリカ アンチョビ風味
（渡辺シェフ）/ピアヴェで仕上げたニョッキ黒胡椒とオリーブオイルの香り（土日祝限定）/
アクアパッツア/メバルと筍の磯部揚げ 揚げ出し仕立て/うなぎと新生姜のおこわ実山椒の香り/
彩りいなり寿司（平日限定）/天ぷら/貝だし仕立て塩ラーメン/にぎり寿司（土日祝限定）

<5月ディナー>

黒米のサラダ（那須シェフ）/カジキとオレンジのサラダ仕立て/ポルポ・アッフオガート/真鯛とカル
 チョッフィの蒸し物 レモン風味（渡辺シェフ）/京都産もち豚バラ肉のポッリート、サルサヴェルデ添
 え（笹島シェフ）/鶏もも肉のカチャトーラ風/海老と香味野菜の味噌チーズココット焼き/ピッツァ・マ
 ルゲリータ/ピッツァ・サルシッチャとセルバチコ/ピアヴェで仕上げたニョッキポルチーニ茸風味
 （土日祝限定）/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/産地直送鮮魚を織り交ぜた握り寿司(鯛 鮪
 サーモン 間八 赤えび 煮穴子 イクラ等)/天ぷら/貝だし仕立て塩ラーメン

<5月デザート>

季節のショートケーキ/パンナコッタベリーソース添え/レモンムース/いちごとピスタチオのタルト/テ
 ィラミス/カッサータ/アマレッティ/レモンケーキ/マチェドニア/ババ（土日祝限定）



モルタデッラ/アクアパッツア/カジキとオレンジのサ
 ラダ仕立て



ピッツァ・マルゲリータ/ピッツァ・サルシッチャと
 セルバチコ



ピアヴェで仕上げたニョッキ黒胡椒とオリーブオイ
 ルの香り/スパゲッティーニ ラグー・ディ・マイア
 ーレ



ティラミス

<6月ランチ>

黒米のサラダ（那須シェフ）/クルダイオーラ/クリームチーズと枝豆の白和え/蛸とトマトとアボカドの
 和風マリネ/真鯛とカルチョッフィの蒸し物 レモン風味（渡辺シェフ）/京都産もち豚バラ肉のポッリート
 、サルサヴェルデ添え（笹島シェフ）/賀茂なす水晶煮 海老・湯葉生姜あん/サーモン幽庵ポテトサラ
 ダ焼き/イカ墨のスパゲッティーニ タコのラグーソース/ピッツァ メランザーネ/一口うなぎ錦糸丼(平日
 限定)/天ぷら/貝だし仕立て塩ラーメン/にぎり寿司(土日祝限定)

<6月ディナー>

カジキのカルパッチョ仕立てレモン風味/イタリアン巻き寿司/湯葉煮と揚げ茄子浸し/サーモンのパート
 フィロ包み ヨーグルトソースとパセリオイル（笹島シェフ）/ラザーニャ ジェノバ風（那須シェフ）/
 鶏もも肉とパプリカ アンチョビ風味（渡辺シェフ）/鱧と新玉葱の茶碗蒸し/もち豚と京豆腐のすき焼き
 風煮込み/すずきのバター醤油焼き/イカ墨のスパゲッティーニ タコのラグーソース/
 ピッツァ ボスカイオーラ/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/産地直送鮮魚を織り交ぜた握り寿
 司(鯛 鮪 サーモン 間八 赤えび 煮穴子 イクラ等)/天ぷら/貝だし仕立て塩ラーメン
 <6月デザート>

季節のショートケーキ/パンナコッタ チェリーソース添え/レモンムース/ジャンドゥーヤタルト/
 カッサータ/ティラミス/アマレッティ/レモンケーキ/マCHEDONIA/ババ（土日祝限定）



ピッツァ メランザーネ/ピッツァ ボスカイオーラ



イカ墨のスパゲッティーニ タコのラグーソース/ピ
 アーヴェで仕上げたペンネ ポルチーニ茸風味



鶏もも肉のカチャトーラ風/魚介のリヴォルノ風/フィ
 レンツェ風ローストポーク



デザート集合イメージ



当レストランの人気を支える和食シェフが贈る和食メニュー

旬の食材をていねいに仕立てた和食メニューは、うなぎと新生姜のおこわ実山椒の香り、賀茂なす水晶煮、鱧と新玉葱の茶碗蒸しなど、京都らしい季節感あふれる品々が揃います。さらに、蛸とトマトとアボカドの和風マリネやサーモン幽庵ポテトサラダ焼き、イタリアン巻き寿司など、イタリアの食材やエッセンスをさりげなく取り入れたアレンジメニューも見どころ。和とイタリアンが自然に溶け合う、このフェアならではの味わいをぜひお楽しみください。



那須昇

「カーサ ビアンカ」シェフ。

1957年京都生まれ。日本調理師専門学校卒業後、「レストランフムラ」「チポラ」を経て、1987年に渡伊。約4年半にわたり星付きレストランを含む約10店舗で研鑽を積む。帰国後は名古屋で料理長を務め、1995年「カーサ ビアンカ」オーナーシェフに就任。2004年、長年の功績によりイタリア共和国よりカヴァリエーレ勲章を受章。

那須昇



黒米のサラダ



ラザーニャ ジェノバ風



笹島 保弘

「イルギオットーネ」シェフ。
1964年大阪府生まれ。サービスに魅せられ料理の世界へ入り、関西のイタリア料理店で研鑽を積む。フジテレビ「料理の鉄人」で東西イタリアン対決を経験。2002年、「京都発信」のイタリアンを掲げ「イルギオットーネ」を開店。ミラノの料理サミット「イデンティタ・ゴローゼ」やミラノ万博JAPAN DAYに参加するなど国際的に活躍し、現在はメディアでも幅広く活動。

笹島 保弘



京都産もち豚バラ肉のポッリート サルサヴェルデ添え



サーモンのパートフィロ包み ヨーグルトソースとパセリオイル



渡辺 武将

「カ・デルヴィアーレ」シェフ。
1971年京都生まれ。京都「カーサビアンカ」、東京アクアパッツァで研鑽を積み、1999年「クッチーナイルヴィアーレ」を開業。以降「タヴェルナイルヴィアーレ」を展開し、2009年に本店を移転、「カ・デルヴィアーレ」として一軒家レストランを実現。現在は京都市内で5店舗を運営し、京都イタリア料理研究会会長として食文化の発信に尽力。

渡辺 武将



※写真はすべてイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※仕入れ状況により材料を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

■ご予約・お問い合わせ先

ウェスティン都ホテル京都 レストラン予約係

営業時間 10:00~19:00 TEL: 075-771-7158

予約サイト <https://www.tablecheck.com/shops/westin-kyoto-buffet/reserve>



洛空店内

ALL DAY DINING 洛空

天井までの一面の窓からは、東山三十六峰に囲まれた京都市内や蹴上インクラインの眺めが楽しめる開放的なオールデイダイニング洛空。

「五感で楽しむカウンター」をテーマとしたライブキッチンには、西洋料理カウンターのほか、揚げたての天ぷらを楽しめる日本料理カウンター、種類豊富なベーカリーカウンターといった臨場感あふれる空間。京都近郊の漁港から仕入れた魚介や京都産野菜を使用して季節ごとにコンセプトの違うメニューをお楽しみいただけます。

また、大人1名様のご利用につき、小学生のお子様1名様が無料となりご家族連れにおすすめです。

THE WESTIN
MIYAKO
KYOTO

ウェスティン都ホテル京都

京都・東山に位置し、1890年の創業以来、数多くのVIPをお迎えしてまいりました。広々とした館内は、建築家・村野藤吾氏によるデザインが随所に感じられ、歴史的風格とデザインの優美さが息づく空間です。

2021年に完了したリニューアルでは、5つのレストラン&バーが生まれ変わりました。オールデイダイニング「洛空」では眺望を楽しみながら季節ごとのテーマbuffetを、「ド

「ミニク・ブシェキョート」では、京都産野菜や地元食材を取り入れ、伝統的なフレンチの技法を軸に四季や京都の魅力を表現する洗練された美食をお楽しみいただけます。客室は広々とした空間と独立したバスルームを備え、全室に雲の上で眠るような寝心地の「ヘブンリーベッド」を設置。周辺環境との調和を大切に洗練された客室の窓からは、中庭の緑や京都市内の眺望をご堪能いただけます。

敷地内で湧出した天然温泉を使用したSPA「華頂」は、2,100㎡のゆったりとした広さで心と身体を癒す空間です。村野藤吾氏設計の数寄屋風別館「佳水園」では、客室のバスルームで華頂山から湧出した天然温泉をお楽しみいただけるほか、天然岩石を利用した佳水園庭園も見どころのひとつ。また、スイートルーム宿泊者専用の「Westin Club」やウェスティンワークアウトなど、充実したウェルネス施設も完備しています。四季折々に移り変わる京都の町並みを一望できる屋上庭園など、館内には見どころが多数ございます。

周辺には南禅寺や知恩院、平安神宮などの寺社仏閣をはじめ、美術館や動物園などがあり、京都観光にも便利な立地。日常を忘れて心と体をリラックスできる、安らぎのホテルステイであらゆる旅のニーズにお応えします。

公式ウェブサイト（都ホテルズ&リゾーツ）

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式ウェブサイト（マリオット・インターナショナル）

<https://www.marriott.com/ja/hotels/ukywi-the-westin-miyako-kyoto/>

公式Instagram

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyoto/>

公式Facebook

<https://www.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

公式YouTube

https://www.youtube.com/channel/UC0WlDhguzTJky0ZwE_kXrPw

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002185.000023303.html>

都ホテルズ&リゾーツのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/23303

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社近鉄都・ホテルズ ウェスティン都ホテル京都

マーケティング部

電話：075-771-7150 メールアドレス：marcom.kyoto@miyakohotels.ne.jp