

【ウェスティン都ホテル京都】京都の冬、はじまる。東山を望む洛空で、紅葉狩りの余韻とともに味わう「京都 冬のごちそうbuffet」11月1日より開催

ウェスティン都ホテル京都（京都市東山区栗田口華頂町1番地）は、2026年11月1日（日）から12月31日（木）の間、ALL DAY DINING 洛空にて「京都 冬のごちそうbuffet」を開催します。



京都 冬のごちそうbuffet 11月メニューイメージ

古都の山々が色鮮やかな紅葉に染まる11月、そして静けさとぬくもりが包み込む12月。東山の美しい景観を望む洛空では、紅葉狩りの余韻とともに、大切な方々と心温まる食卓を囲む「京都 冬のごちそうbuffet」を開催します。

「京都の冬」をテーマとする本buffetでは、京丹波高原豚、聖護院かぶ、九条ねぎ、壬生菜、海老芋といった京の旬食材に、西京味噌、伏見の酒粕、水尾の柚子などの味わいを重ね、和と洋の技で丁寧に仕立てた料理を、ランチ・ディナーそれぞれに約40種をご用意します。秋の東山散策や紅葉めぐりを楽

しんだ後のひと休みにはもちろん、ご家族やご友人、日頃お世話になっている皆さまとの特別な語らいの場として、京の恵みが鮮やかに彩りを添えます。

buffet料金にはソフトドリンク飲み放題を含み、大人1名様のご利用で小学生1名様が無料となるため、三世代でのお集まりや年末のご会食にも心置きなくご利用いただけます。錦秋から晩秋、そして師走へと移ろう季節の深まりとともに、湯気の向こうに笑顔が咲く温かなひとときをお届けします。また、12月19日（土）から25日（金）の期間には、この時季だけのクリスマス・スペシャルメニューをご用意します。

■実施概要

京都 冬のごちそうbuffet

【開催期間】

2026年11月1日（日）～12月31日（木）ランチまで

※12月19日（土）～25日（金）はクリスマスメニュー・特別料金にてご提供します。

【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

※11月24日（火）～12月4日（金）は、平日も二部制

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

※12月19日（土）～31日（木）は、平日もランチ・ディナーともに二部制

【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

※12月28日（月）～31日（木）は土日祝料金

＜クリスマスメニュー期間 12月19日（土）～12月25日（金）＞

ランチ8,500円／ディナー14,000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。

※表示料金には消費税・サービス料を含みます。

11月 | 晩秋から初冬へ、京の味わいを



京都 冬のごちそうbufffe 11月和食メニューイメージ

ランチは、京の食材の持ち味を活かした、和洋の技が光る料理が主役です。京丹波高原豚をじっくりとロティに仕立てた一皿や、壬生菜漬けを合わせたタルタルソースを添えた鶏南蛮、西京味噌のまろやかな甘みが広がるサーモン西京焼きと信長ねぎ田楽など、京都の冬の食卓を思わせる奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

ディナーでは、冬の訪れを感じさせる、温もりのある料理をご用意します。国産牛と京焼き豆腐のすき焼き仕立ては、身体の芯から温まる滋味深い味わいです。サーモンのクリビヤックパイには、酒どころ・伏見の酒粕を用いたクリームソースを添え、まろやかなコクを重ねました。河豚タタキのポン酢やっこ、茸の茶碗蒸し 蟹あんかけなど、繊細な和の一品も揃います。

デザートには、洋梨のキャラメルショートケーキ、黒豆抹茶ロール、堀川ごぼうとごまのクッキーなど、京の素材と洋菓子の技を重ねた品々をご用意します。ディナーではゆずのかき氷もお楽しみいただけます。



冬のごちそうbufffe 11月洋食メニューイメージ



冬のごちそうbufffe 11月デザートイメージ

12月 | 師走の京、深まる冬の味覚



冬のごちそうbufffe 12月メニューイメージ

ランチは、冬の京都の食材を和洋に仕立てた献立です。京都産大豆の汲み上げ湯葉のやさしい口あたり、千鳥酢を使った油淋鶏の爽やかな酸味、冬が旬のぶりを焼き上げた西京焼きと生麴田楽串など、季節の移ろいを感じる料理が並びます。寒さの深まるころには、京都伏見の酒粕汁が身体を温めます。平日限定のぶりと甘えびの海鮮丼 イクラ添えは、彩り豊かな一品です。

ディナーメニューは、年末のご会食にふさわしい華やかな顔ぶれ。湯気の立ちのぼる京風おでん、あん肝酒蒸し 卸しポン酢、ふぐの唐揚げとごぼうチップス、鰻と栗の白蒸しなど、冬の滋味を味わう和の品々に加え、宇治抹茶のペルシャードをまとわせ焼き上げた京丹波高原豚のロティなど、京都らしいアクセントを加えた、洋食シェフの技が光る一皿もご用意します。



12月19日～25日 | クリスマスムードを盛り上げる贅沢なラインナップ



京都 冬のごちそうbuffet クリスマス期間メニューイメージ

12月19日（土）から25日（金）は、メニューを一新し、クリスマスのひとときを彩る、華やかな洋食を中心とした特別な内容をご用意します。

ランチは、カニとアスパラガスのニソワーズをホワイトクリスマス仕立てにした彩り豊かな一品をはじめ、生ハムとマスカルポーネのクリスタル、オマール海老クリームコロッケ、殻付きホタテのグラチネなど、贅沢な素材を用いた品々が並びます。京都産の根菜を散りばめた鶏肉のフリカッセや、ローストチキン、ローストポークなど、ご家族での会食にも喜ばれる料理もご用意します。

ディナーは、ビーフウェリントン、フォアグラ丼、ローストチキンとカナールなど、特別な夜にふさわしい料理が揃います。和食メニューのブリのしゃぶしゃぶでは、冬の味覚を和の趣でお楽しみいただけます。

デザートは、ブッシュドノエル、シュトーレン、パネトーネ（ディナー）に、クリスマスの飾りを添えたいちごのショートケーキ、トナカイの飾りをあしらったチョコバナナプリンなど、クリスマスシーズンを彩るラインナップです。ディナーでは、クリスマスデコレーションケーキのカットサービスも行います。

期間中は、サンタクロースの衣装をまとったスタッフが店内をめぐり、お子様にお菓子をお届けします。お子様から大人まで、心躍るひとときをお過ごしください。



クリスマス期間 洋食メニューイメージ



クリスマス期間 デザートイメージ



ブリのしゃぶしゃぶ

【メニュー一例】

<11月ランチ>

赤魚のエスカベッシュ 水尾の柚子ヴィネグレット／鴨の照り焼きと九条ねぎ／鶏南蛮 壬生菜漬けタルタルソース／サーモン西京焼きと信長ねぎ田楽／海老と長芋の西京味噌グラタン／京丹波高原豚のロティ／牛すじ大根と赤蒟蒻の煮込み／にがり絹ごしの湯豆腐／ローストビーフ／京の蒸し寿司（平日限定）／握り寿司（土日祝限定）／洋梨のキャラメルショートケーキ／黒豆抹茶ロール／さつまいもプリン

<11月ディナー>

河豚タタキのポン酢やっこ／茸と青菜の菊花浸し／サーモンのクリビヤックパイ 伏見酒粕クリームソース／茸の茶碗蒸し 蟹あんかけ／国産牛と京焼き豆腐のすき焼き仕立て／白身魚のアクアパッツァ／京都伏見の酒粕汁／ローストビーフ／産地直送鮮魚を織り交ぜた握り寿司／鯛 カニ 聖護院かぶのパピヨット（土日祝限定）／洋梨のキャラメルショートケーキ／黒豆抹茶ロール／かき氷（ゆず）

<12月ランチ（12/1～12/18、12/26～12/31）>

京都産大豆の汲み上げ湯葉／サーモンのクリビヤックパイ 九条ねぎとハーブのソース／千鳥酢を使った油淋鶏／ぶりの西京焼きと生麩田楽串／京丹波高原豚のポトフ／京都伏見の酒粕汁／ローストビーフ／ぶりと甘えびの海鮮丼 イクラ添え（平日限定）／握り寿司（土日祝限定）／キャラットケーキ／いちごのショートケーキ／黒豆抹茶ロール

<12月ディナー（12/1～12/18、12/26～12/30）>

コールビーフとシャルキュトリ／カリカリ梅の玉子巻き寿司／あん肝酒蒸し 卸しポン酢／京風おでん
／ふぐの唐揚げとごぼうチップス／鰻と栗の白蒸し／京丹波高原豚のロティ 宇治抹茶ペルシャード／
白身魚のヴァブール カニと京みず菜のソース／ローストビーフ／産地直送鮮魚を織り交ぜた握り寿司／
いちごとピスタチオのタルト／かき氷（抹茶）

<クリスマスメニュー ランチ（12/19～12/25）>

カニとアスパラガスのニソワーズ ホワイトクリスマス仕立て／生ハムとマスカルポーネのクリスタル／
鶏肉のフリカッセ 京都産の根菜を鏝めて／オマール海老クリームコロッケ／殻付きホタテのグラチネ
／ローストチキン／ローストポーク／ローストビーフ／ブッシュドノエル／シュトーレン／チョコバナ
ナプリン（トナカイ飾り）

<クリスマスメニュー ディナー（12/19～12/25）>

カニとアスパラガスのニソワーズ ホワイトクリスマス仕立て／ビーフウェリントン／ローストチキン／
カナル／牛肉のカルボナード／鯛のヴォンファム／フォアグラ丼／ブリのしゃぶしゃぶ／ローストビ
ーフ／ブッシュドノエル／シュトーレン／パネットーネ／クリスマスデコレーションケーキカットサー
ビス

※写真はすべてイメージです。

※仕入れ状況によりメニュー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>

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。AL

L 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/000002368.000023303.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