

ウェスティン都ホテル京都
桜咲く季節の美食を堪能 旬の食材と京の風情が彩る
「京都の春うらら」buffet 3月・4月限定開催

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、2026年3月1日（日）から4月30日（木）までの期間、オールデイダイニング「洛空」にて「京都の春うらら」buffetを開催します。

桜の便りとともに、日ごとに温かさを増す春の訪れを感じる季節に、目にも舌にも春を感じる季節感あふれる内容をご用意します。「シラスとアスパラガスのミモザ」や「桜海老と菜の花のキッシュ」など、春の彩りを感じる前菜をはじめ、「筍もちあられ揚げ 生姜と桜海老のあん」「京豆腐と真鯛桜葉巻き 揚げ出し仕立て」といった京都ならではの風情あふれる一品をご用意。旬の筍と鶏肉を使った「鶏肉と筍の青さ海苔バターソテー」や西京味噌ソースで仕上げた「ポークステーキ」、「春野菜チャンプルー」など、季節の食材をふんだんに使ったお料理が並びます。一番出汁で仕上げた「鯛茶漬け」は、春の訪れを感じる特別な一品です。「さくらといちごのプリン」「桜のフィナンシェ」など、春らしいデザートも豊富に取り揃えます。

桜の名所「蹴上インクライン」を眺める窓側席のプランもご用意します。満開の桜を愛でながら、うらかな春のひとときをお過ごしください。お花見帰りのお食事に、春のお散歩の途中に、季節の美食をご堪能いただけます。

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

「京都の春うらら」buffet

【開催期間】2026年3月1日(日)～4月30日(木)

【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

※4月からは、ランチタイム二部制は土日祝のみ

※4月27日(月)、28日(火)、30日(木)は二部制

※3月20日(金)～4月10日(金)の期間中の平日は土日祝と同じ二部制

【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)

※4月27日(月)、28日(火)、30日(木)は土日祝料金

【メニュー例】

<3月ランチ>

シラスとアスパラガスのミモザ/スモークチキン 木の芽味噌ソース/スモークサーモン 柚子と人参ピューレ/桜海老と菜の花のキッシュ/あさりの冷製小茶碗蒸し/筍もちあられ揚げ 生姜と桜海老のあん/鶏肉と筍の青さ海苔バターソテー/ジャンボハンバーグ/春野菜チャンプルー/京豆腐と真鯛桜葉巻き 揚げ出し仕立て/新玉葱とむき海老のココット焼き/にがり絹ごしの湯豆腐/ローストビーフ/フィッシュバーガー/ジャガイモバターコーンピッツア/春キャベツと桜海老のパスタ/一番出汁の鯛茶漬け(平日限定)/天ぷら/鶏ガラ仕立て昔ながらの醤油ラーメン/にぎり寿司(土日祝限定)

<3月ディナー>

シラスとアスパラガスのミモザ/桜海老と菜の花のキッシュ/鴨の照り焼き/炙りトラウトサーモンと柚子かぶら/白身魚と春野菜のスチーム/ポークステーキ 西京味噌ソース/海老と筍のマカロニグラタン/赤魚の九条ねぎ味噌焼きと春色野菜白扇揚げ/鶏もも肉と京生麩の治部煮/桜海老と若竹の小茶碗蒸し/味噌汁嵯峨野味噌仕立て/揚げたこ焼き/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/ジャガイモバターコーンピッツア/牛肉のグリル(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/鶏ガラ仕立て昔ながらの醤油ラーメン

<3月デザート>

苺のショートケーキ/さくらといちごのプリン/フロマージュフレーズ/マカロン/桜のフィナンシェ/抹茶クッキー/レモンタルト/桜のシフォンケーキ(ランチ限定)/いちごのミルフィーユ(ディナー限定)/ カヌレ(土日祝限定)



一番出汁の鯛茶漬け(平日ランチ限定)



桜海老と若竹の小茶碗蒸し



赤魚の九条ねぎ味噌焼きと春色野菜白扇揚げ



桜のシフォンケーキ(ランチ限定)

<4月ランチ>

アスパラガスと新玉葱のペペロンチーノ/蒸し鶏 そら豆ディップ/イカと菜の花の梅肉ソース/炙り水ダコ/ポークピカタ トマト味噌ソース/春野菜と桜海老のフリッタータ/山菜ピラフ/あさりと筍の白蒸し貝だし仕立て/京丹波高原豚と新玉ねぎの出汁しゃぶポン酢あん/都ホテル&リゾートカレー/味噌汁京桜味噌仕立て/赤魚の九条ねぎ味噌焼きと春色野菜白扇揚げ /揚げたこ焼き/ローストビーフ/フィッシュバーガー/シラスと九条ねぎのピッツア/オニオンブルーデパスタ/さくら散らし寿司(平日限定)/天ぷら/鶏ガラ仕立て昔ながらの醤油ラーメン/にぎり寿司(土日祝限定)

<4月ディナー>

アスパラガスと新玉葱のペペロンチーノ/菜の花と豚肉のしゃぶしゃぶ/カツオのたたきサラダ仕立て/京都産大豆の汲み上げ湯葉/鶏腿肉の照り焼き 九条ねぎバルサミコソース/海老の翡翠ソテーバジルソース/筍もちあられ揚げ 生姜と桜海老のあん/京豆腐と真鯛桜葉巻き 揚げ出し仕立て/鶏もも肉の西京焼きとよもぎ麩田楽串/味噌汁嵯峨野味噌仕立て/都ホテル&リゾートカレー/にがり絹ごしの湯豆腐/京豆腐と真鯛桜葉巻き 揚げ出し仕立て/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/シラスと九条ねぎのピッツア/フィッシュバーガー/牛肉のグリル (土日祝限定) /オニオンブルーデパスタ/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/鶏ガラ仕立て昔ながらの醤油ラーメン

<4月デザート>

苺のショートケーキ/プリン/チョコムース又はチョコロール/フルーツタルト/マカロン/ヘーゼルナッツとキャラメルフィナンシェ/いちごのミルフィーユ(ランチ限定)/ きなこのブッセ (ディナー限定) /カヌレ (土日祝限定)



4月メニュー 集合イメージ



あさりとグリーンピースの冷製スープ



あさりと筍の白蒸し貝だし仕立て



海老の翡翠ソテー バジルソース

桜シーズンプラン

蹴上インクラインの桜を眺める窓側席の確約と、ロゼスパークリングワイン1杯付きのランチタイム限定プラン。

【販売期間】

2026年3月20日(金・祝)～4月12日(日)
ランチbuffet 11:30～/13:30～の二部制

【料金】

(平日) 7,500円 / (土日祝) 8,500円



「国際女性デー | HAPPY WOMAN FESTA 2026」

3月8日は、国連が制定する「国際女性デー | 女性の生き方を考える日」として、男女ともにジェンダー平等について考え、アクションする日です。ウェスティン都ホテル京都は、女性のエンパワーメントとジェンダー平等の社会実現をめざす HAPPY WOMAN®の活動に賛同し、オールデイダイニング「洛空」でシンボルカラーのハッピーイエロー（幸せの黄色）を彩るアイテムをご用意します。

【提供期間】

2026年3月1日（日）～3月31日（火）

【提供メニュー 一例】

- * イカと飛子の柚子胡椒マヨネーズ
- * あさりの冷製小茶碗蒸し
- * 炙りトラウトサーモンと柚子かぶら
- * マカロン



※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、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