

ウェスティン都ホテル京都
京都の暑い夏を元気に乗り切る！
スタミナチャージ「肉フェアbuffe」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7月1日（土）から8月31日（木）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「肉フェアbuffe」を開催します。

猛暑日が多い近年の夏の厳しさを今年も乗り切るために、おいしくスタミナをつけるお肉料理の数々をご用意します。お肉料理だけではなく、京都の夏の代名詞である鱧や、太陽を浴びた瑞々しい夏野菜など季節の美味を使用した和食もお楽しみいただけます。ホテルシェフが腕を振るうメニューやライブキッチンのできたてのお料理、夏祭りを思わせるサイダーゼリーやかき氷など遊び心あるラインナップとともに夏休みの思い出のひとつをお過ごしください。

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番地
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

【開催期間】2023年7月1日(土)～8月31日(木) ※8月16日(水) デイナーは除外

【開催店舗】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 / デイナー17:00～21:00

※ランチ・ディナーともに土・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>

(7月) 鰻そうめんと海老芝煮 赤蒟蒻と京揚げの白和え/夏野菜と鶏むね肉の南蛮漬け/うなぎ蒲焼きのおこわ/賀茂なすと里芋・小海老の揚げ出し風/チキンディアブル/酢豚/牛カツ フレッシュトマトソース/グリルソーセージ・トマトビーンズソース

(8月) よだれ鶏/ジャンボンブラン/とりもも串タレ焼き/鰻と京豆腐の揚げ出し仕立て/ヒシコイワシのオープン焼き/照り焼きチキンピザ/グリルポーク カポナータ添え/ホルモン焼きそば(味噌だれ)/牛肉と小海老のプロシエット/一口うなぎ錦糸丼(平日限定)

<ディナー>

(7月) ポーク冷しゃぶ エスニック風/牛肉のタリアータ ルッコラ添え/バッファローチキンウイング/牛バラ肉の和風煮込み/すずきと賀茂茄子の揚げ出し 茗荷の香り/茄子と挽肉のショートパスタ/ポークバックリブ B.B.Q/牛肉のグリルスキャリオン/美笑牛のミニバーガー

(8月) 鰻そうめんと海老芝煮/炙り鯖の小袖寿司/チキントルティーヤ/牛すじと蒟蒻のどて煮/タンドリーチキン/パトゥルジャン・ケバブ/鮑の鉄板焼き(土日限定)/ローストビーフ/生ハムスライス

<デザート>

(7月) サイダーのゼリー/チョコレートブラウニー/レモンとバニラのムース/桃とレアチーズのヴェリーヌ/桃とアールグレイのタルト/かき氷(土日祝限定)

(8月) マンゴートのショートケーキ/サイダーのゼリー/ロッシェココ/マンゴームース/フルーツタルト/チョコバナナ/かき氷(土日祝限定)



牛カツ フレッシュトマトソース



ポークバックリブ B.B.Q



一口うなぎ錦糸丼



7月デザート



牛肉のタリアータ ルッコラ添え



牛肉のグリルスキャリオン

※写真は全てイメージです。

※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。

■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>

【ウェスティン都ホテル京都】

琵琶湖疏水が京都に流れ込む蹴上に位置し、東山三十六峰のひとつ、華頂山を背景に 55,000 m²の敷地を有するウェスティン都ホテル京都は、1890年にホテルの前身である吉水園として創業。レストラン、客室など洗練された快適な空間から、数寄屋風別館 佳水園の侘びた数寄の空間、変化に富んだ地形や華頂山の自然と、庭師小川治兵衛氏、白楊氏、建築家村野藤吾氏の洗練された技巧による庭園、建築が調和する静謐な空間が最大の魅力です。そして創業 130 年を機に“The Queen of Elegance”をデザインコンセプトに大規模なリニューアルを実施し、敷地内で掘削した天然温泉を利用したスパ「華頂」、ウェルネスの世界へと誘うエレガントで洗練された客室、地元京都ならびに世界中の食材を使用した、メインダイニング ドミニク・ブシェ キョート、開放的な雰囲気溢れるオールデイダイニング「洛空」などが誕生。心身ともにリラックスしていただける雅なひとときを心ゆくまでご満喫いただけます。



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>

以上