



高知県知事ご挨拶

この度、ご当地の皆様が高知の魅力あふれる食材をご紹介しますことを大変うれしく思っております。龍馬の生まれ育った高知県には豊かな自然に恵まれ、南国の温暖な気候のもと、四季を通じて美味しい食材がたくさんございます。南国上佐の旬の食材とシェフの匠の技による特別メニューを、ぜひ多くの皆様にお楽しみいただきたいと思えます。現在、高知県では、「わざわざ行く！志田高知へ」を合言葉に、「リョーマの休日」観光キャンペーンを展開しております。高知の歴史と文化、大自然とパワースポット、カツオのたたきをはじめご当地グルメなどの上佐の味、そして体験プログラムやスポーツなど幅広い魅力をテーマごとにお楽しみいただけます。これを機に、ぜひ高知へお越しください。お待ちしております。



高知県知事 尾崎正直

宿毛漁港の魚介をはじめ、高知の豊かな自然に育まれた食材が毎日届きます。ライブキッチンでは海援“鯛”の塩釜焼や、地鶏「土佐ジロー」の卵を使ったカルボナーラもご用意。高知の「食」とことん味わえるメニューが目白押しです。

ランチビュッフェ ¥3,000

ディナービュッフェ ¥4,500

5/10 (金)
5/31 (金)

高知県 美味しいぜよ。

◆ライブキッチン

高知県産海援“鯛”の塩釜焼又は姿焼き/土佐ジローの卵を使ったカルボナーラ(ディナーのみ)/かつおの酒盗と鰹のはらん棒のペペロンチーノ

かつおのタタキ2種/高知県産海援“鯛”のお造り(ディナーのみ)/コールドローストビーフ フルーツマトのドレッシング 高知県産野菜のサラダ添え/小鉢盛り各種(ちちこの生姜風味、チャンバラ貝、うつぼの酢の物)/シーフードサラダ ガリックドレッシング/高知県産野菜を使ったポタージュ/うつぼと野菜の天ぷら/高知県産宿毛港の魚介類を使ったブイヤベース/八斤地鶏のグリル 蜂蜜と黒胡椒の香り など



写真提供:(財)高知県観光コンベンション協会

ウェスティン都ホテル京都2F カフェレストラン「アクアブルー」

営業時間/OPEN 6:30~23:00[ランチビュッフェ/11:30~14:30、ディナービュッフェ/17:00~21:00]

ご予約・お問い合わせ:カフェレストラン「アクアブルー」 TEL.075-771-7162

〒605-0052 京都市東山区三条けあげ TEL.075-771-7111 FAX.075-751-2490

後援:高知県/京都高知県人会

THE WESTIN MIYAKO
KYOTO

www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto