

ウェスティン都ホテル京都 医食同源の台湾料理パワー 「台湾buffet」で本場台湾の味を堪能

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、2024年6月1日（土）から6月30日（日）までの期間に、オールデイダイニング「洛空」にて「台湾buffet」を開催します。

毎年人気の「台湾buffet」。医食同源の考えに基づき、日常の食生活が健康維持とパワフルに過ごす源として「食」の大切さを感じることができる台湾料理。今年も台湾・薬膳料理の講師として活躍する宮武衣充氏と台湾観光局のご協力のもと、お料理と店内装飾でオールデイダイニング「洛空」を台湾ムードで盛り上げます。

台湾フードの中でも人気の魯肉飯、鶏排はランチ・ディナーともにご用意します。馴染みがある毎年人気のメニューに加え、台湾通が特におすすめしたいメニューもご用意し、本場のお味を楽しんでいただけるラインナップです。

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番地
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

今年、台湾屋台料理を代表する魯肉飯、鶏排、台湾バーガー（梅菜扣肉）に加え、ひそかなブームである発酵白菜を使った酸菜白肉鍋や見た目にも楽しい三色蛋などが登場します。その他、「台湾素食（ベジタリアンメニュー）」の蓮の葉で包んだ八宝おこわもご期待ください。台湾料理に馴染みがある方も、初めて体験される方もお楽しみいただける内容です。

また、地元京都の食文化を紹介する和食コーナーと、ローストビーフやカレーなどホテルのイチオシメニューもご用意します。

【開催期間】2024年6月1日（土）～6月30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（平日）11：30～14：30 /（土日祝）11：30～・13：30～の二部制
ディナー（平日）17：00～21：00 /（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】★印のメニューは宮武氏監修メニューです。

<ランチ>

揚げ茄子の当帰香辣油和え/蒸し鶏 花椒ピーナッツ醬/豆腐干/★台湾バーガー/★魯肉飯/★鶏排/★焼きビーフン/三杯鶏/★三色蛋/イカとセロリの炒め物/★酸菜白肉鍋
鰻のたたきサラダ仕立て/一口うなぎ錦糸丼（平日限定）/ にぎり寿司（土日祝限定）/ 新生姜と煮穴子のおこわ/イカとじゃがいものバター醤油焼き/賀茂なすと京豆腐・鰻の揚げ出し/国産牛のローストビーフ/都ホテルカレー/八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米/オムレツ（土日祝限定）

<ディナー>

豆腐干/生春巻き/ポークしゃぶしゃぶ ザーサイ/★台湾バーガー/★魯肉飯/★鶏排/牛肉の豆鼓蒸し焼き/★トマトと卵の炒め物/★玉蜀黍とスペアリブのスープ（大同電鍋）/★蓮葉で包んだ八宝おこわ/★酸菜白肉鍋/★鮑と豆腐のXO醬蒸し（土日祝限定）
すずきの炙りと茎わかめ/牛すじと夏大根の煮込み/揚げトマト豆腐と海老の薄葛仕立て/国産牛のローストビーフ/ホテルオリジナル引き立てコンソメスープ/産地直送鮮魚握り寿司/天ぷら/いくらボール（土日祝限定）

<デザート>

★緑豆とココナッツの薬膳プリン/マンゴーのショートケーキ/パイナップルケーキ/きくらげのジュレ/マンゴームース/豆花（ランチ限定）/芋圓（ディナー限定）/かき氷（ディナー限定）

<オリジナルドリンク> ※buffet料金に含まれています

★酸梅湯（サンメイタン）/冬瓜茶



魯肉飯



鶏排



イカとセロリの炒め物



三杯鶏



台湾バーガー



豆花・かき氷

ご参考

■台湾・薬膳料理研究家 宮武衣充（みやたけ えみ）

【プロフィール】

中学・高校勤務時代に中国料理家 程 一彦氏に出会い、師事。
世界5か国にて料理勉強する傍らNHK「きょうの料理」をはじめ、その他料理番組のアシスタントに携わる。2006年より台湾・薬膳料理教室を主宰。

2021年食活動の拡大により「合同会社 Mandarin」を立ち上げる。

その他、企業メニュー開発、セミナー講師、各種HP、CM撮影、メーカー新商品開発に携わる。



資格

調理師免許/茶道裏千家師範免状所有/家庭科教員免許/薬膳アドバイザー/野菜ソムリエ/
食生活アドバイザー

※写真は全てイメージです。

※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/westinmiyakokyo/>

公式Facebook

<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

以上