

ウェスティン都ホテル京都 地元食材の魅力がつまった 「京都・滋賀フェアbuffet」

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、2022年7月1日（金）から7月31日（日）までの期間に、京都と滋賀の地元ならではの食材をつかった「京都・滋賀フェアbuffet」を販売します。ホテルシェフたちが素材の持ち味を引き出す多彩なメニューが揃ったbuffetをご用意します。

京都と滋賀の豊かな恵みを贅沢に使った、初夏を彩るメニューの数々をお楽しみください。
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
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

京都の夏を感じるハモや賀茂なす、万願寺とうがらしなどの食材と、琵琶湖産の小鮎やおうみ海老など地元名産をつかった多彩なメニューを取り込んだbuffetをご用意。

また、滋賀・長浜に昨年オープンの発酵を中心とした体験型商業施設「湖のスコール」のご協力により、滋賀県竜王町の「古株牧場」の搾りたての生乳からつくられたチーズを、また「発酵でつなぐ、しあわせ」をコンセプトに、どぶろく醸造に挑戦するハッピー太郎醸造所からは、初期ロットのどぶろくもご準備いたします。デザートには、お酒の仕込み水にも使用されている「京の名水」伏水をつかった涼やかな丸餅もご用意。和食、洋食、デザートまで、地元京都と滋賀の魅力をご堪能いただけるラインナップです。

【実施期間】2022年7月1日（金）～7月31日（日）

【販売店舗】2階 オールデイダイニング「洛空」

【営業時間】ランチ 11:30～14:30 / ディナー 17:00～21:00（土・日・祝日は30分延長）

【料 金】ランチ大人平日 5,500円 / 土・日・祝日 7,000円

ディナー大人平日 7,500円 / 土・日・祝日 9,000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】

<ランチ>

滋賀産ウロリと赤蒟蒻鞍馬煮(滋賀)/魚そうめんとしん甘露煮（京都）/ワカサギのエスカベッシュ（滋賀）/豆乳と湯葉のムース中華風タプナード（京都）/京都ポークしゃぶしゃぶ青かびチーズのソース（京都）/ちゃんぽん（滋賀）/B.B.Q.ポーク（京都）/ワカサギのアヒージョ（滋賀）

<ディナー>

鱧と野菜のキッシュ（京都）/賀茂ナスともち麩のグラタン（京都）/日野菜漬ピラフ（滋賀）
鱧と冬瓜、京揚げの生姜餡（京都）/京都ポークスペアリブタヒチ風（京都）/近江鴨のローストスパイシーバルサミソース（滋賀）/わかさぎとあわび茸の青さ揚げ(滋賀)/焼鯖とトマトのカッペリーニ（滋賀）

<デザート>

伏水まる餅 黒みつと京都産きなこ/宇治抹茶ムース
京都産豆乳のパナコッタ/丁稚羊羹/宇治抹茶のわらびもち



デザートイメージ

※写真はイメージです。

※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。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。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

■湖（うみ）のスコーレ

2021年12月に滋賀・長浜にオープンした、発酵を中心とした体験型の商業文化施設。スコーレとは、ギリシャ語で「学校」を意味する言葉。湖のスコーレは、土地に根付く暮らしの知恵を学ぶ場所でもあります。昔から琵琶湖の豊かな水源から米や野菜が育ち、さらに味噌や酒などの発酵食品が作られてきたこの土地の知恵を、訪れた人々にも体験していただけます。

■古株牧場

滋賀県蒲生郡竜王町にある自社の牧場で乳牛を飼育、搾乳してその新鮮な牛乳や食材を使ってジェラートやプリン、ケーキを販売しています。新鮮な牛乳だけではなく、スイーツで使用する果物や玉子までできるだけ地元でとれた食材を使い新鮮なものを厳選されています。

古株牧場 HP

<https://www.kokabu.co.jp/>



■ハッピー太郎醸造所

酒蔵勤務12年の経験を活かし、糀・味噌製造をメインとして鮎寿司なども製作。発酵させたもろみを濾さず、絞らずそのままお米の栄養や旨みや甘みがそのまま残された白濁・美発砲のお酒のどぶろく。お酒のための酒麴ではなく、おいしいお味噌を作るための糀で醸したどぶろくのここにしかない味わいをお楽しみください。

ハッピー太郎醸造所 HP

<https://happytaro.jp/>



■おうみ海老

ワボウ産業株式会社が、世界一安心・安全でおいしい海老をお届けしたい、という思いから育てている海老です。

おうみ海老は、抗生物質などの薬品を一切投与せず育てた安全性の高い海老です。

育てるための水槽の水には滋賀県・伊吹山の地下50mから湧き出る清冽な地下水とフランス産の岩塩を使用しています。また飼料にもこだわり、海老の生育にとって理想の環境を追求しています。

高濃度酸素を注入して海老の活発な動きを促進することで、育てた海老は身が引き締まり、噛むほどに楽しく、海老本来の甘みが広がります。



ワボウ産業株式会社

<https://www.oumiebi.jp/>