

ウェスティン都ホテル京都
春彩美味めぐり 京都の春を五感で味わう贅沢buffe
お子様から大人まで心躍る「春の京都buffe」

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3月1日（土）から4月30日（水）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「春の京都buffe」を開催します。

春の訪れとともに、旬の食材が織りなす美食の饗宴が始まります。筍や桜えび、ふきのとうなど、春の豊かな食材を活かした和洋の料理の数々。京丹波高原豚や九条ネギなど、京都ならではの食材も随所に取り入れました。鯛の道明寺桜蒸しや筍料理など和の趣向を凝らした逸品から、春野菜を贅沢に使用した洋食まで、バラエティ豊かなメニューをご用意。土日祝日には鮑や握り寿司など、特別メニューも登場。桜や苺をあしらった春らしいスイーツとともに、ご家族やご友人と春の京都の美食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】2025年3月1日（土）～4月30日（水）

【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
※4月からは、金曜日でも土日祝と同時間営業（二部制）
※3月21日（金）～4月4日（金）の期間中の平日は土日祝と同じ二部制

【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】

<3月ランチ>

スモークチキン 木の芽味噌マヨソース/春キャベツと桜えびのキッシュ/豆乳ブランマンジェ うすい豆のブルーテホタテ貝柱添え/白身魚のフリット 梅肉オランダーズソース/松笠いかと豆の塩炒め/京丹波高原豚のグリル ふきのとうタプナード/筍もちあられ揚げ 薄葛あん/鰻とサクラエビの白むし/サワラの西京焼きと生麩木の芽田楽/ローストビーフ/九条ネギミンチカツバーガー/新玉葱のペペロンチーノ/一番出汁の鯛茶漬（平日限定）/天ぷら/あごだしの醤油ラーメン/にぎり寿司（土日祝限定）

<3月ディナー>

豆乳ブランマンジェ うすい豆のブルーテホタテ貝柱添え/カツオのたたき 新玉葱のサラダ/蒸し鶏 梅肉ソース/松笠いかと豆の塩炒め/京丹波高原豚と野菜のせいろ蒸し ふきのとうタプナード/牛肉と新ジャガイモのブランケット/点心/鯛の道明寺桜蒸し/奥丹波鶏もも肉と筍のバター醤油焼き/白魚のから揚げ菜の花天婦羅添え/にがり絹ごしの湯豆腐/ローストビーフ/九条ネギミンチカツバーガー/浅利と春キャベツの Pasta/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/鮑の香草バター（土日祝限定）/いくらボール（土日祝限定）/にぎり寿司/あごだしの醤油ラーメン

<3月デザート>

苺のショートケーキ/抹茶わらび餅/桜と苺のカスタードプリン/苺レアチーズケーキ/苺のピスタチオタルト/桜のマドレーヌ/パートドフリユイ/桜のシフォンケーキ（ランチ限定）/苺のクレームシュゼット（ディナー限定）/カッサータ（土日祝限定）



豆乳ブランマンジェ



一番出汁の鯛茶漬



松笠いかと豆の塩炒め

鰻とサクラエビの白むし/筍もちあられ揚げ薄葛あん
鯛の道明寺桜蒸し

<4月ランチ>

鴨の味噌漬け/長芋とイカの梅肉風味/レギュームプランタニエール 京都産大豆の汲み上げ湯葉いくら添え/炙りトラウトサーモンとアボカドの山葵醤油和え新ジャガイモと芽キャベツのラザニア/小海老とアスパラガスのフラットオムレツ/鯖の炙り焼き 醤油風味のバルサミコソース/京丹波高原豚のグリル 西京味噌ソース 鯛の道明寺桜蒸し/鶏もも天と筍の揚げ出し仕立て/カラスカレイ味噌幽庵焼きと生麩田楽串/揚げたこやき/ローストビーフ/九条ネギミンチカツバーガー/梅とひじきのパスタ/ホタテ貝柱と空豆の塩炒め/桜ちらし寿司(平日限定)/天ぷら

<4月ディナー>

ホタルイカと菜花のカクテル からすみパウダー/サーモンテリーヌ/蒸し鶏 山菜タップナード/マグロハムのふきのとう味噌添え/鰻の小袖寿司錦糸巻き/京都産大豆の汲み上げ湯葉いくら添え/松笠イカとアスパラガスの塩炒め/鯛のヴァプール 貝のブイヨン 野菜添え/チキンソテー アンチョビ風味の春キャベツのエチューベ/筍もちあられ揚げ 薄葛あん/肉豆腐/サーモンポテト焼き・炙り筍を添えて/揚げたこやき/ローストビーフ/牛肉グリル/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/九条ネギミンチカツバーガー/春キャベツと桜えびのパスタ/牛肉と新ジャガイモの軽いトマト煮込み

<4月デザート>

苺のショートケーキ/抹茶わらび餅/プリン/苺レアチーズケーキ/苺のピスタチオタルト/パートドフリユイ/抹茶サブレ



天ぷら



肉豆腐



京丹波高原豚のグリル 西京味噌ソース



4月デザート集合

桜シーズンプラン

蹴上インクラインの桜を望む窓側席の確約と、ロゼスパークリングワイン1杯付きの限定プラン。

【販売期間】2025年3月20日(木・祝)～4月6日(日)

ランチbuffet 11:30～/13:30～の二部制

【予約受付開始】2025年2月20日(木)

【料金】(平日)7,000円/(土日祝)8,500円



「国際女性デー | HAPPY WOMAN FESTA 2025」

3月8日は、国連が制定する「国際女性デー | 女性の生き方を考える日」として、男女ともにジェンダー平等について考え、アクションする日です。ウェスティン都ホテル京都は、女性のエンパワーメントとジェンダー平等の社会実現をめざすHAPPY WOMAN®の活動に賛同し、オールデイダイニング「洛空」でシンボルカラーのハッピーイエロー（幸せの黄色）を彩るアイテムをご用意します。



【提供期間】

2025年3月1日（土）～3月31日（月）

【提供メニュー】

- * 炙りトラウトサーモンと柚子かぶら
- * 帆立真丈黄身焼きと鰯の金ごま和え
- * イエローマカロン

※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