

ウェスティン都ホテル京都 野菜ソムリエが贈る色鮮やかな初夏の美味 こどもと一緒に季節の旬を愉しむ「初夏の野菜と京都buffet」

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5月1日（木）から6月30日（月）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「初夏の野菜と京都buffet」を開催します。

野菜ソムリエとして知られる野口 知恵氏が、関西の選りすぐりの農家から厳選した旬の野菜を使用した料理の数々をお楽しみいただけます。アスパラガス、九条ネギ、水茄子など、初夏を告げる京都の恵みを存分に活かしたメニューが並びます。ランチでは鰹のたたき水茄子サラダ添えや赤魚のねぎ味噌田楽焼き、ディナーでは本マグロのお刺身ワゴンサービスや帆立の南禅寺蒸しなど、季節の野菜に合わせた魚介や肉料理もご用意。和洋さまざまな料理で、目でも舌でも初夏の京都をお楽しみいただけます。

さらに、5月1日から6日までの期間にご来店のご家族連れには、特賞「洛空ペアランチ券」が当たる輪投げチャレンジにご参加いただけます。大人1名につき小学生1名無料の特典もございますので、ご家族でのお食事にも最適です。

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

■実施概要

初夏の野菜と京都buffe

【開催期間】2025年5月1日(木)～6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(月～木) 11:30～14:30 / (5/1,2 金土日祝) 11:30～・13:30～の二部制
ディナー(月～木) 17:00～21:00 / (5/1,2 金土日祝) 17:00～・19:30～の二部制

【料 金】ランチ(平日) 6,000円 / (土日祝) 7,500円
ディナー(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】

<5月ランチ>

シーフードポッシュェとガスパチョ/オクラと茗荷のカクテル/ジャンボンブラン ラッキョウ入りラビゴットソース/黒ミル貝と壬生菜・京揚げの胡麻よごし/鰹のたたき水茄子サラダ添え/ローストオニオンバーガー/ローストビーフ/天ぷら/茄子とトマトのパスタ/クレソンと豚肉のしゃぶしゃぶ(土日祝)/彩りいなり寿司(平日)/にぎり寿司(土日祝)/ねばりっこのグラタン/緑アスパラガスとトマトの卵炒め/うすい豆腐と海老の揚げ出し仕立て/赤魚のねぎ味噌田楽焼き/うなぎと黒豆の赤飯蒸し

<5月ディナー>

シーフードポッシュェとガスパチョ/生ハムと水茄子のカルパッチョ キウイソース/蒸し鶏 九条ネギソース/昆布メ鯛の押し寿司/山葵胡麻豆腐真蛸を添えて/茄子の揚げ浸し香味野菜添え/ローストオニオンバーガー/ローストビーフ/天ぷら/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/茄子とトマトのパスタ/クレソンと牛肉のしゃぶしゃぶ/鮑のワイン蒸し 柚子こしょう風味のサルサソース(土日祝)/本マグロのお刺身ワゴンサービス(土日祝)/にぎり寿司/丸茄子のロースト ミートソース掛け/緑アスパラガスとトマトの卵炒め/シーフードと初夏野菜のビネグレットソース/ローストポーク 枝豆と名荷のソース/黒豚ロースのだししゃぶ白味噌仕立て/丸茄子と蟹真丈の揚げ出し/帆立の南禅寺蒸し

<5月ピザ>マルゲリータピッツァ/イチゴピッツァ ※日替わりでご提供

<5月デザート>

マンゴーのショートケーキ/パンナコッタトマトソース添え/ピスタチオとグリオットのムース/抹茶ロールケーキ/フルーツタルト/ジンジャーのパウンドケーキ/ハーブとチーズのクッキー



黒豚ロースのだししゃぶ白味噌仕立て/
うなぎ黒豆の赤飯蒸し/彩りいなり寿司



シーフードポッシュェとガスパチョ



鶏むね肉のロースト
カレー風味の野菜添え



鰹のたたき水茄子サラダ添え



デザート イメージ



本マグロのお刺身(ワゴンサービス)

<6月ランチ>

くらげと水茄子のナムル/玉葱のブランマンジェ 玉蜀黍のヴルーテ/蒸し鶏 九条ネギソース/白と

り貝と九条葱の辛子酢味噌/茄子の揚げ浸し香味野菜添え/スイートコーンと新生姜のピラフ/緑アスパラガスとトマトの卵炒め/シーフードと初夏野菜のピネグレットソース/鶏むね肉のロースト 焼万願寺パプリカソース/賀茂茄子と蟹真丈の揚げ出し/鰻と玉ねぎの茶碗蒸し/カラスカレイ幽庵焼きとよもぎ麩田楽串/茄子グリル味噌カツバーガー/ローストビーフ/天ぷら/オクラと枝豆のトマトパスタ/ホタテ貝柱の九条ネギブルギニヨン/クレソンと豚肉のしゃぶしゃぶ（土日祝）/一口うなぎ錦糸丼(平日)

<6月ディナー>

鶏と水茄子のナムル/玉葱のブランマンジェ 玉蜀黍のグルーテ/鰻おとし水茄子サラダ添え/もろこし豆腐/鰻の押し寿司 山椒の香り/賀茂茄子のロースト ミートソース掛け/緑アスパラガスとトマトの卵炒め/赤魚のもろこし焼き/牛蒡まんじゅう薄葛仕立て/賀茂茄子とすずきの田楽焼き/新生姜と煮穴子の白蒸しいくら添え/ローストビーフ/天ぷら/茄子グリル味噌カツバーガー/オクラと枝豆の pasta/牛肉グリル 皮付きヤングコーン/にぎり寿司/担仔麵/本マグロのお刺身ワゴンサービス（土日祝）

<6月ピザ>マルゲリータピッツァ/牛肉と長芋のカレーピッツァ ※日替わりでご提供

<6月デザート>

マンゴーのショートケーキ/パンナコッタトマトソース添え/ピスタチオとグリオットのムース/抹茶ロールケーキ/フルーツタルト/ジンジャーのパウンドケーキ/ハーブとチーズのクッキー



6月ブッフェ イメージ



オクラと枝豆のトマトパスタ



玉葱のブランマンジェ 玉蜀黍のグルーテ



一口うなぎ錦糸丼/賀茂茄子と蟹真丈の揚げ出し/鰻と玉ねぎの茶碗蒸し



賀茂茄子とすずきの田楽焼き



ローストポーク 野菜のプロヴァンサル



【だし茶漬けコーナー】

5月から新登場！

ぶぶあられ/たたき梅/ちりめん山椒/ぶぶ漬けしぐれ/刻みのり/わさび

八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米に自分好みの具をのせて、締めのお茶漬けを。



野口 知恵

管理栄養士、野菜ソムリエ上級プロ（日本野菜ソムリエ協会認定）

『いただきますでココロとカラダを笑顔に』をモットーとし、大地のめぐみを伝え、届けたいという思いを持ち、日々活動中。講演、レシピ開発、コラム執筆、メディア出演など幅広い活動を通じて、野菜・果物×栄養と美味しさを伝えている。

※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、種類豊富な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