

ウェスティン都ホテル京都  
苺とシーフードの妙な出会い  
旬の美味を召し上がれ 「苺祭buffet」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、2023年1月1日（日・祝）から3月31日（金）までの期間、レストランとバーで苺プロモーションを実施します。  
オールデイダイニング「洛空」では、2023年1月4日（水）から2月28日（火）までの期間、旬を迎える苺とシーフードを使用したメニューを多数ご用意します。大人気のモンブランやクレープなど苺スイーツにとどまらず、バルサミコやピネガーに苺のアクセントをプラスしたフレッシュなソースが旬の食材に華やかさを加えます。  
新年のお祝いに、苺が主役の「苺祭buffet」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>

■実施概要

【販売期間】2023年1月4日(水)～2月28日(火)

【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 (土・日・祝日は30分延長)

【料 金】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)

【メニュー一例】

<ランチ>

シーフードと苺のパスタ、苺と蟹のリゾット

(1月)白菜と鱈のグラチネ、ホタテ貝柱と蕪のガーリックソテーと茸のチャウダーパイ包み、  
白身魚のカニ身かぶらスープ餡、バルサミコ酢豚(苺入り)、  
海鮮ちらし寿司(平日限定)、握り寿司(土日祝限定)

(2月)チキン南蛮 苺ソース、シーフードココット パイ包み、たらのコロケ、  
白身魚のハーブ蒸し、ポークグリル 苺バルサミコソース、  
海鮮丼(平日限定) 握り寿司(土日祝限定)

<ディナー>

シーフードと苺のパスタ、苺と蟹のリゾット、真鯛のアクアパッツァ、

(1月)苺のポークスペアリブ、海老と茸のブルギニヨン メルバ添え  
白身魚の梅ヴィエノワーズ、手羽先と苺のさっぱり煮、  
牛肉のココット パイ包み、手巻き寿司、天ぷら(海老・あんこう)

(2月)牛肉グリル 苺・蕪のサラダ添え、シーフードと蕪のグラタン、  
白身魚の苺ビネグレットソース、鴨のロティ 苺バルサミコソース、  
牛肉のココット パイ包み

<デザート>

苺のクレープ包み、苺のモンブラン、フォンダンショコラ(土日祝限定)

苺のシュークリーム



海鮮ちらし寿司



苺・ハム・ルッコラの生春巻



シーフードと苺のパスタ



真鯛のアクアパッツァ

※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。

※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/westinmiyakokyo/>

公式 Facebook

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

以 上