

ウェスティン都ホテル京都  
薬膳を取り入れた台湾フードを体験  
本格的台湾ムード漂う「台湾フェア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、2023年6月1日（木）から6月30日（金）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「台湾フェアbuffet」を開催します。

台湾では、体調を整え健康や美容の効果を高めるために薬膳料理が日々の生活に取り入れられています。昨年のご好評にお応えして、本年も台湾・薬膳料理の講師として活躍する宮武衣充氏監修による、台湾メニュー、ドリンクを多数ご用意します。台湾フードの中でも人気の魯肉飯（ルーローハン）、豆花をはじめ、目玉の「鮑と季節野菜のXO 醤あんかけビーフン」と「台湾薬膳火鍋」はランチ・ディナーともライブキッチンでご提供。さらに、宮武氏と台湾観光局のご協力による本格的な店内装飾で台湾ムードを盛り上げます。

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

## ■実施概要

【開催期間】2023年6月1日（木）～6月30日（金）

【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>

★鮑と季節野菜の XO 醤あんかけビーフン/★台湾薬膳火鍋（牛肉のしゃぶしゃぶ）/★揚げ茄子の当帰香辣油和え/★紅焼獅子頭（肉団子の醤油煮）/★海老と台湾金針菜 腐乳の香り/★魯肉飯（ルーローハン）/中華山くらげとほぐし鶏 タコとおくらの胡麻和え/蒸し鶏 花椒ピーナッツ醬/魚丸・冬瓜・玉蜀黍のとろみスープ/豚肉と小松菜の沙茶醬あえ/小エビのエスカベッシュ/薬膳辣油のチャーハン/イカとセロリの炒め物/トマトと小柱の卵炒め/点心/国産牛のローストビーフ/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/天ぷら/天井/炙り穴子の錦糸井いくら添え/オムレツ（土日祝限定）

<ディナー>

★鮑と季節野菜の XO 醤あんかけビーフン/★台湾薬膳火鍋（牛肉のしゃぶしゃぶ）/★海老と台湾金針菜 腐乳の香り/★紅焼獅子頭（肉団子の醤油煮）/★魯肉飯（ルーローハン）/牛肉の豆鼓蒸し焼き/鶏もも肉山椒焼き/帆立貝と海老の豆乳羽二重蒸し/トマトと小海老の卵炒め/酸辣湯/三杯鶏（台湾バジル入り鶏のすき焼きイメージ）/国産牛のローストビーフ/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/産地直送鮮魚握り寿司/天ぷら/鱒いくらボール（土日祝限定）

<デザート>

★薬膳トッピング ライチプリン/★キクラゲのジュレ/★杏仁茶（ディナー）/マンゴームース/パイナップルケーキ/マンゴースュークリーム/アイスクリーム（バニラ、ストロベリー、ラムレーズン、抹茶、チョコレート）/シャーベット（マンゴー、ラズベリー）/湯圓（ランチ）/豆花（ディナー）/かき氷（土日祝限定）

<オリジナルドリンク> ※buffet料金に含まれています

★「酸梅湯（サンメイタン）」、「冬瓜茶」

※★のついているメニューは宮武氏監修メニューです。



デザート



魚丸・冬瓜・玉蜀黍のとろみスープ



魯肉飯（ルーローハン）



かき氷

## ご参考

■台湾・薬膳料理研究家 宮武衣充（みやたけ えみ）

### 【プロフィール】

中学・高校勤務時代に中国料理家 程 一彦氏に会い、師事。  
世界5か国にて料理勉強する傍らNHK「きょうの料理」をはじめ、その他料理番組のアシスタントに携わる。2006年より台湾・薬膳料理教室を主宰。

2021年食活動の拡大により「合同会社 Mandarin」を立ち上げる。

その他、企業メニュー開発、セミナー講師、各種HP、CM撮影、メーカー新商品開発に携わる。



### 資格

調理師免許/茶道裏千家師範免状所有/家庭科教員免許/薬膳アドバイザー/野菜ソムリエ/  
食生活アドバイザー

## ■クッキングスクール&ランチ 2023

台湾・薬膳料理研究家 宮武衣充氏をお招きして、「台湾素食」をテーマに開催します。台湾では年齢を問わず根付いている「台湾素食」。日本で購入できる食材を使用して、ご家庭でも再現していただけるヘルシーフードをご紹介します。日本の精進料理との違いや人気の理由など座学でご案内したのちに、2品のデモンストレーションを実施。ウェスティン都ホテル京都 総料理長 吉田泰宏と宮武氏から一品ずつの講習と、セミナー後には講習メニューを含む薬膳の食材を使用したランチコースをお召し上がりいただきます。

【日 時】 2023年6月5日（月）

【時 間】 10：45～ 受付開始（館内見学あり）

\*館内見学なしの方は、11：00～

11：30～ セミナー開始

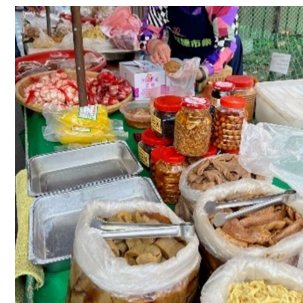
12：30～ 食事開始

【料 金】 おひとり様 ¥12,000

【受 付】 東館4階 鳳凰の間



ウェスティン都ホテル京都  
総料理長 吉田泰宏



※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Instagram

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

公式Facebook

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

以上