

ウェスティン都ホテル京都
レストランリニューアル5周年記念！
第一弾「シーフード」をテーマに贅沢ブッフェを開催

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12月1日（日）から12月30日（月）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にてリニューアルオープン5周年を記念するブッフェを開催します。

2019年のリニューアルから、お客様の声に耳を傾け京都の魅力をお届けするメニューを開発し、多くのお客様にご愛顧いただいた5年間。これまでの皆様のご愛顧に感謝して、12月は「シーフード」をテーマに和洋シェフの技が光るメニューが集結します。ガーリックシュリンプやサーモンのパイ包みなど洋食シェフが腕をふるう食べ応えのあるメニューの数々や、ふぐの唐揚げや海鮮丼、茶碗蒸しやおぼんざいなどの和食シェフの丁寧な仕事が際立つメニューまで、贅沢な食材を使用した多彩な内容で感謝の想いをお届けします。

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
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

■実施概要

5周年記念ブッフェ【第一弾】

【開催期間】

2024年12月1日（日）～12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）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）

※12/21～12/25はクリスマスブッフェ料金・12/31ディナーはニューイヤーブッフェ料金にてご案内します。

【メニュー一例】

<ランチ>

シーフードサラダ/サワラのエスカベッシュ カレー風味/カニ味噌湯葉豆腐/黒ミル貝と青菜・油揚げの胡麻よごし/イカと鶏のカシューナッツ炒め/白身魚のカニ身餡かけ/ブリのシチリアアロースト/点心/都ホテルズ&リゾートカレー/にがり絹ごしの湯豆腐/海老湯葉巻きとえび芋の揚げ出し仕立て/鰻と黒豆の赤飯蒸し/ローストビーフ/シーフードグリル/ブリとマグロの海鮮丼イクラ添え(平日限定)/天ぷら/つけめん魚介とんこつ仕立て/にぎり寿司(土日祝限定)/

<ディナー>

カニと蕪のムース コンソメジュレ添え/白子豆腐イクラ添え/カニと水菜のお浸し/あん肝酒蒸しボン酢ジュレ/ローストビーフ/牛肉グリル/サーモンパイ包み ショロンソース/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/フィッシュバーガー/ちりめん山椒パスタ/産地直送鮮魚の握り寿司/いくらボール・ブリのしゃぶしゃぶ(クリスマスブッフェ期間を除いた土日祝)/ガーリックシュリンプ/魚のポワレ 雲丹ソース/イカと鶏のカシューナッツ炒め/ブッフブルギニヨン/ふぐの唐揚げ/春雨と海鮮の小茶碗蒸し/胡麻豆腐あられ揚げ カニ生姜あん/京風おでん(12/21～12/30)

※【12月のピザ】マルゲリータピザ/シーフードピザ(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>

苺のショートケーキ/KONANHONEYのプリン/オペラ/スノーボール/苺のミニパフェ・宇治抹茶のクレームブリュレ(ディナー限定)/ベリーのレアチーズタルト(クリスマスブッフェ期間を除く)



サーモンパイ包み ショロンソース



ガーリックシュリンプ



イカと鶏のカシューナッツ炒め



鰻と黒豆の赤飯蒸し



ふぐの唐揚げ



ブリとマグロの海鮮丼イクラ添え

クリスマスbuffet

12/21 (土) ~12/25 (水)

5日間限定のクリスマスムード溢れるbuffetを開催。
ホリデーシーズンを彩る贅沢メニューが並びます。

【ランチ】11:30~、13:30~の二部制

大人 7,500円/小学生 4,500円

【ディナー】17:00~、19:30~の二部制

大人 12,000円/小学生 7,500円

【特別メニュー一例】

(ランチ) シュトーレン/ブッシュドノエル/苺のモンブラン

(ディナー) いくらタワー/ズワイ蟹の大せいろ蒸し/
シーフードパエリア/ビーフウエリントン/シュトーレン/
ブッシュドノエル/苺のモンブラン



ニューイヤーbuffet

12/31 (火) ディナー~1/3 (金)

新春を祝うおばんざい七福やお雑煮、オニオン
グラタンスープなど体を温めるご馳走が勢揃い。
ディナーにはズワイ蟹の大せいろ蒸しも登場!

【ランチ】11:30~、13:30~の二部制

大人 8,000円/小学生 5,500円

【ディナー】17:00~、19:30~の二部制

大人 12,000円/小学生 7,500円



※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す。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京都の美味をお届けするほか、季節を彩る多様なフェアをお楽しみいただけます。ご家族様だけでなくご友人や会社の方との集まりなど様々なシーンで楽しめる個室プランもご用意しております。



以上