

ウェスティン都ホテル京都
暑い夏を肉のパワーで吹っ飛ばす！
夏祭り気分も味わえる「夏の肉フェス」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、2024年7月1日（月）から8月31日（土）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「夏の肉フェス」buffetを開催します。

今年の暑い夏を、肉のパワーで元気に乗り切るサマーbuffet。さまざまな調理方法で仕上げた肉料理を和洋ともに取り揃え、ライブキッチンでは焼きたてのお肉料理をご提供します。また、スイカやフルーツ飴など夏祭りを思わせるデザートも種類豊富にご用意し、目にも楽しいラインナップです。夏休みやお盆などのご家族やご友人とのお集りに、お肉の旨さを満喫して元気をチャージしてください。

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（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

贅沢に国産牛肉を使用したしゃぶしゃぶ、醤油の甘辛さやチリソースの味付けがアクセントの手羽先、じっくりと旨みを凝縮させ柔らかく仕上げたスペアリブなど肉料理の数々と、店内に広がるジューシーで香ばしく焼き上げられたお肉の香りが食欲をそそります。新鮮なサラダやスープ、人気の和食メニューもご用意し、お肉以外のメニューもバランス良くお楽しみいただける内容です。また、土日祝のディナータイムには出来立てのパエリアをお席までワゴンサービスにて提供します。ビールと相性抜群なメニューも豊富で、お好みでお飲物のフリーフローもお選びいただけます。

【開催期間】 2024 年 7 月 1 日（月）～8 月 31 日（土）

【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 /（土日祝） 11：30～、13：30～の二部制

ディナー（平日） 17：00～21：00 /（土日祝・8/13-8/16） 17：00～、19：30～の二部制

【料 金】 ランチ大人平日 6,000 円 / 土・日・祝日 7,500 円

ディナー大人平日 8,000 円 / 土・日・祝日 9,500 円

※8 月 13 日（火）～8 月 15 日（木）：大人 ランチ 7,500 円/ディナー 9,500 円

※8 月 16 日（金）：大人 ランチ 7,500 円/大文字ディナー 12,000 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）

【メニュー例】

<7 月ランチ>

生ハム/ブリオッシュ・ド・コシヨ/棒棒鶏/海老のコンソメジュレ寄せ/ジャーマンポテト/
豚バラ肉と大根のカレー風味/スイートサワーチキン/鰻ととうもろこしのおこわ/赤魚と茗荷の揚げ
出し仕立て/鶏もも肉の西京焼き/ローストビーフ/九条ネギミンチカツバーガー/ホルモン焼きそば/
サーモンといくらの親子丼(平日限定)

<7 月ディナー>

パテ・ド・カンパーニュ/生ハム/合鴨ロース照り焼き/もずく酢炙り海老添え/蒸し鶏と蓮根紀州梅和
え/二色魚そうめんと鰻たたき/黒酢豚/牛肉のピッツアイオーラ/手羽先のスパイシーフライ/帆立
貝柱ソテー ねぎ塩ソース/鶏もも串タレ焼き/鰻と玉ねぎの小茶碗蒸し/賀茂なす田楽とカラスカレ
イの幽庵焼き/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/スペアリブ/牛肉のグリ
ル キムチ添え/国産牛肉のしゃぶしゃぶ/パエリアワゴン(土日祝限定)/鮑の蒸し焼き(土日祝限定)
/産地直送握り寿司/手巻き寿司/香ばし焼き味噌ラーメン

<7 月デザート>

フルーツポンチ/マンゴーショートケーキ/スイカゼリー/チョコバナナ/レモンムース/フルーツタル
ト/かき氷(土日祝限定) /タピオカミルクティー (ディナー) /フルーツ飴 (ディナー)



ローストビーフ



パエリア (ワゴンサービス)



手羽先のスパイシーフライ



スイカゼリー

<8月ランチ>

合鴨ロース照り焼き/生ハム/よだれ鶏/豚しゃぶと小松菜のナムル風味/茄子の揚げ浸し/ジャーマンポテト/鶏もも肉のオリエンタル/ポークとトマトのバルサミコンソテー/鶏もも串タレ焼き/鰻と玉ねぎの小茶碗蒸し/ローストビーフ/九条ネギミンチカツバーガー/ホルモン焼きそば/炙り煮穴子といくらのちらし寿司(平日限定)

<8月ディナー>

パテ・ド・カンパーニュ/生ハム/牛肉のタリアータ/玉子豆腐と湯引き蛸 ずんだ餡/炙りメ鯖とこんぶ野沢菜/オクラとほぐし鶏の胡麻和え/黒酢酢豚/牛肉のピッツアイオーラ/バッファローチキンウイング/イカとセロリの塩炒め/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/スペアリブ/牛肉のグリル キムチ添え/国産牛肉のしゃぶしゃぶ/パエリアワゴン (土日祝限定) /鮑の蒸し焼き(土日祝限定)/産地直送握り寿司/手巻き寿司/天ぷら/香ばし焼き味噌ラーメン/いくらボール(土日祝限定)

<8月デザート>

マンゴーショートケーキ/サイダーゼリー/マンゴームース/フルーツタルト/チョコバナナ/プリンアラモード (ディナー) /フルーツ飴 (ディナー) /かき氷(ディナー土日祝限定)



8月 メニュー集合



バッファローチキンウイング



8月 和食メニュー



8月 デザート集合

※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Instagram

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

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