

■実施概要

【開催期間】 2024年11月1日（金）～11月30日（土）

【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）7,500円
ディナー大人（平日）8,000円 /（土日祝）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>

ジャンボブラン 野菜のマリネ添え／京都産大豆の汲みあげ湯葉 金山寺山葵添え / カツオのたたき 柚子風味のドレッシング／こはだ炙り京水菜と茸の浸し／合鴨スモーク 洋梨とブルーチーズのサラダ／土井志ば漬本舗ホテルオリジナル漬け／土井志ば漬 各種／鶏肉のノルマンディー風／ポークグリル ゴボウのソース／サーモンフリット 青海苔の香り／野菜のロースト肉味噌ソース／くるみ豆腐あられ揚げと海老の生姜あん／カラスカレイの西京焼きと生麩田楽串／京丹波高原豚ロースのだししゃぶ 白味噌仕立て／京都伏見の酒粕汁／ローストビーフ／ミニバーガー／栗のペペロンチーノパスタ／シーフードココット／京の蒸し寿司／天ぷら

<ディナー>

カツオのたたき 柚子風味のドレッシング／コールビーフ トリュフ風味のドレッシング／京都産大豆の汲みあげ湯葉 イクラ添え／奈良漬けクリームチーズと紅葉麩／真ふぐの炙りサラダ仕立て／牛肉のパルマンティエ／シーフードのフリカッセ／鴨のロースト ザクロのビガラード／ブリの照り焼きと生麩田楽串／鰻と松茸の南禅寺蒸し／国産牛と京焼き豆腐のすき焼き仕立て／ローストビーフ／ミニバーガー／キノコのクリームパスタ／牛肉のグリル／ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ／鮑の蒸し焼き（土日祝）／産地直送鮮魚の握り寿司

※【11月のピザ】マルゲリータピザ／プルコギ風ピザ（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>

りんごパイ～バニラアイス添え～（ランチのみ）／洋梨のパナコッタ（土日祝）／かぼちゃのチーズケーキ／りんごのジュレ／オペラ／ヘーゼルナッツとキャラメルフィナンシェ／栗のパウンドケーキ／大福



京の蒸し寿司



京丹波高原豚ロースのだししゃぶ 白味噌仕立て



鶏肉のノルマンディー風



カツオのたたき 柚子風味のドレッシング

※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