

ウェスティン都ホテル京都 京都と滋賀の収穫の恵みが満載 「秋の収穫祭」buffet ～おうみ海老・鰻カツバーガーなど地元食材が主役～

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 9 月 1 日（月）から 10 月 31 日（金）までの期間、オールデイダイニング「洛空」にて「秋の収穫祭」buffetを開催します。

実りの秋に恵まれた京都と滋賀の旬の食材を中心に、さつまいも、栗、カボチャ、茸類など旬の野菜に加え、秋刀魚や鯖などの旬魚を使用した料理の数々をご用意します。伊吹山の清らかな水で育てられ、くさみがなく皮まで柔らかなおうみ海老の岩塩焼き、しば漬けを刻んだタルタルソースが絶品の鰻カツバーガー、出汁がしっかりと染み込んだ大根と滋賀名産の赤こんにゃくを使った牛すじ煮込みをはじめ、うなぎと栗のおこわ、キノコと栗の茶碗蒸し、栗やかぼちゃのスイーツなど、収穫の恵みを存分に味わえる内容です。ご家族や大切なひとたちとbuffetスタイルで和やかなお食事をお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



9 月 buffet イメージ

＜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/westinkyo>

■実施概要

「秋の収穫祭」buffet

【開催期間】2025年9月1日（月）～10月31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（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

【料 金】ランチ（9月平日）6,000円（10月平日）6,500円 /（土日祝）7,500円

ディナー（9月平日）8,000円（10月平日）8,500円 /（土日祝）9,500円

※大人1名様のご利用で小学生1名様が無料（幼児無料）

※10月1日（水）より、平日のbuffet料金を改定します

【メニュー一例】

<9月ランチ>

さつまいもとベーコンのキッシュ/スモークチキン 洋梨のビネグレット/スモークサーモンと水菜の生春巻き/京菜と厚揚げチャンプルー/日野菜ピラフ/ホタテ貝柱と九条ネギの塩炒め/鶏南蛮 キャベツとたくあんのサラダソース/京都産大豆の汲み上げ湯葉/イカの柚子風味ジュレ/茄子と海老の味噌チーズコロッツ焼き/うなぎと栗のおこわ/鯖の柚香揚げ まぜちがい菜タルタル添え

ローストビーフ/弥平唐辛子アラビアータ/赤こんにゃくと焼鯖のピッツァ/鰻カツバーガー しば漬けタルタル/オムレツ 柚子風味の湯葉ソース（土日祝限定）/海鮮太巻き寿司（平日限定）/天ぷら/天井/のっぺいうどん/貝だし仕立て塩ラーメン/握り寿司（土日祝限定）

<9月ディナー>

焼き茄子のブラマンジェ カレー風味のビスクソース/スモークサーモンと水菜の生春巻き/豚肉のしゃぶしゃぶ 洋梨ビネグレット/秋刀魚と里芋のグラタン/温奴 伏見唐辛子と鴨肉のボロネーゼ/京丹波高原豚のラケ アドベリーソース/鶏南蛮 キャベツとたくあんのソース/湖産モロコと香味野菜南蛮漬け/えび豆煮/アルプスサーモンのお刺身/もち豚と京豆腐の煮込み 赤こんにゃくを添えて/サーモン柚香焼きとイチジク田楽/おうみ海老の岩塩焼き

ローストビーフ/ホテルオリジナルコンソメスープ/弥平唐辛子アラビアータ/赤こんにゃくと焼鯖のピッツァ/鰻カツバーガー しば漬けタルタル/牛肉と舞茸のしゃぶしゃぶ/蝦夷あわびのワイン蒸し（土日祝限定）/産地直送鮮魚を織り交ぜた握り寿司（鯛・鯖・サーモン・間八・赤えび・イクラ・玉子等）/天ぷら/のっぺいうどん/貝だし仕立て塩ラーメン

<9月デザート>

いちじくのショートケーキ/カスタードプリン/黒糖きなこムース/宇治抹茶オペラ/バタフライピージュレのレアチーズケーキ/ナッツとキャラメルのパウンド/ミルフィーユ/アップルパイ（土日祝限定）



おうみ海老の岩塩焼き



鰻カツバーガー しば漬けタルタル



牛肉と舞茸のしゃぶしゃぶ

京都産大豆の汲み上げ湯葉
イカの柚子風味ジュレ

うなぎと栗のおこわ

いちじくのショートケーキ
ナッツとキャラメルのパウンド

<10月ランチ>

カボチャのメープルビネガーマリネ/スモークチキン カブラ、ベリー添え/スモークサーモンと茸のキッシュ/里芋と豆腐のアッシュパルマンティエ/海老・長芋・九条ネギのトルティージャ/白身魚とカボチャのヴィエノワーズ/鶏南蛮 日野菜漬けたタルタルソース/

合鴨と汲み上げ湯葉べっ甲餡掛け/えび豆煮/鯖の幽庵焼きと海老芋田楽/キノコと栗の茶碗蒸し 明太子を添えて/ローストビーフ/茄子とベーコンのアマトリチャーナ/照り焼きチキンと茸のピッツァ/フィッシュバーガー しば漬けたタルタル/オムレツ 茸クリームソース (土日祝) /

サーモンとイクラの親子丼 (平日限定) /天ぶら/天井/のっぺいうどん/貝だし仕立て塩ラーメン/握り寿司 (土日祝限定)

<10月ディナー>

カボチャのメープルビネガーマリネ/鴨のスモーク トリュフ風味の茸マリネ/サーモンテリーヌ 蕪の麻婆ソース/サーモンとしめじの酒粕グラタン/京丹波高原豚と秋野菜のホットサラダ/鶏南蛮 日野菜漬けたタルタルソース/湖産モロコと香味野菜南蛮漬/南京胡麻豆腐/炙りしめ鯖の小袖寿司/牛すじ大根と赤こんにゃくの煮込み/甘鯛のうろこ揚げ/ローストビーフ/ホテルオリジナルコンソメスープ/茄子とベーコンのアマトリチャーナ/照り焼きチキンと茸のピッツァ/フィッシュバーガー しば漬けたタルタル/蝦夷あわびのワイン蒸し (土日祝限定) /牛肉と舞茸のしゃぶしゃぶ/産地直送鮮魚を織り交ぜた握り寿司 (鯛・鮪・サーモン・間八・赤えび・イクラ・玉子等) /天ぶら/のっぺいうどん/貝だし仕立て塩ラーメン

<10月デザート>

栗のショトケーキ/かぼちゃプリン/いちじくのフラン/宇治抹茶オペラ/バタフライピージュレのレアチーズケーキ/ミルフィーユ/アップルパイ (土日祝限定) /ほうじ茶ブリュレ (ディナー限定)



10月buffet イメージ



10月25日(土)~31日(金)には、ハロウィン期間として、一部のメニューを変更して特別メニューをご提供。お子様にはクイズに答えてお菓子がもらえるイベントも！



京丹波高原豚と秋野菜のホットサラダ



牛すじ大根と赤こんにゃくの煮込み



栗のショトケーキ
ナッツとキャラメルのプロンディ
かぼちゃプリン

オールデイダイニング「洛空」の人気定番メニュー



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



ホテルオリジナルコンソメスープ(ディナー限定)

※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://www.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buffet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。京都近郊の漁港から仕入れた魚介や京都産野菜を使用して季節ごとにコンセプトの違うお料理をお楽しみいただけます。

また、大人1名様のご利用につき、小学生のお子様1名様が無料となりご家族連れにおすすめです。



以 上