

ウェスティン都ホテル京都  
京都の秋冬の美味をあつめた贅沢メニュー  
京都の味覚ブッフェ 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 総支配人）は、2023年11月1日（水）から12月30日（土）までの期間に、京都の秋と冬の美味をあつめた「京都の味覚ブッフェ」を開催します。

松茸や鰯など秋の深まりと京都らしさを感じる和洋メニューをはじめ、地元京都で愛される老舗の食材や持続可能な食の循環など地域貢献の取り組みを進める龍谷大学農学部と(株)石野味噌が開発した白味噌を使用したメニューなどをご用意します。また、人気のローストビーフはランチ・ディナーともにご提供、ディナーでは土日祝日限定でいくらボールや蝦夷鮑の鉄板焼きなど食欲の秋にふさわしい豪華メニューも登場します。

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（三条けあげ）  
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

## ■実施概要

秋から冬にかけて旬を迎える食材と、地元京都の食材を使用して京都の味覚を楽しめるbuffet。  
11月と12月ではメニューを一新して、秋と冬の京都の美味をそれぞれご用意します。

地元京都の食材をご紹介するメニューでは、(株)石野味噌と龍谷大学農学部が開発した白味噌を使用した和洋のメニューや、通年ご提供している八代目儀兵衛のホテルオリジナルブレンドのお米、土井志ば漬け本舗のお漬物各種、小川珈琲の挽きたてコーヒーなどの地元京都の美味しい品々をお楽しみください。

【実施期間】2023年11月1日(水)～12月30日(土)

【実施店舗】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)

※12月23日(土)～25日(月)ランチ・ディナーともにクリスマスメニューを追加し特別料金でのご案内となります。

## 【メニュー一例】

## &lt;11月ランチ&gt;

鴨ロースとえび芋の白味噌仕立て柚子風味(龍谷大学コラボ)/京都伏見の酒粕汁/うなぎと栗赤飯蒸し 吉野仕立て/サーモンと舞茸・長芋のグラタン/京都産鶏肉と栗の赤ワイン煮/丹波しめじを使った豆乳・白味噌パスタ(龍谷大学コラボ)/さばと九条ネギのトマトリゾット/生ハム・柿のピンチョス/海鮮ちらし寿司(平日限定)/ 飲茶 /オムライス茸クリームソース(土日祝限定)

## &lt;11月ディナー&gt;

京都産大豆のくみあげ湯葉いくら添え/カンパチのマリネ 柚子風味のビーツビネグレット/ワールドビーフ トリュフ風味の茸マリネ/松茸の小茶碗蒸し/国産牛と京焼き豆腐のすき焼き仕立て/海老湯葉巻きと聖護院大根の生姜餡かけ/魚介のブイヤベース 西京味噌風味美笑牛のミニバーガー/丹波しめじを使った豆乳・白味噌パスタ(龍谷大学コラボ)/秋刀魚と九条ネギのリゾット/国産牛肉のグリル/生ハムスライスサービス/ 鮑の鉄板焼き(土日祝限定)/ いくらボール(土日祝限定)

## &lt;11月デザート&gt;

京都産ほうじ茶チョコタルト/栗のショートケーキ/和三盆サブレ  
白味噌を使用したさつまいもチーズケーキ(龍谷大学コラボ)



11月 buffet



11月 デザート

## &lt;12月ランチ&gt;

雲丹たまご豆腐 いくら添え/京丹波高原豚ロースだししゃぶ 白味噌仕立て柚子風味/ぶりの西京焼きと生麩田楽/生麩、チキン、茸の白味噌ピザ(龍谷大学コラボ)/シーフードココットパイ包み/ポークスペアリブ B.B.Q 煮込み/アクアパッツァ/サーモンとイクラのパスタ/ホタテステーキ/牛肉グリル/ぶりひらとマグロの漬け丼いくら添え/オムライス 茸ソーストリュフ風味 (土日祝) / 握り寿司(土日祝限定)

## &lt;12月ディナー&gt;

鰯のたたきゆず大根甘酢和え/にがり絹ごしの湯豆腐/ふぐのから揚げ/国産牛と京焼き豆腐のすき焼き仕立て/近江えびの岩塩焼き/生麩、チキン、茸の白味噌ピザ(龍谷大学コラボ)/牛肉のココットパイ包み/小海老のフリット/鴨ロース肉のポワレ 柚子こしょう風味の焦がしバターソース

/いくらボール(土日祝限定)

<12月デザート>

苺のショートケーキ/京都産ほうじ茶プリン/マカロン(土日祝限定 /宇治抹茶わらびもち/  
苺とホワイトチョコのデザート (ディナー限定)



12月 ブッフェ



12月メニュー ふぐの唐揚げ

【京都の食材を使用したメニュー】

■(株)石野味噌×龍谷大学農学部 オリジナル白味噌



(株)石野味噌×龍谷大学農学部オリジナル白味噌  
を使用した洛空オリジナルメニュー



オリジナルメニュー考案をしたホテルシェフと  
龍谷大学農学部の学生のみなさま

持続可能な食の循環を考え、地域に貢献できる研究・教育を目指す取り組み「持続的な食循環プロジェクト」に取り組んでいる龍谷大学農学部。プロジェクト第1弾として、農学部牧農場と農事組合法人ふあーむ牧が収穫した国産大豆・近江米を使用し、創業240年京都の老舗味噌蔵(株)石野味噌とコラボして開発されたオリジナル白味噌。

原材料の大豆は、滋賀県の奨励品種である「ことゆたか」を、米には厳選された「近江米」を使用し、(株)石野味噌によって、バランスよく米と大豆が配合され懐石用としても用いられている。



八代目儀兵衛のホテルオリジナル  
ブレンドのお米



土井志ば漬け本舗の各種お漬物



小川珈琲の挽きたてコーヒー

※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。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

■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

URL <https://www.tablecheck.com/shops/westin-kyoto-buffet/reserve>

【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>

以 上