

ウェスティン都ホテル京都
京都の名店シェフ特別監修メニューも登場
洛空初開催！本場イタリアの味で旅気分を楽しむブッフェフェア開幕

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5月1日（金）から6月30日（火）までの期間、ALL DAY DINING 洛空にてイタリアンブッフェを開催します。京都の名だたるイタリアンレストランで腕を振るう3名の気鋭シェフが手がけた特別監修メニューも並び、オールデイダイニング洛空初のイタリアンブッフェがついに幕を開けます。ブッフェスタイルでこどもから大人まで気軽にイタリアの食文化を堪能できる、記念すべき初開催です。

京都イタリア料理研究会の協力のもと、カーサ ビアンカ的那須シェフ、イル ギオットーネの笹島シェフ、カ・デル ヴィアーレの渡辺シェフが、それぞれの真髄を映した特別監修メニューをご用意。ラザーニャやニョッキ、ピッツァといった馴染みのあるイタリアンから、トマトで深く煮込んだタコ料理「ポルポ・アッフオガート」や、京都産もち豚の旨みを引き出した茹で肉料理「ボッリート」など、イタリア各地の名品まで、まるでイタリアを旅するような味わいが一堂に揃います。さらに、ホテルの和食シェフもこのフェアに呼応。にぎり寿司や天ぷらの人気メニューはそのままに、イタリアの食材・調味料をさりげなく取り入れた和食メニューも登場し、イタリアと日本の食文化が交差する唯一無二の味わいをお届けします。5月・6月それぞれの食の物語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（三条けあげ）
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

■実施概要

イタリアンブッフェ

【開催期間】2026年5月1日(金)～6月30日(火)

【開催店舗】2階 ALL DAY DINING 洛空

【営業時間】ランチ (月～金) 11:30～14:30/ (5/1・土日祝) 11:30～・13:30～の二部制
ディナー (月～木) 17:00～21:00/ (5/1・金土日祝) 17:00～・19:30～の二部制【料金】ランチ (平日) 6,500円 / (5/1・土日祝) 7,500円
ディナー (平日) 8,500円 / (5/1・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)

【メニュー一例】

<5月ランチ>

モルタデッラ/トマトとモッツァレラのサラダ/サーモンのパートフィロ包み ヨーグルトソースとパセリオイル(笹島シェフ)/ラザーニャ ジェノバ風(那須シェフ)/鶏もも肉とパプリカ アンチョビ風味(渡辺シェフ)/ピアーヴェで仕上げたニョッキ黒胡椒とオリーブオイルの香り(土日祝限定)/アクアパッツア/メバルと筍の磯部揚げ 揚げ出し仕立て/うなぎと新生姜のおこわ実山椒の香り/彩りいなり寿司(平日限定)/天ぷら/貝だし仕立て塩ラーメン/にぎり寿司(土日祝限定)

<5月ディナー>

黒米のサラダ(那須シェフ)/カジキとオレンジのサラダ仕立て/ポルポ・アッフォガート/真鯛とカルチョッフィの蒸し物 レモン風味(渡辺シェフ)/京都産もち豚バラ肉のポッリート、サルサヴェルデ添え(笹島シェフ)/鶏もも肉のカチャトーラ風/海老と香味野菜の味噌チーズココット焼き/ピッツァ・マルゲリータ/ピッツァ・サルシッチャとセルバチコ/ピアーヴェで仕上げたニョッキボルチーニ茸風味(土日祝限定)/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/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 煮穴子 イクラ等)/天ぷら/貝だし仕立て塩ラーメン

<5月デザート>

季節のショートケーキ/パンナコッタベリーソース添え/レモンムース/いちごとピスタチオのタルト/ティラミス/カッサータ/アマレッティ/レモンケーキ/マCHEDONIA/ババ(土日祝限定)

モルタデッラ/アクアパッツア/
カジキとオレンジのサラダ仕立てピッツァ・マルゲリータ/
ピッツァ・サルシッチャとセルバチコピアーヴェで仕上げたニョッキ黒胡椒とオリーブオイル
の香り/スパゲッティーニ ラグー・ディ・マイアーレ

ティラミス

<6月ランチ>

黒米のサラダ（那須シェフ）/クルダイオーラ/栗無チーズと枝豆の白和え/蛸とトマトとアボカドの和風マリネ/真鯛とカルチョッフィの蒸し物 レモン風味（渡辺シェフ）/京都産もち豚バラ肉のポプリート、サルサヴェルデ添え（笹島シェフ）/賀茂なす水晶煮 海老・湯葉生姜あん/サーモン幽庵ポテトサラダ焼き/イカ墨のスパゲッティーニ タコのラグーソース/ピッツァ メランザーネ/一口うなぎ錦糸丼（平日限定）/天ぷら/貝だし仕立て塩ラーメン/にぎり寿司（土日祝限定）

<6月ディナー>

カジキのカルパッチョ仕立てレモン風味/イタリアン巻き寿司/湯葉煮と揚げ茄子浸し/サーモンのパートフィロ包み ヨーグルトソースとパセリオイル（笹島シェフ）/ラザーニャ ジェノバ風（那須シェフ）/鶏もも肉とパプリカ アンチョビ風味（渡辺シェフ）/鱧と新玉葱の茶碗蒸し/もち豚と京豆腐のすき焼き風煮込み/すずきのバター醤油焼き/イカ墨のスパゲッティーニ タコのラグーソース/ピッツァ ボスカイオーラ/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/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 煮穴子 イクラ等)/天ぷら/貝だし仕立て塩ラーメン

<6月デザート>

季節のショートケーキ/パンナコッタ チェリーソース添え/レモンムース/ジャンドゥーヤタルト/カッサータ/ティラミス/アマレッティ/レモンケーキ/マCHEDONIA/ババ（土日祝限定）



ピッツァ メランザーネ/
ピッツァ ボスカイオーラ



イカ墨のスパゲッティーニ タコのラグーソース/
ピアーヴェで仕上げたペンネ ポルチーニ茸風味



鶏もも肉のカチャトーラ風/魚介のリヴォルノ風/
フィレンツェ風ローストポーク



デザート集合イメージ



当レストランの人気を支える和食シェフが贈る和食メニュー

旬の食材をていねいに仕立てた和食メニューは、うなぎと新生姜のおこわ実山椒の香り、賀茂なす水晶煮、鱧と新玉葱の茶碗蒸しなど、京都らしい季節感あふれる品々が揃います。さらに、蛸とトマトとアボカドの和風マリネやサーモン幽庵ポテトサラダ焼き、イタリアン巻き寿司など、イタリアの食材やエッセンスをさりげなく取り入れたアレンジメニューも見どころ。和とイタリアンが自然に溶け合う、このフェアならではの味わいをぜひお楽しみください。



那須 昇

「カーサ ビアンカ」シェフ。
1957年京都生まれ。日本調理師専門学校卒業後、「レストランフクムラ」「チポラ」を経て、1987年に渡伊。約4年半にわたり星付きレストランを含む約10店舗で研鑽を積む。帰国後は名古屋で料理長を務め、1995年「カーサ ビアンカ」オーナーシェフに就任。2004年、長年の功績によりイタリア共和国よりカヴァリエーレ勲章を受章。



黒米のサラダ



ラザーニャ ジェノバ風



笹島 保弘

「イル ギオットーネ」シェフ。
1964年大阪府生まれ。サービスに魅せられ料理の世界へ入り、関西のイタリア料理店で研鑽を積む。フジテレビ「料理の鉄人」で東西イタリアン対決を経験。2002年、「京都発信」のイタリアンを掲げ「イル ギオットーネ」を開店。ミラノの料理サミット「イデンティタ・ゴローゼ」やミラノ万博 JAPAN DAY に参加するなど国際的に活躍し、現在はメディアでも幅広く活動。



京都産もち豚バラ肉のポッリート
サルサヴェルデ添え



サーモンのパートフィロ包み
ヨーグルトソースとバセリオイル



渡辺 武将

「カ・デル ヴィアーレ」シェフ。
1971年京都生まれ。京都「カーサ ビアンカ」、東京アクアパツァで研鑽を積み、1999年「クッチーナ イル ヴィアーレ」を開業。以降「タヴェルナ イル ヴィアーレ」を展開し、2009年に本店を移転、「カ・デル ヴィアーレ」として一軒家レストランを実現。現在は京都市内で5店舗を運営し、京都イタリア料理研究会会長として食文化の発信に尽力。



鶏もも肉とパプリカ アンチョビ風味



真鯛とカルチョッフィの蒸し物 レモン風味

※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://www.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

【ALL DAY DINING 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オールデイダイニング洛空。

「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、西洋料理カウンターのほか、揚げたての天ぷらを楽しむ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メニュー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