

ウェスティン都ホテル京都

【昨年大好評】135 年の歴史を持つホテルの"幻の味"が復活 人気を博したレストラン&宴会の名物が食べ放題「復刻buffet」開催

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、2026 年 1 月 5 日（月）から 2 月 28 日（土）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「復刻buffet」を開催します。

昨年開催し大変ご好評をいただいた「復刻buffet」を、お客様からのご要望にお応えして今年も開催します。135 年の歴史を誇る当ホテルは、これまで多くのお客様の大切な思い出とともに歩んでまいりました。2019 年のリニューアルに伴い惜しまれつつ幕を閉じたレストランで育まれた味は、「もう一度あの味を食べたい」というお客様の声とともに、ご利用いただいた方々の記憶の中に今も生きています。「四川」の担々麺や「華頂」のすき焼き風煮込みなど、受け継いだレシピで人気メニューを再現して提供します。初めてご来店の方には京都ならではの本格的な味わいを、当時を知る方には懐かしい思い出とともに、幅広いお客様に感動と喜びをお届けいたします。長年のご愛顧への感謝を込めて、贅を尽くしたホテルならではの"復刻の味"を心ゆくまでご堪能ください。

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

ホテルリニューアル前に多くのお客様にご愛顧いただいたレストランの看板メニューを、受け継いだレシピのもと復刻する特別企画です。可能な限り再現した復刻メニューを中心に、1月・2月の京都ならではの冬の旬食材を贅沢に使用した季節感豊かなメニューも多数ご用意。往年の名物料理と京都の冬の味覚を同時にお楽しみいただける、特別なbuffetです。

"幻の四川料理"が食べ放題で登場

中国料理「四川」より ～元シェフが語る「忘れられない味」の秘密～



- ・担々麺：10 数種類の調味料を複雑に組み合わせた一杯。製麺会社に依頼して作った専用麺は、スープと一緒に召し上げられるよう細さや長さまで指定。「はっきりとした辛さと複雑な味わいが特徴で、思い出したら食べたくなる」と当時から好評を博した逸品。
- ・蒸し鶏 葱ソース（白鶏）（2月）：「柔らかさ」よりも「噛んで美味しい」食感にこだわり。
- ・雲白肉：豚肉の脂身の旨みを活かし、砂糖、醤油、各種香辛料と赤酒を煮詰めて作った甜醤油にニンニクを効かせた、ここでしか味わえないソース。この料理を目当てに来店されるお客様も多数。
- ・マンゴープリン（香亡布丁）：果実味豊かで濃厚なマンゴーの味わいがくせになる人気スイーツ。

京都の老舗食材を使った日本料理の逸品

和食「華頂」より ～京都の味を守り続ける伝統の技～



- ・肉味噌ちゃんこ鍋（1月ディナー）：鶏ガラ出汁に京都の白味噌と北陸の米麹味噌を絶妙なバランスで配合。京丹波高原豚、京都の老舗豆腐屋の油揚げ、京都近郊の香味野菜をオープンキッチンで仕上げます。京七味、柚子胡椒の風味が食欲をそそる一品。
- ・華頂のすき焼き風煮込み：「昔づくり松野醤油」で作った自家製割り下、昆布と鰹ぶしでとった白だしを合わせた「華頂オリジナルベース割り下」。和牛の切り落とし、焼き豆腐を煮込み、生麩、九条葱とともに提供。

ティールームや華やかな宴会場でもてなされた特別メニューの数々

- ・うなぎの黒豆赤飯蒸し（1月ランチ）：和食婚礼メニュー「古都」より復刻。鰻だしで炊き上げたお赤飯に、黒豆煮と鰻の蒲焼をトッピング、薫り豊かな銀餡をかけて京都らしく上品に仕上げた祝い膳の一品。

・都チーズケーキ（2月）／アップルパイ：ティーラウンジ「メイフェア」より名物スイーツをランチ・ディナーともにご提供。懐かしい洋食の味わいをデザートでお楽しみいただけます。

季節・曜日限定メニューで何度でも！お子様連れはさらにお得！



ランチタイムには平日限定の「京の蒸し寿司」（1月）、「海鮮太巻き寿司」（2月）、土日祝限定の特製オムレツやオムライスなど、時間帯や曜日によって異なる特別メニューもご用意。ディナータイムには「ビーフシチュー ヴォール・オ・ヴァン」（1月土日祝）や「牛肉のしゃぶしゃぶ」（2月土日祝）など、より本格的な料理をお楽しみいただけます。大人1名様がご利用につき、小学生までのお子様1名無料でご案内します。未就学児は無料でご利用いただけるのでご家族でのご利用にもおすすめです。

【復刻buffet】

【開催期間】

2026年1月5日（月）～2月28日（土）

【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 / （金土日祝）11：30～、13：30～の二部制

ディナー（平日）17：00～21：00 / （金土日祝）17：00～、19：30～の二部制

【料 金】

ランチ大人（平日）6,500円 / （土日祝）7,500円

ディナー大人（平日）8,500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】

<1月ランチ>

【四川】避風唐蝦仁/麻婆豆腐/担々麺/雲白肉/マンゴープリン

【華頂】金時人参湯葉豆腐/うなぎの黒豆赤飯蒸し/鰯の西京焼きと生麩田楽串

【宴会】豆乳羽二重蒸し

【メイフェア】アップルパイ

【その他メニュー例】マグロハムの露の薑味噌添え/イカとブロッコリーのペペロンチーノ/牛肉のラグーピラフ/シーフードピザ/京の蒸し寿司（平日限定）/ オムレツ カニとネギのソース（土日祝）

<1月ディナー>

【四川】避風唐蝦仁/麻婆豆腐/担々麺/雲白肉/マンゴープリン

【華頂】肉味噌ちゃんこ鍋/華頂のすき焼き風煮込み/京豆腐と蟹真丈の揚げ出し仕立て

【宴会】海老と青豆の和風コンソメ寄せ/カニ紅白なます

【メイフェア】アップルパイ

【その他メニュー例】からし菜漬けの小巻寿司/えび湯葉巻きと炙りタケノコ味噌チーズコロッツ焼き/豚肉の白ワイン煮込み/ビーフシチュー ヴォール・オ・ヴァン（土日祝）

<2月ランチ>

【四川】蒸し鶏 葱ソース/避風唐魷仁/麻婆豆腐/担々麺/雲白肉/マンゴープリン

【華頂】赤魚のかぶら蒸し生姜あん/華頂のすき焼き風煮込み/天井

【宴会】海老と青豆の和風コンソメ寄せ

【メイフェア】都チーズケーキ/アップルパイ

【その他メニュー例】きびなごのエスカベッシュタプナードソース/牛すじとブロッコリーのトロトロ焼き/チキンクリームパスタ/海鮮太巻き寿司(平日限定)/ オムライス デミグラスソース（土日祝）

<2月ディナー>

【四川】 蒸し鶏 葱ソース/避風唐魷仁/麻婆豆腐/担々麺/雲白肉/マンゴープリン

【華頂】 にがり絹ごしの湯豆腐/鶏つみれの醤油ちゃんこスープ仕立て/白魚唐揚げと海老芋薄衣揚げ

【メイフェア】 都チーズケーキ/アップルパイ

【その他メニュー例】海老とリンゴのマリネサラダ/金ごまいわしと菜の花浸し/ブリとタケノコの照り焼き/ごろごろ肉のラザニア/牛肉のしゃぶしゃぶ（土日祝）

※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://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。ご家族様だけでは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