

ウェスティン都ホテル京都 秋のごちそうと初もみじ 家族やご友人と楽しむ「京都の秋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、2022 年 11 月 1 日（火）から 12 月 8 日（木）までの期間に、「京都の秋buffet」を販売します。

冬の気立ち始めるこの時期、京都・滋賀をはじめとする秋の美味なる食材と、ホテルシェフの技で多彩な料理の数々をご用意します。また、SDGs 推進の一環として、京都産やブルーシーフード食材を積極的に取り入れてご提供。人気の握り寿司・鮑の鉄板焼き（土日祝限定）や聖護院大根と牛すじの煮込み、近江えびの岩塩焼き、スイーツにはモンブランなどお子様から大人まで和洋どちらも楽しめるメニューです。洛空の開放的な大開口窓に映る京都の紅葉を背景に、ご家族やご友人との温かいお時間をお過ごしください。また、11 月 1 日(火)から 15 日(火)までの期間は、「NONDE+PLUS（飲んでプラス）Beer Week」にて対象商品をご注文のお客様には賞品が当たるキャンペーンも実施しております。

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
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

■実施概要

【販売期間】2022 年 11 月 1 日（火）～12 月 8 日（木）

【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）

【メニュー一例】

<ランチ>

京の豆乳湯葉豆腐/サーモンの西京焼きと生麩田楽(ブルーシーフード)
もち豚の京伏見酒粕汁/おぼろ海老とくるみ豆腐おかき揚げ 生姜の香り/
温製にがり豆腐 松茸ともみじ麩のべっ甲餡/チキン・サツマイモ・リンゴのサラダ
京都産ポークと茄子の甘醤油ソース/ローストビーフ京水菜のはりはりブリしゃぶ/
握り寿司(土日祝限定)
サーモンと白菜のクリーム煮 (ブルーシーフード) /京都産鶏肉のカチャトゥーラ
パスタ puttanesca/トムヤンクン/真鯛のポワレ (ブルーシーフード)
オムライス茸ソース(土日祝限定)

<ディナー>

鴨ロース燻製と松茸当座煮/子持ち鮎と赤蒟蒻山椒煮
チキン・京甘藷・リンゴのサラダ/カンパチのカルパッチョ ビーツビネグレット
真鯛と京豆腐の揚げ出し(ブルーシーフード)/聖護院大根と牛すじの煮込み 六味の香
京丹波高原豚の焼きしゃぶ海老芋添え/近江えびの岩塩焼き/
ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/ローストビーフ
京都産真鯛のだし茶漬け/天ぷら/鱒いくらボール(土日祝限定)
蟹とトマトのパスタ/ソフトシェルシュリンプのチリソース/鶏肉のサルティンボッカ
鮑の鉄板焼き (ブルーシーフード) (土日祝限定)

<デザート>

柿とクリームチーズの小豆のどら焼き/絞りたてモンブラン(土日祝限定) /抹茶のわらびもち/
モンブランタルト/京都産きなこを使ったロールケーキ/京都産牛乳を使ったなめらかプリン
京都産宇治抹茶を使ったテリーヌ



スイーツイメージ



ランチbuffetイメージ

■「NONDE+PLUS（飲んでプラス）Beer Week」



都ホテルズ&リゾーツが実施する「NONDE+PLUS（飲んでプラス）Beer Week」キャンペーンにオールデイダイニング「洛空」が参画します。対象商品をご注文のお客様に WEB くじを引いていただき、その場で賞品が当たるキャンペーンです。

(開催期間) 2022 年 11 月 1 日 (火) ～2022 年 11 月 15 日 (火)

(対 象 者) ブッフェとフリードリンクをご注文のお客様

(賞品内容)

◎ブラック賞 (30 名様) : 都プラスポイント 10,000 ポイント

◎プラチナ賞 (80 名様) : 都プラスポイント 5,000 ポイント

◎ゴールド賞 (500 名様): 都プラスポイント 1,000 ポイント

◎アサヒ賞 (350 名様) : アサヒビール オリジナルジョッキ、手ぬぐい など

◎ミヤコ賞 (385 名様) : 都ホテルズ&リゾーツ オリジナルジャム、サシェ

※都プラスポイントのプレゼントについては、都プラス会員プログラム(注)への登録が必要です。

(注)都プラス会員プログラム

対象施設でのご宿泊やご飲食などのご利用で 100 円 (税抜) につき 10 ポイントが貯まり、貯まったポイントは 1 ポイント (1 円) からのご利用が可能です。アプリのご登録でさらに便利でお得にご利用いただけます。

・都プラスのご案内 <https://www.miyakohotels.ne.jp/plus/>

※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。

※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。

■ブルーシーフードガイド

ブルーシーフードガイドは、地球にやさしいサステナブル (持続可能) なシーフードのリストです。ブルーシーフードガイドは持続可能な水産物を優先的に消費することにより、日本の漁業を支援しながら枯渇した水産資源の回復を促進するという考え方に基づいており、国連の持続可能な開発目標 SDGs の 14 番「海の豊かさを守ろう」に貢献するものです。

都ホテルズ&リゾーツはブルーシーフードガイド「公式サステナビリティパートナー」に加盟、未来を生きる子供たちに健康な海を残すために、豊富でおいしく、地球にやさしいサステナブルシーフードを優先的に選ぶことに賛同しています。



MIYAKO
HOTELS & RESORTS



都ホテルズ&リゾーツは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

■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>

公式インスタグラム

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

公式 Facebook

<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>