

ウェスティン都ホテル京都
栗や松茸など豊富な秋の味覚「実りの秋」を満喫
五感で楽しむ「秋の京都」ブッフェを開催

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、2024年10月1日（火）から10月31日（木）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「秋の京都」ブッフェを開催します。

木々が色づき始め、彩り豊かに染まる10月の京都。心地良い気候が散策や観光に最適なうえ、寺社仏閣での秋の行事も盛んにとり行われ外出にも心弾むシーズンです。「食欲の秋」を満たす美味しい秋の味覚をホテルシェフが和洋ともにオリジナリティを添えたメニューを取り揃えます。栗や松茸などの季節の食材をふんだんに使用した料理の数々とともに、眼前に広がる京都の秋の風景をお楽しみください。

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番地（三条けあげ）
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

■実施概要

【開催期間】2024年10月1日（火）～10月31日（木）

【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】

<ランチ>

カボチャのメープルビネガーマリネ／サーモンリエット フレンチキャビア添え／紅茶鴨のスマーク／ぶりひらの叩き 焼き舞茸のサラダ仕立て／ほぐし鶏と壬生菜の胡麻和え／さつまいもの甘酒ドフィノワーズ／白身魚と丹波しめじのタジン蒸し／スペアリブとパプリカの真っ赤な煮込み／ローストビーフ／カボチャとベーコンのクリームパスタ／ミニバーガー／ピザ／シャンピニヨンのフラン ポルト酒の香り／海鮮ちらし寿司（平日限定）／天ぷら／鯛だしラーメン／にぎり寿司（土日祝限定）／揚げ出し胡麻豆腐／サーモン西京焼きとえび芋田楽／鶏の治部煮と角南瓜・京揚げの含め煮

<ディナー>

豚肉のしゃぶしゃぶ 洋梨ビネグレット／鯛の昆布ダマ真砂和え 出し醤油ジュレ／さつまいものチーズ白和え／京都産大豆の汲み上げ湯葉／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／ミニバーガー／穴子と野菜のパスタ 大葉と山椒の香り／ピザ／

国産牛肉のグリル／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）／海老と茸のガーリックソテー／サーモンソテー 味噌ソースのグラチネ／鴨胸肉のロースト バルサミコとチョコレートのソース／ビーフシチュー 京甘藷添え／飲茶／やみつき手羽先竜田揚げ／鰻と松茸の茶碗蒸し／揚げあわびといくらの白むし

※【10月のピザ】生ハムと茸のピザ／九条ねぎとしらすのピザ（日替わりで1日1種類をランチ・ディナーともにご提供）

<デザート>

イチジクのショートケーキ／チョコプリン／かぼちゃチーズケーキ／カシスとりんごのジュレ 紫芋とかぼちゃのパウンドケーキ／ロリポップ（ランチ限定）／さつまいものシュークリーム（土日祝ランチ限定）／和栗のミルフィーユ（ディナー限定）／求肥アイス包み（ディナー限定）



鰻と松茸の茶碗蒸し



揚げあわびといくらの白むし



白身魚と丹波しめじのタジン蒸し



海老と茸のガーリックソテー

■ハロウィーン企画

2024年10月26日(土)～10月31日(木)は、ハロウィーンにちなんだお料理と企画をご用意します。



■焼きたてピザ

ライブキッチンで、焼きたてのピザをご提供。おすすめのピザを日替わりでご用意します。



※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>

公式インスタグラム

<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buffet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