

ウェスティン都ホテル京都
春到来 季節の恵みを存分に味わう
「京都の春ブッフェ」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、2023年3月1日（水）から4月30日（日）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「京都の春ブッフェ」を開催します。

春の味覚である筍や山菜をはじめ、海老や鰹、鯛など色味も春らしさを感じる山海の食材を中心に、季節の彩りが豊かなシェフ自慢のバリエーションに富んだメニューを多数ご用意します。ぜひ、この機会にライブキッチンでシェフが目の前で仕上げるお料理と春ならではの贅沢なブッフェをご堪能ください。

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>

■実施概要

【開催期間】2023年3月1日（水）～4月30日（日）

【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 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>

（3月）かつおのたたき香味野菜/アスパラガスのミモザサラダ/鯛の道明寺桜蒸し/煮穴子の雛ちらし寿司（平日限定）/春キャベツの彩りパスタ/美笑牛のミニバーガー

（4月）長芋と蛸の梅肉風味/美笑牛と京焼き豆腐のすき焼き風/筍もちあられ揚げ薄葛あん/美笑牛のミニバーガー/しらうおとあおさのパスタ/まぐろとしらすの丼ぶり いくら添え（平日限定）

<ディナー>

（3月）鴨山吹 サーモン金糸巻き/かつおのたたき 新玉ねぎのサラダ/冷製しゃぶとキャベツサラダ仕立て/海老とホタテのソテー生姜餡ソース/ローストポーク プラムソース/筍もちあられ揚げ 薄葛あん/湯葉白魚とアスパラのあおさ揚げ/菜の花のジェノベーゼパスタ/鮑の鉄板焼き（土日限定）

（4月）ホタルイカと菜の花のカクテル/とり天と筍の鶏卵揚げ出し/真鯛の鯛茶漬け/アスパラのペペロンチーノ/鮑の鉄板焼き（土日限定）/ローストビーフ/生ハムスライス

<デザート>

（3月）宇治抹茶団子/きなこのティラミス/宇治抹茶を使ったわらびもち /イエローマカロン/黒蜜ときなこのシュークリーム（ランチのみ）

（4月）ベリーのロールケーキ/宇治抹茶とバニラのレアチーズケーキ/カヌレ/オレンジのジュレ/チョコとバナナのシュークリーム（ランチのみ）



かつおのたたき香味野菜



アスパラガスのミモザサラダ



3月デザート



4月ランチbuffe



まぐろとしらすの丼ぶり



しらうおとあおさのパスタ

※写真は全てイメージです。

※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。

※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

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>

公式インスタグラム

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

公式 Facebook

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

以上