

【ウェスティン都ホテル京都】京都に実りの秋、本格和食を心ゆくまで。buffetで味わう贅沢「秋の収穫祭buffet」 9月1日より開催

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都市東山区粟田口華頂町1番地）は、2026年9月1日（火）から10月31日（土）までの期間、ALL DAY DINING 洛空にて秋の収穫祭buffetを開催します。

実りの季節を迎える秋、大地と海の恵みに感謝を込めて、洛空自慢の和食シェフが腕を振るう「秋の収穫祭buffet」が登場します。わら焼きで香ばしく仕上げたカツオたたきや、松茸の香り豊かな茶碗蒸し、京丹波高原豚ロースの出汁しゃぶ、香ばしく焼き上げたおうみ海老など、季節の恵みを丁寧に仕立てた本格和食の数々を、buffetならではの贅沢さで心ゆくまでお楽しみいただけます。あっさぶメークインや八代目儀兵衛のお米、山田製油の一番搾りごま油など、こだわりの食材が随所に息づく一皿一皿から、実りの秋の豊かさを五感で味わっていただけます。



ALL DAY DINING 洛空 秋の収穫祭buffet

■実施概要

秋の収穫祭buffet

【開催期間】 2026年9月1日（火）～10月31日（土）

【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

※大人1名様のご利用で小学生1名様が無料（幼児無料）

※料金にはソフトドリンク飲み放題を含みます。

洛空自慢の和食シェフが仕立てる、実りの秋を映す渾身の一皿



秋の収穫祭buffet 9月和食メニュー



秋の収穫祭buffet 10月和食メニュー



秋の食材を贅沢に使用した和食のメニュー。栗と黒豆の赤飯蒸し（左）と松茸の茶碗蒸し（右）

「秋の収穫祭buffet」最大の見どころは、洛空の和食シェフが腕を振るう秋の本格和食。9月は、毎年人気を集める一番だしの鯛茶漬けをはじめ、香ばしく焼き上げたおうみ海老の岩塩焼き、わらの香りを纏わせたわら焼きカツオたたき、国産牛とあっさぶメーカーインを炊き合わせた京風肉じゃが、松茸の風味豊かな茶碗蒸し、からすみを効かせたカラスカレイの唐墨幽庵焼きと生麩田楽など、素材の力を丁寧に引き出した品々が食欲を誘います。10月に入ると、京丹波高原豚ロースをまろやかな白味噌あんで仕立てた出汁しゃぶや、温泉玉子を添えた一口漬けマグロ丼、じっくり煮込んだ牛すじ大根と赤蒟蒻、彩り美しいもみじ鯛のしゃぶしゃぶなど、より滋味深い顔ぶれへと移ろい、季節の移り変わりそのものを味わっていただけます。こだわりの食材が語る、洛空だけの贅沢な和の味わいをお届けします。

土日祝は、さらに贅沢に。週末だけの特別なメニューも

土日祝はさらに贅沢な顔ぶれが揃います。目の前で仕上げる蝦夷あわびのソテーや、産地直送の鮮魚を使った握り寿司、香ばしいほうじ茶ブリュレなど、週末ならではの特別なメニューをご用意。ご家族やご友人との特別な時間を贅沢なお料理とともに楽しみください。



蝦夷あわびのソテー（土日祝ディナー限定）



和食カウンターでは、選んだネタを目の前で握ってお寿司を提供

秋の恵みを織り込んだ洋食・デザートも充実のラインナップ



秋の収穫祭buffet 9月洋食メニュー



秋の収穫祭buffet 10月洋食メニュー



秋の収穫祭buffet 9月デザートメニュー

和食に加えて、秋の食材を取り入れた洋食メニューも見逃せません。9月は、あっさぶメイクインと八代目儀兵衛のお米を使った滑らかなヴィシソワーズが、残暑の中でも食欲をそそります。仕上げに山田製油の一番搾りごま油をかけた鴨と九条ねぎのピッツァは、ごまの香りがふわりと立つ一皿。石野味噌のデミグラスソースを効かせたローストポークや、丹波しめじとしらすのペペロンチーノからも、季節の恵みが感じられます。10月には、かぼちゃ・茸をゴルゴンゾーラで合わせた前菜に続き、あっさぶメイクインと牛挽肉を丁寧に重ねたアッシェパルマンティエは洋食シェフの確かな技が光る自信作です。かぼちゃと生ハムのピッツァ、鶏肉と丹波しめじのトマトソースパスタもライブキッチンで出来立てをご用意します。また、通年で人気のローストビーフも引き続きラインナップ。デザートには、栗のショートケーキや紅玉りんごのミルフィーユ、いちじくの水ようかん、マスカットジュレ、さつまいものク

レープなど、秋の味覚を纏った品々が並び、最後の一品まで満たされる、収穫祭にふさわしい充実した内容をご用意します。

10月24日～31日は、ハロウィーン限定メニューが登場



ハロウィーン期間限定メニュー

期間中の10月24日（土）から10月31日（土）までは、ハロウィーンをテーマにした限定メニューをご用意。愛らしいジャック・オー・ランタンを象ったかぼちゃと挽肉のパイ包みや、彩り鮮やかなマスカットショートケーキ、なめらかなかぼちゃプリン、ひと口サイズの南京胡麻豆腐など、遊び心あふれる品々が登場し、お子様から大人まで楽しめる特別な演出でハロウィーンムードを盛り上げます。

【メニュー一例】

<9月ランチ>

あっさぶメイクインと八代目儀兵衛のお米を使ったヴィシソワーズ／スモークサーモンといちじくのマリネ／栗と小松菜の白和え／萩真丈の黄身焼きと紅茶鴨ロース／ローストポーク 石野味噌デミグラスソース／サーモンと茸のグラチネ／京豆腐とむき海老天の揚げ出し仕立て／松茸の茶碗蒸し／ローストビーフ／山田製油の一番搾りごま油を使った鴨と九条ねぎのピッツァ／丹波しめじとしらすのペペロンチーノ／サーモンといくらの親子ちらし寿司（平日限定）／天ぷら／天井／握り寿司（土日祝限定）／旨炊き鶏ガラ醤油ラーメン／栗のショートケーキ／さつまいものクレープ／いちじくの水ようかん／ほうじ茶ブリュレ（土日祝限定）

<9月ディナー>

あっさぶメイクインと八代目儀兵衛のお米を使ったヴィシソワーズ／サンマの燻製と焼きなすのマリネ
／京都産大豆の汲み上げ湯葉／わら焼きカツオたたき／炙り鯖の押し寿司／チキングリルトマトハーブ
ソース／白身魚のヴァプール 茸クリームソース／豚肉のゴルシカ風煮込み／国産牛とあっさぶメイク
インの京風肉じゃが／おうみ海老の岩塩焼き／ローストビーフ／山田製油の一番搾りごま油を使った鴨と
九条ねぎのピッツァ／丹波しめじとしらすのペペロンチーノ／産地直送鮮魚を織り交ぜた握り寿司／一
番だしの鯛茶漬 胡麻仕立て／天ぷら／蝦夷あわびのソテー（土日祝限定）／栗のショートケーキ／
栗のミルフィーユ／マスカットジュレ／抹茶のテリーヌ

<10月ランチ>

かぼちゃと茸 ゴルゴンゾーラのマリネ／海老と梨のカクテル／京都産大豆の汲み上げ湯葉／栗と甘芋
のマスカット白和え／サーモンのロティ 柑橘と人参のソース／鶏肉とさつまいもの黒酢炒め／あっさぶ
メイクインと牛挽肉のアッシュェパルマンティエ／むき海老とあっさぶメイクインの味噌チーズ ココッ
ト焼き／京丹波高原豚ロースの出汁しゃぶ 白味噌仕立て／真ほっけの北海味噌焼きと高知茗荷の甘酢
／ローストビーフ／かぼちゃと生ハムのピッツァ／鶏肉と丹波しめじのトマトソースパスタ／一口漬け
マグロ丼 けあげ温泉玉子添え（平日限定）／天ぷら／握り寿司（土日祝限定）／旨炊き鶏ガラ醤油ラ
ーメン／生どら焼き／栗のパンナコッタ／抹茶ようかん／コーヒー大福

<10月ディナー>

かぼちゃと茸のキッシュ／アルプスサーモンのお刺身／山田製油の一番搾りごま油を使った香味ソース
の鶏むね肉／鴨ロースト フランボワーズとカシスのソース／白身魚とカボチャのロースト 西京味噌ク
リームソース／豚肉のゴルシカ風煮込み／牛すじ大根と赤蒟蒻の煮込み／松茸の茶碗蒸し／カラスカレ
イ幽庵焼きと海老芋田楽／ローストビーフ／鶏肉と丹波しめじのトマトソースパスタ／産地直送鮮魚を
織り交ぜた握り寿司／もみじ鯛のしゃぶしゃぶ／天ぷら／蝦夷あわびのソテー（土日祝限定）／紅玉り
んごのミルフィーユ／みたらし団子／栗のパンナコッタ

<ハロウィーン限定メニュー（10/24～10/31）>

かぼちゃと挽肉のパイ包み ジャック・オー・ランタン／南京胡麻豆腐／マスカットショートケーキ／
かぼちゃプリン／チョコバナナブラウニー

※写真はすべてイメージです。

※仕入れ状況により内容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>



ALL DAY DINING 洛空

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です。京都近郊の漁港から仕入れた魚介や京都産野菜を吟味し、季節ごとにコンセプトの違うメニューを一皿一皿丁寧に仕立てているのも洛空ならではの魅力です。buffet料金にはソフトドリンクも含まれており、心置きなくお寛ぎいただけます。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、ご家族連れにもおすすめです。

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した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/000002307.000023303.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