

---

**ウェスティン都ホテル京都  
春爛漫、お花見やピクニックにふさわしい  
春のピクニックボックス販売**

---

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区粟田口華頂町1番地）は、2022年3月25日（金）から5月15日（日）までの期間に、春のピクニックボックスを販売します。

ご卒業、ご入学のお祝い、お花見やピクニックなどのお供にも最適です。洋食重、和食重、スイーツ重の3種のお重からお好みの組み合わせをお選びいただけます。

外食や外出が難しいこの時期に、ご家族でのお集りの際にもご自宅でホテルの味をお楽しみいただけます。

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 京都市東山区粟田口華頂町1  
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

## 別紙

### ■実施概要

【販売期間】2022年3月25日（金）～5月15日（日）

【受渡店舗】2階 オールデイダイニング「洛空」

【販売時間】10：00～17：00 ※お受け取りの2日前までに予約要

### 【料 金】

春のピクニックボックス一段販売 7,000円、二段販売 13,000円、三段販売 18,000円  
3種のお重から、お好きな組み合わせでご用意します。

### 【メニュー】

#### 洋食重

パテドカンパーニュ/蟹入り生春巻き/筍のローストとホタルイカのフランポワーズレムラードソ  
ース/サテ/ローストポークのサラダ仕立て/ストロベリーコーン3種のクリームチーズ/美笑牛の野  
菜巻き

#### 和食重

（炊合せ）海老桜見立て/鯛の子生姜煮/飯蛸旨煮/カリフラワー梅風味/蕨/桜麩  
（揚物）蟹真丈カダイフ揚げ/鱈五色あられ揚げ/稚鮎香味揚げ/こごみ/レモン  
（取肴）赤魚木の芽焼き/鴨ロース煮菜種巻き/青さ出汁巻き玉子/なたまめの花  
（寿司）鯛昆布締め木の芽小袖寿司/桜鱒押し寿司/金紙巻き寿司/花卉百合根

#### スイーツ重

マカロン4種（プレーン・いちご・抹茶・レモン）/ボンボンショコラ/トリュフショコラ/  
チョコバナナブラウニー/チーズケーキ/フルーツサンド（いちご・キウイ）/カットフルーツ



洋食重



和食重



スイーツ重

※写真はイメージです。

※表記料金に消費税が含まれています。

※仕入れ状況により材料・メニューを変更する場合があります。

※アレルギーによる食材の変更は、致しかねますのでご了承下さい。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

### ■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

【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://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

## ご参考

ウェスティン都ホテル京都 総料理長 吉田泰宏

### 【プロフィール】

京都府出身。ウェスティン都ホテル京都のレストラン料理長をはじめ、国内外のさまざまなホテルで料理長を務めたあと、大阪マリオット都ホテル総料理長を経て、2021年にウェスティン都ホテル京都総料理長となる。天皇皇后両陛下のメニュー監修をはじめ、各国VIPの料理を担当した経験なども多数あり。

### 【シェフからのコメント】

お酒にも合うようなメニューを考えましたので、是非お花見を彩るお食事にどうぞ。

ブランド牛の美笑牛の野菜巻き、ワインのお供にふさわしいパテドカンパーニュ、都ホテルオリジナルチーズケーキをはじめマカロン、ショコラなどこだわりのメニューをお楽しみください。



ウェスティン都ホテル京都 和食料理長 横山嘉人

### 【プロフィール】

北海道出身。地元札幌の老舗料亭で修業後、20歳の時、さらに和食の道を究めたいとの思いを胸に京都の料理旅館の門をたたく。

1989年 大津プリンスホテル（現・びわ湖大津プリンスホテル）へ移り、日本調理技能士全国大会 滋賀県代表で出場。長野オリンピックカーリング宿舎で和食料理長を担当するなど研鑽を積む。

2004年 ウェスティン都ホテル京都和食料理長に就任。

皇室をはじめ、様々な賓客に料理を提供し、多くのお客さまの信頼を得ている。

### 【シェフからのコメント】

旬の食材をふんだんに使い、味・色彩ともに春の季節をより一層お楽しみいただけるよう心掛けました。

京都の四季を存分にお料理から感じていただければ嬉しく思います。

