

【ウェスティン都ホテル京都】猛暑の夏は涼しいホテルで肉三昧！シェフ渾身の極上肉料理で子どもも大人も大満足「夏の肉フェスbuffet」7・8月限定開催

ウェスティン都ホテル京都（京都府京都市東山区粟田口華頂町1番地）は、2026年7月1日（水）から8月31日（月）までの期間に、ALL DAY DINING 洛空にて夏の肉フェスbuffetを開催します。

今年も猛暑が予想される厳しい夏、涼しいホテル館内で家族そろって快適にお過ごしただける夏のご褒美buffetが登場。ウェスティン都ホテル京都のオールデイダイニング洛空（らくう）が贈る、毎夏大人気の「夏の肉フェスbuffet」を、7月・8月の期間限定で開催します。夏の暑さを吹き飛ばす、食欲をそそる肉料理の数々が一堂に揃う、お子様から大人まで家族全員が笑顔になれるbuffetです。



夏の肉フェスbuffet

実施概要

「夏の肉フェス」buffet

【開催期間】 2026年7月1日（水）～8月31日（月）

【開催店舗】 2階 ALL DAY DINING 洛空

【営業時間】 ランチ（月～金）11：30～14：30/（土日祝）11：30～・13：30～の二部制

ディナー（月～木）17：00～21：00/（金土日祝）17：00～・19：30～の二部制

【料 金】 ランチ（平日）7,000円 /（土日祝）8,000円

ディナー（平日）9,000円 /（土日祝）10,000円

※8月はランチ・ディナーともに全日二部制にて営業します。

※大人1名様につき小学生1名様が無料です。（幼児無料）

※8月10日～8月14日は土日祝料金です。

※8月16日ディナーは、五山送り火特別ディナー料金（大人14,000円）です。

食欲をそそる世界の肉料理が勢ぞろい。洛空シェフの手で夏のパワーメニューに



洋食イメージ

洛空シェフが世界の人気肉料理を独自にアレンジした洋食・アジアンメニューも、このbuffetの大きな見どころ。中東発祥のスパイシーな串焼き肉「ケバブ」、大きな串に刺した肉をダイナミックに焼き

上げるブラジルの「シュラスコ」（土日祝限定）、甘辛いタレで牛肉をじっくり炒めた韓国の「プルコギ」をのせたピッツァなど、世界各地のソウルフードが洛空流のひと皿に昇華されます。ピリッとスパイシーなアメリカ発祥の「バッファローチキンウィング」や、甘辛いコチュジャンダレが絡む韓国の「ヤンニョムチキン」も、夏の暑さを吹き飛ばすパワー料理として存在感を放ちます。さらに、子どもから大人まで目を輝かせる「ジャンボハンバーグ マンガ肉仕立て」や、「ぐるぐるソーセージ」など、見た目にも楽しいメニューが夏休みムードを盛り上げます。じっくり火入れした肉の旨みが滴るローストビーフやブッフブルギニオンなど本格的な一皿も勢揃いします。

本格和食が、buffetで味わえる洛空だけの贅沢



和食イメージ

洛空のbuffetが他と一線を画すのは、和食のクオリティにもあります。肉料理が主役のbuffetでありながら、出汁のきいた優しい和の味わいも丁寧に取り揃えているのが洛空流。産地直送の鮮魚を織り交ぜた握り寿司（ディナー限定）は、鯛・鮪・サーモン・間八・赤えび・煮穴子・イクラなど、鮮度にこだわった本格的な顔ぶれ。7月には京都らしい夏の味覚として「鱧山椒と炙り煮あなごのちらし寿司」（平日限定）、ほどよい辛みのからし酢味噌がさっぱりと食欲をそそる「白とり貝と九条葱のてっぱい」、なめらかな生湯葉とクリームチーズが絶妙に溶け合う「生湯葉とクリームチーズ茶碗蒸し 明太子を添えて」（ランチ限定）など、素材の持ち味を繊細に引き出した一皿が並びます。ディナーには和の技法で韓国風海苔巻きをアレンジした「和風キンパ巻き寿司」や、じっくり煮込んだ「牛すじ肉と結び蒟蒻の煮込み」など、ほっと心が和むメニューも充実。8月には「鰻おこわ山椒の香り」や「冷製とうもろこしの茶碗蒸し」、出汁の旨みがじんわり広がる「国産牛と京焼き豆腐のすき焼き風煮込み」（ディ

ナー限定) など、和の逸品がさらに充実します。お肉料理でお腹いっぱいになりながらも、ほっと一息つける和食の数々は、洛空ならではの嬉しいラインナップです。

夏祭り気分で締めくくる、旬のスイーツコーナーも見逃せない



デザートイメージ

食事の締めくくりは、夏の気分をさらに盛り上げる充実のスイーツラインナップ。旬のフルーツをふんだんに使った7月の「メロンのショートケーキ」や8月の「桃のショートケーキ」も登場。7月は「マンゴーかき氷」、8月は「いちごかき氷」と、縁日や夏祭りを思わせる涼やかな演出で夏休みの思い出にふさわしい特別感。さらに、南国フルーツの濃厚な味わいが楽しめる「アサイボウル」や爽やかな柑橘の香りが広がる「アナナスオレンジ」、京都らしい和の風味が口に広がる「抹茶わらびもち」など、個性豊かなスイーツが顔を揃えます。仕上げにはホテルならではの本格派デザート、「アイスパリブレスト」や「チョコバナナ」も登場し、目にも華やかなスイーツコーナーは大人も子どもも思わず笑顔になるラインナップ。最初の一口から最後の一皿まで、夏の特別なひとときをお楽しみいただけます。

メニュー一例

<7月ランチ>

鴨のパストラミ/ベーコンと夏野菜のラタトゥイユ/シャルキュトリー盛り合わせ (パテ・ジャンボンラン・生ハム) /ほぐし鶏と小松菜の胡麻和え/二色魚そうめん/真ほっけ北海味噌焼き/京丹波高原豚口

ースの出ししゃぶ 白味噌あん/牛肉のラグーのトマトソースパスタ/照り焼きチキンピッツァ/ケバブ/シュラスコ (土日祝限定) /プリンクルチキン/ポークジンジャーステーキ/夏野菜ミートグラタン/ジャンボハンバーグ マンガ肉仕立て/ぐるぐるソーセージ/鱧山椒と炙り煮あなごのちらし寿司 (平日限定)/天ぷら/冷やし素麺/香ばし焼き味噌ラーメン/握り寿司(土日祝限定)

<7月ディナー>

豚肉のしゃぶしゃぶ/鶏むね肉とオリーブ トンナートソース/シャルキュトリー盛り合わせ (パテ・ジャンボンブラン・生ハム) /白とり貝と九条葱のてっぱい/和風キンパ巻き寿司/ブッフブルギニョン/鴨肉のロースト 山葵醤油ソース/バッファローチキンウィング/三元豚のコートレット/牛すじ肉と結び蒟蒻の煮込み/鶏ももタレ焼きと茄子田楽/赤魚の唐揚げ黒酢あん/ローストビーフ/ローストポーク/牛肉ラグーのトマトソースパスタ/照り焼きチキンピッツァ/ケバブ/鶏肉と野菜のプロシエット/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)/ローストビーフの肉寿司/天ぷら/香ばし焼き味噌ラーメン

<7月デザート>

メロンのショートケーキ/ミルクレープ/抹茶わらびもち/ハチミツレモンジュレ/アナナスオランジュ/アサイボウル (ランチ限定) /かき氷(マンゴー) (ディナー限定)/カタラーナ(ディナー限定)/アイスパリブレスト(土日祝限定) /塩バニラフィナンシェ

<8月ランチ>

よだれどり/シャルキュトリー盛り合わせ (パテ・ジャンボンブラン・生ハム) /冷製とうもろこしの茶碗蒸し/ほぐし鶏中華くらげ/タンドリーチキン/豚肉とトウモロコシのBBQソース/夏野菜ミートグラタン/ジャンボハンバーグ マンガ肉仕立て/ぐるぐるソーセージ /鰻おこわ 山椒の香り/鶏もも串タレ焼き 六味をそえて/ローストビーフ/粗挽き肉ボロネーゼパスタ/プルコギピッツァ /ケバブ/シュラスコ (土日祝限定) /海鮮太巻き寿司 イクラ添え(平日限定)/冷やし素麺/握り寿司(土日祝限定)

<8月ディナー>

豚肉のしゃぶしゃぶ/シャルキュトリー盛り合わせ (パテ・ジャンボンブラン・生ハム) /千両茄子煮浸し/焼豚とキムチ巻き寿司/ブッフブルギニョン/ヤンニョムチキン/鴨肉のロースト ビガラードソース/三元豚のコートレット/国産牛と京焼き豆腐のすき焼き風煮込み/賀茂なすと鶏天の揚げ出し仕立て/じゃがいもと鶏ソボロ饅頭 むき海老添え/ローストビーフ/ローストポーク/粗挽き肉ボロネーゼパスタ/プルコギピッツァ/ケバブ/豚肉と野菜のプロシエット/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)/ローストビーフの肉寿司/天ぷら/香ばし焼き味噌ラーメン

<8月デザート>

桃のショートケーキ/チョコバナナ/桃ジュレ/きなこわらびもち/アイスパリブレスト(土日祝限定) /フルーツポンチ (ランチ限定) /かき氷 (いちご) (ディナー限定)/カタラーナ (ディナー限定) /塩バニラ

フィナンシェ

※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

<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（らくう）。

「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。広々とした館内には建築家・村野藤吾氏によるデザインが随所に息づき、歴史的な風格と洗練された優美さが調和した空間が広がっています。

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。ALL DAY DINING 洛空では眺望を楽しみながら季節ごとのテーマbuffetを、Dominique Bouchet Kyoto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と京都の魅力を表現した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極上の寝心地を誇る「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㎡のゆとりある広さで心と身体を癒す空間です。村野藤吾氏が設計した数寄屋風別館 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、天然岩石を活かした佳水園庭園も見どころのひとつです。また、スイートルーム宿泊者専用クラブラウンジ Westin Clubやフィットネススタジオなど充実したウェルネス施設も完備し、四季折々の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豊富です。

周辺には南禅寺・知恩院・平安神宮などの寺社仏閣をはじめ、美術館や動物園も点在し、京都観光の拠点としても最適なロケーションです。日常を忘れ、心と体をゆっくりと解き放て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/000002237.000023303.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：n-niimi@miyakohotels.ne.jp