

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 第三弾「九州buffe」
豊かな大地の恵みを受けたうまかもん大集合！

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、2025年2月1日（土）から2月28日（金）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buffe第三弾を開催します。

さまざまな美食をテーマに実施する5周年記念の最終企画である第三弾buffe。新鮮な海の幸や豊かな暖かい大地の恵みを受けた九州のうまかもんが味わえる本buffeでは、各地の名物料理に加え、こだわりの食材を使用してホテルシェフが考案した多彩なメニューをご用意します。明太子や黒豚、鶏南蛮、とんこつラーメン、いちごのスイーツなど九州の魅力を一度に味わえる機会です。ご家族やご友人と一緒に贅沢なひととき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>

別紙

■実施概要

5周年記念【第三弾】九州buffe

【開催期間】

2025年2月1日（土）～2月28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（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>

苺とスモークサーモンの生春巻き 柚子こしょうドレッシング/キビナゴのエスカベッシュ/イカと大葉のタラモサラダ/カツオタタキ鹿児島枕崎産/野菜入りさつま揚げと辛子高菜/高菜ピラフ/安納芋と挽肉のコロッケ / 鶏南蛮 日向漬タルタルソース/黒豚バラ肉の焼酎煮込み 柑橘ジャム添え/点心/都ホテルズ&リゾートカレー/皿うどん/海鮮大巻寿司（平日限定）/ローストビーフ/とんこつ黒マー油ラーメン/天ぷら/にぎり寿司（土日祝限定）

<ディナー>

苺のキッシュ/カンパチのカルパッチョ 柚子こしょうドレッシング/海老と大葉のタラモサラダ/辛子れんこん/鰯のりゅうぎゅう/豚肉と水菜の辛子高菜和え/ローストビーフ/安納芋と明太子のグラタン/イカとホタテの九州醤油バター炒め/鶏南蛮 日向漬タルタルソース/黒豚バラ肉の焼酎煮込み 柑橘ジャム添え/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/高菜とちりめん山椒のパスタ/チキンカツバーガー/牛肉グリル/天ぷら/とんこつ黒マー油ラーメン/牛もつ煮込み/九州鶏天と菜種の鶏卵あんかけ/メヒカリの唐揚げ/鰻とタケノコのかぶら蒸し/産地直送鮮魚の握り寿司/いくらボール（土日祝限定）/蝦夷アワビのワイン蒸し（土日祝限定）

※【2月のピザ】マルゲリータピザ/明太子マヨピザ（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>

いちごのショートケーキ/柑橘のジュレ/スイートポテト/八女茶のティラミス/パウンドケーキ/

いちごのクレープ（ランチ限定）/いちごの大福・しろくま風かき氷（ディナー限定）



黒豚ロースの焼きしゃぶ



皿うどん



鶏南蛮 日向漬タルタルソース



鰯のりゅうぎゅう



スイートポテト



明太子とお餅のチーズ茶碗蒸し

※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/westinmiyakokyo/>

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