

Renewal Lunch Buffet

2022.7/20 Wed.~

京都のおいしい! 再発見 『おいしい京都の窯焼き料理』

大人¥2,800 小学生¥1,500 幼児(3歳以上)¥800

消費税、サービス料(10%)込み

11:30~15:00 (L.O.14:00)

レストランタワーテラスは2022年7月20日、ランチビュッフェをリニューアルオープンいたします。窯で焼き上げる京野菜やお肉、ピッツアのほか、抹茶づくしのスイーツコーナーなど、地元京都のおいしいものを集めた和洋エスニックのおいしい競演をお楽しみください。

京都タワーホテル3階
レストランタワーテラス

お肉も野菜も、京都素材をほっこり窯焼き

窯でシンプルに焼き上げることで素材の美味しさを引き出しました。ジューシーなお肉料理や香ばしく焼いた野菜をご用意しております。

京都ぽーくの窯焼きロースト、但馬の味どりの窯焼き悪魔風窯焼き野菜のバーニャカウダ他

京野菜や和素材をアレンジした窯焼きピッツァ

イタリアンをベースに自由な発想で生み出されるオリジナルピザ。意外な和素材とソース、香ばしく焼けた生地の組み合わせをお楽しみください。

黒七味が効いた九条葱とシラスのピッツァ、加茂ナスとジャンボンブランのピッツァ、京野菜たっぷり菜園風ピッツァ他



抹茶スイーツと祇園辻利の「tea bar」

グリーンティーの緑が映える京都の定番抹茶スイーツコーナーと、抹茶ラテやほうじ茶などの祇園辻利のお茶を色々お試しください。

抹茶マスカルポーネブラウニー、抹茶と黒蜜のロールケーキ、抹茶白玉抹茶わらび餅、レア抹茶パフェ、抹茶焼きドーナツ他

○料金はすべてお一人様、消費税・サービス料(10%)を含んでおります。○仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。○食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し付けください。○他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても他のメニューと共通のものを使用するため、調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。○写真はすべてイメージです。

RESTAURANT
TOWER
TERRACE
レストランタワーテラス

レストラン
タワーテラス
京都市下京区烏丸通七条下る
東塩小路町721-1(京都駅前)
京都タワーホテル3階



店舗詳細は→



ご予約・お問い合わせ
For reservations

☎ 075-371-0088