

ウェスティン都ホテル京都 冬の京都で楽しむ贅沢なひととき「京都 冬の恵み」buffet開催 ～大切な人とホテルで味わう季節感あふれる食の饗宴～

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、2025 年 11 月 1 日（土）から 12 月 31 日（水）までの期間、オールデイダイニング「洛空」にて「京都 冬の恵み」buffetを開催します。

紅葉が美しく彩る 11 月の京都、そして年の瀬が迫る季節に、ご家族やご友人との特別なひとときを演出する、京都の冬の恵みを集めたbuffet。11 月は「京都産大豆の汲みあげ湯葉イクラ添え」「カニと青菜の菊花和え」など、京都の食材を活かしてホテルシェフが腕を振るうメニューをご用意。12 月は「鴨胸肉の山椒ロースト」「ふぐの唐揚げ」「あん肝酒蒸しポン酢あん」など冬の味覚を堪能できるメニューが登場します。握り寿司、揚げたての天ぷら、ローストビーフなどライブキッチンでの実演料理も充実。お集まりになる機会の多いこの時期に、京都ならではの季節感あふれる美食の饗宴を心ゆくまでお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



「京都 冬の恵み」buffet 12 月メニュー

< 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

「京都 冬の恵み」buffet

【開催期間】2025年11月1日（土）～12月31日（水）ランチまで

【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（月～木）11：30～14：30/（金土日祝）11：30～・13：30～の二部制
ディナー（月～木）17：00～21：00/（金土日祝）17：00～・19：30～の二部制

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

※大人1名様のご利用で小学生1名様が無料（幼児無料）

※12/20～12/25はクリスマスbuffet、12/26～12/30、12/31ランチは土日祝料金にてご案内します。

※12/31ディナーはニューイヤーbuffetにてご案内します。

※クリスマスbuffet・ニューイヤーbuffetの詳細は下部をご覧ください。

【メニュー一例】

<11月ランチ>

生ハムと野菜の湯葉巻き 九条ネギソース/京都産大豆の汲みあげ湯葉 イクラ添え/カニと青菜の菊花和え/豚肉のオリーブ茶風味のロースト 茸ソース/鶏肉の油淋鶏/赤魚の蕪みぞれソース/浅利とひじきのおぼんざいピラフ/にがり絹ごしの湯豆腐/京丹波高原豚ロースのだししゃぶ 白味噌仕立て/サーモン幽庵ポテトサラダ焼き/ローストビーフ/煮込みハンバーグ ミニバーガー/九条ネギとちりめん山椒のピッツァ/ベーコンと茸のペペロンチーノ/京の蒸し寿司（平日限定）/天ぷら/鯛だし仕立てラーメン/にぎり寿司（土日祝限定）

<11月ディナー>

蒸し鶏 茸のボルドレーズ/さつまいもと玉葱のムース コンソメジュレ/コールビーフサラダ/京都産大豆の汲みあげ湯葉 イクラ添え/カニと玉子のサラダ巻き寿司/なまこ酢卸しポン酢/イカと鶏肉のカシューナッツ炒め/白身魚とトマトのレモンロースト/秋野菜のせいろ蒸し/点心/カラスカレイ 西京焼きと生麩田楽串/国産牛と京焼き豆腐のすき焼き仕立て/京都伏見の酒粕汁/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/煮込みハンバーグ ミニバーガー/九条ネギとちりめん山椒のピッツァ/ホタテと蕪のブルギニョン/蝦夷アワビの白ワイン蒸し（土日祝限定）/産地直送鮮魚を織り交ぜた握り寿司（鯛 鮪 サーモン 間八 赤えび 煮穴子 イクラ等）/天ぷら/鯛だし仕立てラーメン

<11月デザート>

苺のショートケーキ/オリーブ茶のパンナコッタ/キャロットケーキ/オペラ/フロマージュフレーズ/苺とピスタチオのケイク/キャラメルとナッツのシュークリーム（土日祝限定）/みたらし団子（ディナー限定）/苺とチョコのクレープ包み（ディナー限定）



「京都 冬の恵み」buffet 11月メニュー



豚肉のオリーブ茶風味のロースト
茸ソース



京の蒸し寿司

<12月ランチ>

エスカベッシュ 聖護院かぶドレッシング/鴨スモーク ベリーソース/ほぐし鶏と小松菜の胡麻和え/白子豆腐 卸しポン酢/ポークフリカッセ/鶏肉のからあげ おろしポン酢ソース /イカとホタテ貝柱 蕪の黒酢バターソテー/カレードリア/点心/都ホテル&リゾートカレー/京都伏見の酒粕汁/ぶりの西京焼きと生麩田楽串/鶏もも天と海老芋の揚げ出し/揚げたこ焼き/ローストビーフ/ミニホットドック/サラミとコーンのピッツァ/蕪のクリームパスタ/ブリとマグロの海鮮丼(平日限定)/天ぷら/鯛だし仕立てラーメン/にぎり寿司(土日祝限定)

<12月ディナー>

蒸し鶏 木の实と胡麻の香味ソース/コールビーフサラダ/カニと水菜と湯葉のお浸し/炙り平貝柱サラダ仕立て/あん肝酒蒸しポン酢あん/豚肉の赤ワイン煮込み/鴨胸肉の山椒ロースト/柚子を使ったビガラードソース/白身魚のボンファン/茄子とさつまいものオーブン焼き/点心/都ホテル&リゾートカレー/ふぐの唐揚げ/揚げたこ焼き/かに胡麻豆腐あられ揚げ 生姜あん/京風おでん/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/サラミとコーンのピッツァ/ミニホットドック/海老と茸のアヒージョ/蕪のクリームパスタ/蝦夷アワビの白ワイン蒸し(土日祝限定)/産地直送鮮魚を織り交ぜた握り寿司(鯛 鮪 サーモン 間八 赤えび 煮穴子 イクラ等)/天ぷら/鯛だし仕立てラーメン/ぶりのしゃぶしゃぶ(土日祝限定)

<12月デザート>

苺のショートケーキ/オリーブ茶のパンナコッタ/キャロットケーキ/フロマージュフレーズ/苺とピスタチオのケイク/ほうじ茶のフィナンシェ/キャラメルとナッツのシュークリーム(土日祝限定)/アフォガード(ディナー限定) 苺とクリームチーズのクレープ包み(ディナー限定)



ぶりのしゃぶしゃぶ



鴨胸肉の山椒ロースト



京都伏見の酒粕汁

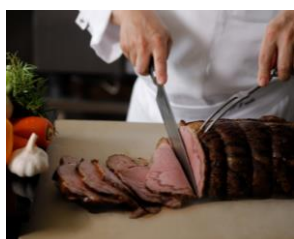


12月提供スイーツ

オールデイダイニング「洛空」の人気定番メニュー



八代目儀兵衛のホテルオリジナルブレンドのお米



じっくりと焼き上げたこだわりのローストビーフ



ライブキッチンで提供する揚げたての天ぷら



ホテルオリジナルコンソメスープ(ディナー限定)

クリスマスブッフェ

12/20（土）～12/25（木）

6日間限定のクリスマスムード溢れるブッフェを開催。
ホリデーシーズンを彩る贅沢メニューが並びます。

【ランチ】11：30～、13：30～の二部制

大人 8,000 円/小学生 5,500 円

【ディナー】17：00～、19：30～の二部制

大人 13,000 円/小学生 7,500 円

【特別メニュー一例】

（ランチ）ブッシュドノエル/抹茶のツリータルト

（ディナー）ぶりのしゃぶしゃぶ/シーフードパエリア/

ビーフウエリントン/シュトーレン/ブッシュドノエル/抹茶のツリータルト



ニューイヤーブッフェ

12/31（水）ディナー～1/4（日）

新春を祝う「祝い前菜七福」やお雑煮などお正月のご馳走が勢揃い。ディナーには、本マグロのお刺身やズワイ蟹の大せいろ蒸しも登場！

【ランチ】11：30～、13：30～の二部制

大人 8,000 円/小学生 5,500 円

【ディナー】17：00～、19：30～の二部制

大人 13,000 円/小学生 7,500 円



※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/westinmiyakokyoto/>

公式 Facebook

<https://www.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buffet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
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、種類豊富なベーカリーカウンターと
いった臨場感あふれる空間。京都近郊の漁港から仕入れた魚
介や京都産野菜を使用して季節ごとにコンセプトの違うメ
ニューをお楽しみいただけます。

また、大人1名様のご利用につき、小学生のお子様1名様
が無料となりご家族連れにおすすめです。



以 上