

ウェスティン都ホテル京都 リニューアル

メインダイニング本格フレンチレストラン 2019年12月開業に向け

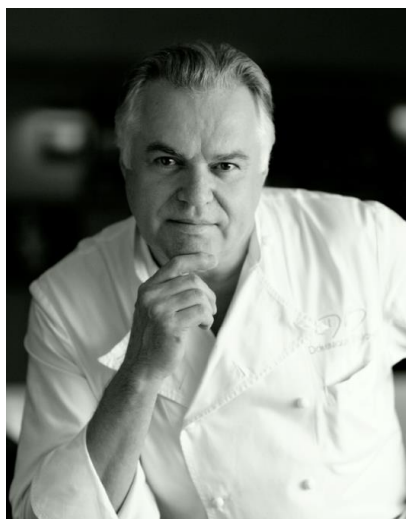
ミシュラン2つ星シェフ **ドミニク・ブシェ氏**と業務提携

ウェスティン都ホテル京都(所在地:京都府京都市東山区粟田口華頂町1番地 総支配人:加座 教雄)は、2020年春に創業130年を迎えるにあたり、高級ラグジュアリーホテルに生まれ変わるべく、大規模なリニューアル工事を実施しています。来春の全館リニューアルグランドオープンに先駆け、メインダイニングとして2019年12月に新たに開業予定のフレンチレストランについて、フランス・パリでミシュラン1つ星、東京で2つ星を獲得しているフランス人シェフ、ドミニク・ブシェ氏との業務提携契約を締結いたしました。

新たにオープンするフレンチレストランは、店名を「Dominique Bouchet Kyoto(ドミニク・ブシェ キョート)」とし、ドミニク・ブシェ氏自身がレストラン全体のコンセプトづくりやメニューの作成、ワインの選定などを行うほか、調理およびサービススタッフに対しても同氏が長年星付きレストランで培った技術の伝授および指導を実施します。

今回の業務提携を機に、今後はドミニク・ブシェ氏主催のイベントディナーを実施するなど、国際観光都市としてますます活況を呈する京都にて、本格的な高級フレンチレストランを目指し「Dominique Bouchet Kyoto(ドミニク・ブシェ キョート)」の運営を行ってまいります。

詳細は別紙をご参照ください。



ドミニク・ブシェ氏



店舗内観(イメージパース)

別紙

《DOMINIQUE BOUCHET(ドミニク・ブシェ)氏 経歴》



フランス シャラント地方に生まれ、大自然の豊かな食材に囲まれて育つ。パリの名店「トゥール・ダルジャン」「ホテル・ド・クリヨン」などで総料理長を歴任したのち、2004年に独立、レストラン「ドミニク・ブシェ」をパリ8区にオープン。日本では、東京・銀座の「ドミニク・ブシェ トーキョー」、ビストロ「レ・コパン」、金沢「ル・グリル ドゥ ドミニク・ブシェ」の3軒で、ドミニクの真髄であるソースを大切にしながら、新解釈を施したフレンチをお届けしている。

ドミニク氏のコメント

「この度、ウェスティン都ホテル京都において『ドミニク・ブシェ キョート』を開業することを大変嬉しく思います。

長きにわたる日本とのご縁に感謝し、日本の奥深い文化遺産と四季折々の美しい自然に包まれた京都の地に敬意を払いながら、私がこれまで継承してきたフランス料理の真髄を、とりわけ大切にしている『軽やかで味わい深いソース』とともに、是非多くの皆様にご賞味いただきたいと思っております。」



《店舗概要》

【メインダイニング店舗名称】

「Dominique Bouchet Kyoto(ドミニク・ブシェ キョート)」



店舗ロゴ

【開業予定日】2019年12月

【席数】

38席、個室2室(8席×2室) 計54席

※本館3F 旧中国料理「四川」、和食「華頂」跡にオープンいたします。

《ウェスティン都ホテル京都 リニューアル工事の概要》

ウェスティン都ホテル京都は2020年に創業130年の節目を迎えるにあたり、京都を代表する高級ラグジュアリーホテルへの大規模リニューアルを実施しております。

- 平均客室面積を約50㎡に拡大し、京都・東山の自然をイメージした内装デザインとして、浴室すべてに独立した洗い場を設けます。
- ホテル敷地内で掘削する温泉を活用した約1,000㎡のスパを新設し、華頂山に続く庭園と一体となった半露天風呂で、日本らしいくつろぎ感を楽しんでいただけます。
- 海外からのお客さまにも人気の数寄屋風別館「佳水園」は、原設計を承継しつつ客室面積を大幅に拡大し、浴室では温泉もお楽しみいただけます。
- 本格的フランス料理「ドミニク・ブシェ キョート」のほかにも、ライブキッチンなどを備え東山の山並みや京都市街を一望できるビュッフェレストランが誕生します。

ウェスティン都ホテルリニューアルについて(2018年8月3日リリース)

https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto/images/pdf/renewal_2018_.pdf