

ウェスティン都ホテル京都
旅に出られない今だから！本場の味をお届け
台湾フェア開催

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6月1日（水）から6月30日（木）までの期間、「台湾フェア」を開催します。

オールデイダイニング「洛空」、ティーラウンジ「メイフェア」、バー「麓座」の3店舗で、日本人の人気観光地「台湾」の人気メニューの鶏排（ジューパイ）、魯肉飯（ルーローハン）、豆花、愛玉子などがお楽しみいただける台湾フェアを開催。

特別企画として中国・薬膳料理の講師として活躍する宮武衣充氏をお招きし、宮武氏監修による台湾メニュー、ドリンク、店内装飾などでフェアを盛り上げてまいります。

まだまだ続くコロナ禍で海外旅行が難しい昨今ですが、是非この機会にお料理を通じて台湾気分をお楽しみください。

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

【販売期間】 2022年6月1日(水)～6月30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】 台湾フェア ブッフェ

ランチ大人平日 5,500円/土・日・祝日 7,000円

ディナー大人平日 7,500円/土・日・祝日 9,000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>

★鶏排(ジーパイ)/★茶葉蛋(チャーイエダン)/★魯肉飯(ルーローハン)/★梅菜扣肉 割包(中華バーガー)/紅焼獅子頭(肉団子と白菜、春雨の煮込み)/玉蜀黍とスペアリブとトマトのスープ/よだれ鶏/野菜とひき肉のクレープ包みピーナッツとスイートチリソース/小エビのエスカベッシュ/薬膳辣油のチャーハン/イカとセロリの炒め物/トマトと小柱の卵炒め/点心/国産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/天ぷら(魚介2種、夏採れ野菜)/天丼/握り寿司、オムライス(土日祝限定)

<ディナー>

★鶏排(ジーパイ)/★茶葉蛋(チャーイエダン)/★魯肉飯(ルーローハン)/★梅菜扣肉 割包(中華バーガー)/よだれ鶏/生春巻/シーフードと葉ニンニク薬膳辣油炒め/白身魚の甘酢ソース/牛肉の豆鼓蒸し焼き/焼きビーフン/酸辣湯/三杯鶏(台湾バジル入り鶏のすき焼きイメージ)/小エビと青梗菜のペペロンチーノ/国産牛のローストビーフ/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種海老、鱧、夏採れ野菜各種)/蝦夷鮑の鉄板焼き、いくらタワー(土日祝限定)

<デザート(ランチ・ディナー共通)>

台湾カステラ/マンゴープリン/パイナップルケーキ/ジャスミンゼリー/フルーツタルト/マンゴームース/アイスクリーム(バニラ、ストロベリー、ラムレーズン、抹茶、チョコレート)シャーベット(マンゴ、ラズベリー)/フラン(土日限定)/豆花(ディナー)

<オリジナルドリンク> ※ブッフェ料金に含まれています

★「酸梅湯(サンメイタン)」★「台湾茶」★「冬瓜茶」

【販売期間】 2022年6月1日(水)～6月30日(木)

【販売店舗】 2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【営業時間】 11:00～20:00

【料 金】 台湾フェア 魯肉飯セット 2,800円

【メニュー】 ★魯肉飯/★愛玉子/点心



【販売期間】 2022年6月1日(水)～6月30日(木)

【販売店舗】 3階 バー「麓座」

【営業時間】 17:00～23:00

【料 金】 台湾フェア Season of Tapas 3,000円

【メニュー】

生春巻/小籠包/牛肉の豆鼓蒸し焼き/赤万願寺湯葉豆腐/文銭タコと若芽の黄味酢添え/賀茂茄子の二色田楽/小鮎の塩唐揚げと塩枝豆



※★のついているメニューは宮武氏監修メニューです。

ご参考

■中国・薬膳料理研究家 宮武衣充（みやたけ えみ）

【プロフィール】

中学・高校勤務時代に中国料理家 程 一彦氏に出会い、師事。
中国・台湾をはじめ世界5か国にて料理勉強する傍ら「NHKきょうの料理」をはじめ、その他料理番組のアシスタントに携わる。
2006年より中国・薬膳料理教室を主宰。
2021年食活動の拡大により「合同会社 Mandarine」を立ち上げる。
その他、企業メニュー開発、セミナー講師、各種HP、CM撮影、メーカー新商品開発に携わる。



資格

調理師免許/茶道裏千家師範免状所有/中学校家庭科第2種免許状/薬膳アドバイザー/野菜ソムリエ/食生活アドバイザー

【宮武氏からのコメント】

ご旅行に行けない中で、ウェスティン都ホテル京都で台湾旅行の気分を感じてもらえるよう、現地の味・雰囲気の再現にご協力させて頂きました。是非この機会に台湾の魅力を少しでも体験して頂ければと思います。

※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Instagram

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

公式Facebook

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