

ウェスティン都ホテル京都
彩り鮮やかな季節野菜を旬の食材と共にご用意
新緑とともに味わう「初夏の野菜ブッフェ」

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、2024年5月1日（水）から5月31日（金）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「初夏の野菜ブッフェ」を開催します。

この時期に旬を迎える野菜はみずみずしさや柔らかさが特徴で、お肉やお魚との相性の良さを生かしたバラエティ豊かなメニューの数々をご用意しました。彩り豊かなサラダやグリル野菜、野菜たっぷりのパスタ、季節の野菜を使用したスープ、出汁の旨みを感じる多彩な和食メニューなど、小さなお子様からご年配の方までお楽しみいただける内容です。さらに、野菜の旨みを引き立たせるようなソースやドレッシングも豊富に用意しています。

新緑の美しい京都の山々を眺めながら、ご家族やご友人との和やかな時間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（三条けあげ）
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

彩り豊かで種類豊富な初夏の野菜と共に、海老やホタルイカなど旬の魚介類も用意しております。土日祝のディナータイムには新鮮な「マグロのお刺身」をお席までワゴンサービスにて提供します。

【開催期間】2024年5月1日（水）～5月31日（金）

【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（平日）11：30～14：30 /（5/1,2 土日祝）11：30～・13：30～の二部制
ディナー（平日）17：00～21：00 /（5/1,2 土日祝）17：00～・19：30～の二部制

【料 金】ランチ（平日）6,000円 /（土日祝）7,500円
ディナー（平日）8,000円 /（土日祝）9,500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>

野菜の揚げ浸し/白身魚のエスカベッシュ 柑橘ヴィネグレット/鶏肉とカボチャの南蛮酢/丸なすとカニ真丈の揚げ出し/サーモン西京焼きと里芋のねぎ味噌田楽焼き/カリフラワーと海老のソテー アンチョビソース/揚げうすい豆腐と海老の薄葛仕立て/キャベツと塩昆布の和風パスタ/帆立貝柱ブルギニョン/彩りいなり寿司（平日）/にぎり寿司（土日祝）/オムライス（土日祝）

<ディナー>

ジャンボンブラン ピクルス添え ラビゴットソース/ホタルイカとトマト・茗荷の和風マリネ/海老のスパイシーマヨネーズソース/彩り野菜のラタトイユ/サーモンのフリット エノキ茸のソース スダチの香り/かつおのパン粉揚げ 和風タルタルソース/牛ロース肉のタリアータ/明太子・もち・チーズの茶碗蒸し/ポークファフィータ（ポークとパプリカのメキシカンソテー）/シーフードのポッシュェ ガスパッチョ添え/丸なすと京豆腐・鰹の揚げ出し/マグロのお刺身ワゴンサービス（土日祝）/にぎり寿司/鮑の蒸し焼き（土日祝）

<デザート>

メロンのショートケーキ/アマレナチェリーとヨーグルトのブランマンジェ/ブルーベリーのチーズケーキ/ラズベリームース/メロンとタピオカのココナッツスープ（ランチ）/フロマージュブラン ベリーソースかけ（ディナー）



丸なすとカニ真丈の揚げ出し



シーフードのポッシュェ ガスパッチョ添え



彩り野菜のラタトイユ



ポークファフィータ



彩りいなり寿司



マグロのお刺身（ワゴンサービス）

※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。

■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】

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>

【オールデイダイニング「洛空」】

天井までの一面の窓からは、東山三十六峰に囲まれた京都市内や蹴上インクラインの眺めが楽しめる開放的なブッフェレストラン。

「五感で楽しむカウンター」をテーマとしたライブキッチンでは、西洋料理カウンターのほか、揚げたての天ぷらを楽しめる日本料理カウンター、約 20 種類以上のパンを焼き上げるベーカリーカウンターといった臨場感あふれる空間で、京都近郊の漁港から仕入れた魚介や京都産野菜をアレンジした料理など、多様な味覚をお楽しみいただけます。



以上