
ウェスティン都ホテル京都
京都の旬の味を心ゆくまで
京都フェア ブッフェ販売

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区栗田口華頂町1番地）は、2022年3月1日（火）から3月31日（木）までの期間に、「京都フェア ブッフェ」を販売します。

京都の春の到来を、目で見て、舌で感じていただけるようなメニューをご用意します。デザートには桜やいちごのスイーツも揃い見た目も華やかに。和・洋シェフ自慢のお料理を存分にお楽しみください。詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部
〒605-0052 京都市東山区栗田口華頂町1
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

ホタルイカや真鯛・白魚、九条ネギや筍・山菜など春を感じる食材を和・洋シェフが京都のエッセンスを感じるお料理にしてお用意します。

人気のローストビーフはやわらかで、きめの細かい肉質の美笑牛（びしょうぎゅう）を使用し、ランチ・ディナーともにご提供します。ディナーでは土・日・祝日限定でいくらタワーも登場します。ソフトドリンクもフリードリンクでランチ・ディナー共に取り揃えた充実のbuffetをホテルでお楽しみください。

【販売期間】2022年3月1日（火）～3月31日（木）

【販売店舗】2階 オールデイダイニング「洛空」

【営業時間】ランチ 11:30～14:30/ディナー17:00～21:00

※ランチ・ディナー共に土・日・祝日は30分延長

【料 金】ランチ大人平日 5,300円/土・日・祝日 6,800円

ディナー大人平日 7,300円/土・日・祝日 8,800円

※大人料金に小学生1名様分の料金を含みます。（幼児無料）

【メニュー】

<ランチ>

蛸の柔らか煮と姫竹当座煮/帆立と九条ネギのソテー/よもぎ胡麻豆腐 いくら添え/鯖の九条ねぎ味噌焼き/京豆腐と筍の揚げ出し/小かぶらと京揚げの鶏そぼろ餡/山菜パスタ/ポークグリル/美笑牛のローストビーフ/都ホテルカレー/八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米/点心/真鯛と筍の白蒸し薄葛仕立て 六味の香り/雛ちらし寿司/天ぷら（魚介1種春採れ野菜3種）/天丼（土日祝限定）握り寿司、オムライス

<ディナー>

ホタルイカのカクテル/冷製しゃぶしゃぶ風菜の花添え/いちごと春菊の白和え/干し海老と九条ねぎの出し巻き/真鯛の桜もち風 薄葛仕立て/白魚白扇揚げと海老真丈のパン粉揚げ/温製にがり豆腐 蟹べっ甲餡/キャベツとあさりのパスタ/点心/引き立てコンソメスープ/鮑の鉄板焼き/牛肉のグリル/美笑牛のローストビーフ/生ハムスライスサービス/産地直送鮮魚握り寿司（握り、軍艦魚介4種、巻き寿司2種）/天婦羅（魚介2種 えび 小鮎 春採れ野菜2種）/いくらタワー（土日祝限定）

<デザート>

桜のチーズケーキ/桜のロールケーキ/いちごのタルト/いちごのカップケーキ/ホワイトチョコのパンナコッタ/ガトーショコラ

アイスクリーム（バニラ、ストロベリー、ラムレーズン、抹茶、ヨーグルト、チョコレート、マンゴ、ラズベリー）

（ランチのみ）チェリージュビレ クレープシュゼット パンケーキ（日替わりでご提供）

（ディナーのみ）いちごのミルフィーユ/ホワイトショコラショー/フラン（土日限定）



ディナーイメージ



デザートイメージ

※写真はイメージです。

※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。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

■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

【ウェスティン都ホテル京都】

公式 HP

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

公式インスタグラム

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

公式 Facebook

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