株式会社近鉄・都ホテルズ
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6774-7658　FAX：06-6774-0022
2025 年 6 月 11 日
No.WMK-07-2025

ウェスティン都ホテル京都
暑い夏を肉で乗り切る！豪華和洋中の肉料理が勢ぞろい
ホテルで味わう「夏の肉フェス」ブッフェ

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区粟田口華頂町 1 番地）は、2025 年 7 月 1 日（火）から 8 月 31 日（日）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「夏の肉フェス」ブッフェを開催します。

「夏の肉フェス」ブッフェでは、国内外の多彩な肉料理を中心とした豪華メニューが食べ放題でお楽しみいただけます。和洋のシェフが腕を振るう本格的な肉料理から、カジュアルなバーガーまで幅広いジャンルをご用意。土日祝日ディナーには特別メニューとして鮑を使ったメニューや握り寿司も登場し、デザートも夏を感じる充実のラインナップです。夏の暑さを吹き飛ばす、肉好き必見のグルメブッフェをご家族やご友人とお楽しみください。

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　京都市東山区粟田口華頂町 1（三条けあげ）
TEL：075-771-7150　FAX：075-771-7397
https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto

別　紙

■実施概要

「夏の肉フェス」ブッフェ

【開催期間】2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）

【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/（金土日祝）11：30～・13：30～の二部制

ディナー　（月~木）17：00～21：00/（金土日祝）17：00～・19：30～の二部制

※8 月はランチ・ディナーともに全日二部制にて営業します。

【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）

※8 月 11 日~8 月 15 日は土日祝料金です。

※8 月 16 日ディナーは、五山送り火特別ディナー料金（大人 13,000 円）です。

【メニュー一例】

＜7 月ランチ＞

鶏肉の南蛮ソース/鴨のスモーク/炙り鱧とゆりねの冷製小茶碗蒸し/牛すね肉の煮こごり/バッファローチキンウイング/ジャーマンポテト/牛しぐれ煮おこわ/かわはぎの唐揚げ甘酢あん/ やきとり六味添え/黒酢とまと酢豚/ジャンボハンバーグ/ローストビーフ/プルドポークバーガー/生ハムとルッコラのピッツァ/ホルモン焼きそば/ジーパイ/漬けマグロと明太子の山かけ丼(平日限定)/天ぷら/香ばし焼き味噌ラーメン/握り寿司(土日祝限定)

＜7 月ディナー＞

鶏肉の南蛮ソース/コールドミート盛り合わせ/ほぐし鶏中華くらげ/鯵のたたき　サラダ仕立て/ 日替わり冷やし京やっこ/だし茶漬け/バッファローチキンウイング/ミートローフベーコン巻き/ジンギスカン/黒酢とまと酢豚/飲茶/牛すじ肉と揚げ生麸の煮込み/うなぎ天と賀茂茄子の揚げ出し/えびつみれ鹿の子揚げとチーズカリカリ揚げ/ローストビーフ/プルドポークバーガー/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/生ハムとルッコラのピッツァ/牛串炙りチーズ　味噌デミソース/ポークバックリブ/鮑のワイン蒸しフレッシュトマトソース（土日祝限定）/握り寿司/肉寿司（ローストビーフ握り寿司)/天ぷら

＜7 月デザート＞

メロンショート/コーヒーゼリー/抹茶わらびもち/メイプルパウンドケーキ/マンゴーショコラ/かき氷/パイナップル大福(土日祝限定）/フルーツポンチ（ディナー限定）

牛串炙りチーズ　味噌デミソース

肉寿司（ローストビーフ握り寿司）

漬けマグロと明太子の山かけ丼

牛すじ肉と揚げ生麸の煮込み

バッファローチキンウイング

かき氷

＜8 月ランチ＞

ラーブガイ/チキントルティーヤ/蛸と胡瓜とめかぶの柚子胡椒風味/白身魚の南蛮漬け サラダ仕立

て/ジャークチキン　ライス＆ピーズ/豚バラ肉のロースト　オニオン和風ソース/サバのカレーフライ/ニラレバ炒め/飲茶/じゃがいもの鶏ソボロまんじゅう 海老添え/鶏もも西京焼きと生麸田楽串/うなぎ天と賀茂茄子の揚げ出し/ローストビーフ/プルドポークバーガー/ごろごろ肉のミートスパゲティ/生ハムとルッコラのピッツァ/ジーパイ/ポークバックリブ（土日祝限定）/鱧山椒と炙り煮あなごのちらし寿司(平日限定)/天ぷら/握り寿司（土日祝限定）

＜8 月ディナー＞

セビーチェ/ラーブガイ/コールドミート盛り合わせ/二色魚そうめん/豚肉と豆苗の卸しポン酢/日替わり冷やし京やっこ/だし茶漬け/ジャークチキン　ライス＆ピーズ/海老のスイートチリマヨソース/豚肩肉とジャガイモのロースト/プルコギ/国産牛と京焼き豆腐のすき焼き風煮込み/かわはぎの唐揚げ甘酢あん/やきとり 六味添え/ローストビーフ/プルドポークバーガー/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/生ハムとルッコラのピッツァ/牛串炙りチーズ　味噌デミソース/ポークバックリブ/握り寿司/肉寿司（ローストビーフ握り寿司）/手巻き寿司/天ぷら/鮑のワイン蒸しフレッシュトマトソース（土日祝限定）

＜8 月デザート＞

チョコバナナ/苺レアチーズケーキ/抹茶わらびもち/パインとココナッツのパウンドケーキ/かき氷/パイナップル大福(土日祝限定）/フルーツポンチ（ディナー限定）

ポークバックリブ

ジーパイ

やきとり　六味添え

手巻き寿司

プルドポークバーガー

フルーツポンチ

オールデイダイニング「洛空」の人気定番メニュー

ランチ・ディナーともにお楽しみいただけます

八代目儀兵衛のホテルオリジナルブレンドのお米

じっくりと焼き上げたこだわりのローストビーフ

ライブキッチンで提供する揚げたての天ぷら

※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、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