

ウェスティン都ホテル京都
秋の美味を存分に生かしたシェフ太鼓判のメニューが集結
洋と和の饗宴ブッフェ

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、2024年9月1日（日）から9月30日（月）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「洋と和の饗宴」ブッフェを開催します。

洋食・和食の両シェフたちが、旬の食材を使用してお客様にぜひお召し上がりいただきたいと考案したメニューを取り揃えた特別なブッフェ。それぞれ彩り豊かに美食を競い合う贅沢な内容でご用意いたします。

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番地（三条けあげ）
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397

別紙

■実施概要

肉や魚を主役に料理によって様々なソースや調味料を使い分けて味のバリエーションが楽しめる洋食と、素材の味を最大限に引き出し、細かい調理技術や手間暇をかけて丁寧に仕上げられる和食。それぞれのシェフが競い合うように考案した秋の食材を使用したメニューが並ぶ贅沢な内容です。デザートは栗や洋梨などの秋の美味を使用したタルトやヴェリーヌ、ムースなど種類豊富にご用意します。また、お食事後のアンケート回答をしてくださった方の中から、「洛空」の食事券等をプレゼントする企画もご用意します。シェフたちが腕を振るう多彩なメニューの食べ比べをお楽しみください。

【開催期間】 2024年9月1日（日）～9月30日（月）

【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（平日）11：30～14：30 /（土日祝）11：30～、13：30～の二部制
ディナー（平日）17：00～21：00 /（土日祝）17：00～、19：30～の二部制

【料 金】 ランチ大人平日 6,000円 / 土・日・祝日 7,500円
ディナー大人平日 8,000円 / 土・日・祝日 9,500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】

<洋食ランチ>

シーフードのタルタル コンソメジュレと共に/スモークチキン 洋梨ビネグレット/栗とさつまいものキッシュ/ブロッコリーと海老のガーリックソテー/コリアンフライドチキン/秋の実りのミートローフ フォレスティエール/ローストビーフ/鶏肉と茸のクリームパスタ/月見ラタトゥイユ/鴨そぼろとフォワグラの親子丼（土日祝限定）

<洋食ディナー>

オマールブラマンジェ 茄子のキャビア/里芋とベーコンのブルーチーズグラタン/鯛のヴァプール貝のブイヨン 野菜添え/豚肉と茸のレモンロースト/牛もも肉のカルボナード/栗とさつまいも、チキンのパスタ シナモンの香り /ローストビーフ/ピザ/鮑のワイン蒸し焼き（土日祝限定）

<デザート>

モンブラン/ほうじ茶のクレームブリュレ（土日祝限定）/洋梨とキャラメルのみルフィーユ（ディナー）/イチジクタルト/マスカットとフロマージュブランのヴェリーヌ/キャラメルムース/洋梨のクラフティ/和三盆クッキー



栗とさつまいも、チキンのパスタ シナモンの香り



牛もも肉のカルボナード



秋の実りのミートローフ フォレスティエール



デザート集合

<和食ランチ>

炙りトラウトサーモンと菊花の卸し和え イクラ添え/豚しゃぶときのこの出し浸し/彩り外巻き寿司(平日限定)/天ぷら/鯛だしラーメン/にぎり寿司(土日祝限定)/ 牛肉しぐれ煮と栗のおこわ/鯖竜田揚げときのこの黒酢あん/鮭の西京焼き柚子風味と生麩田楽

<和食ディナー>

炙り秋刀魚の小袖寿司/小茄子と精進麩の菊花あん掛け/かつおのタタキとあっさりポン酢/京赤地どりとさつまいものバター醤油焼き/海老湯葉巻きと山科茄子の揚げ出し仕立て/甘鯛うろこ揚げと生麩田楽串/産地直送鮮魚の握り寿司/天ぷら/いくらボール(土日祝限定)



彩り外巻き寿司



京赤地どりとさつまいものバター醤油



鯖竜田揚げときのこの黒酢あん



牛肉しぐれ煮と栗のおこわ

※写真はすべてイメージです。

※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。

■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>

【オールデイダイニング「洛空」】

天井までの一面の窓からは、東山三十六峰に囲まれた京都市内や蹴上インクラインの眺めが楽しめる開放的なブッフェレストラン。「五感で楽しむカウンター」をテーマとしたライブキッチンでは、西洋料理カウンターのほか、揚げたての天ぷらを楽しめる日本料理カウンター、約20種類以上のパンを焼き上げるベーカリーカウンターといった臨場感あふれる空間で、京都近郊の漁港から仕入れた魚介や京都産野菜をアレンジした料理など、多様な味覚をお楽しみいただけます。



以上