

ウェスティン都ホテル京都  
初夏の京都で気軽にフレンチを愉しむブッフェ  
5月1日から開催

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5月1日（月）から5月31日（水）までの期間、オールデイダイニング「洛空」にて「初夏の京ふれんちブッフェ」を開催します。太陽の光を浴びて育った初夏の恵みに、京都の食材や和食のエッセンスを添えて気軽に愉しむフレンチをご用意します。

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>



## 別 紙

### ■実施概要

フランスをテーマに、ビーフストロガノフやガスパッチョ、パテ・ド・カンパーニュなど馴染み深いメニューをはじめ、初夏の旬な食材を使ってホテルシェフが奏でるフランス郷土料理の数々がお楽しみいただけるブッフェをご用意します。

和食では、クリームチーズの茶碗蒸しなど、フレンチのエッセンスを添えた珍しい一品も登場。その他には美笑牛のミニバーガー、桜えびとキャベツの Pasta、ディナーの土・日・祝日限定で鮑の鉄板焼き ブルゴーニュ風、鱒いくらボールなど盛りだくさん。

人気のローストビーフもフレンチらしくポワヴルソースでランチ・ディナーともにご提供します。

ご家族皆様に気軽にお楽しみいただけるフランス料理の数々をお召し上がりください。

【販売期間】 2023 年 5 月 1 日（月）～5 月 31 日（水）

【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

※ランチ・ディナー共に土・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）

【メニュー例】

<ランチ>

スモークポーク 柑橘と生姜のビネグレット/賀茂茄子のムース スモークサーモン添え/白身魚のエスカベッシュ/チーズ 3 種（クラッカー・バケット）/キッシュロレーヌ/シュークルート・ガルニ/スズキの白ワイン蒸し 柑橘のブルブランソース/鶏モモ肉のナヴァラン風煮込み/ウェスティン都ホテルカレー/八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米/てこね風ちらし寿司/天ぷら/天丼/握り寿司、オムライス(土・日・祝日限定)

<ディナー>

ガスパッチョ シーフードのポッシエ添え/パテ・ド・カンパーニュ/サーモンマリネ オレンジと柑橘ビネグレット/豚肉のロースト 粒マスタードソース/鯛のポワレ シャンピニオンのクリームソース/ビーフストロガノフ ターメリックライス/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/豚ウデ肉のロースト/チーズ 3 種（クラッカー・バケット）/ローストビーフ ソース ポワヴル /産地直送鮮魚握り寿司/天ぷら/ 鮑の鉄板焼き ブルゴーニュ風、鱒いくらボール(土・日・祝日限定)

<デザート>

カヌレ/パートドフリュイ/ロシェ/クランチ/きなこサブレ/プリン/アイスクリーム（バニラ、ストロベリー、ラムレーズン、抹茶、ヨーグルト、チョコレート、マンゴ、ラズベリー）/クレープ（ディナー限定）/きなこサブレのアイスサンド(土・日・祝日限定)



※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

琵琶湖疏水が京都に流れ込む蹴上に位置し、東山三十六峰のひとつ、華頂山を背景に 55,000 m<sup>2</sup>の敷地を有するウェスティン都ホテル京都は、1890 年にホテルの前身である吉水園として創業。レストラン、客室など洗練された快適な空間から、数寄屋風別館 佳水園の侘びた数寄の空間への静かな流れがあり、変化に富んだ地形や華頂山の自然と、庭師小川治兵衛氏、白楊氏、建築家村野藤吾氏の洗練された技巧による庭園、建築が調和する静謐な空間が最大の魅力です。そして創業 130 年を機に“The Queen of Elegance”をデザインコンセプトに大規模なリニューアルを実施し、敷地内で掘削した天然温泉を利用したスパ「華頂」、ウェルネスの世界へと誘うエレガントで洗練された客室、地元京都ならびに世界中の食材を使用した、メインダイニング ドミニク・ブシェ キョート、開放的な雰囲気溢れるオールデイダイニング「洛空」などが誕生。心身ともにリラックスしていただける雅なひとときを心ゆくまでご満喫いただけます。

●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