

THE WESTIN

MIYAKO
KYOTO



CHAMPAGNE
TELMONT
MAISON FONDÉE EN 1912

2023年4月3日

【プレスリリース】

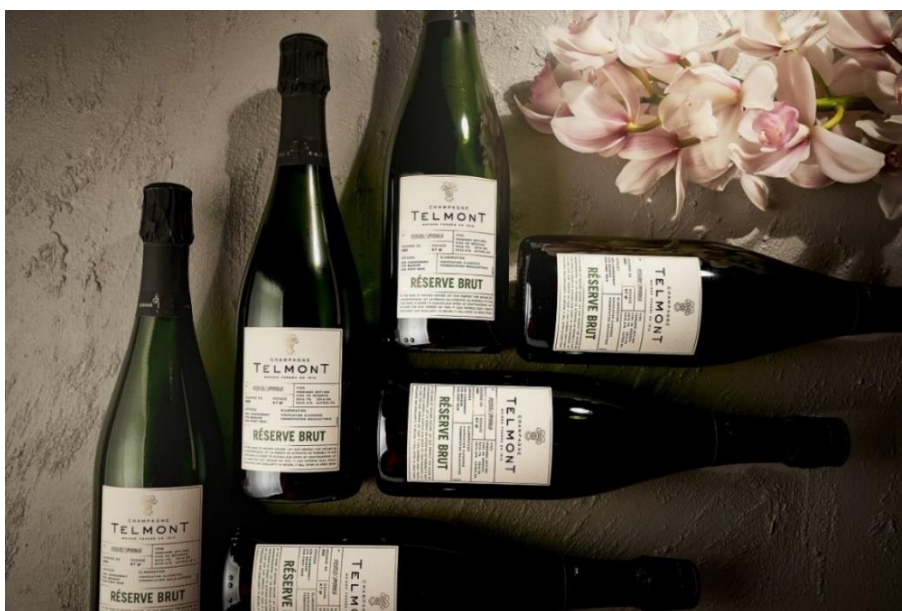
ウェスティン都ホテル京都

レミー コアントロー ジャパン株式会社

京都・東山の雅な夜に開催されるペアリングディナー

ドミニク・ブシエ キョートとシャンパーニュ・テルモンとの唯一無二の出会い

～2023年4月21日（金）開催～



レミー コアントロー ジャパン株式会社（東京都港区／代表取締役 タイレル・ポール）が展開するシャンパーニュブランド・テルモンは、この度、ウェスティン都ホテル京都（京都府京都市／総支配人 榎垣 真弓）内のドミニク・ブシエ キョート「ル・レストラン」にて4月21日（金）にペアリングディナーイベントを開催することを決定。

ドミニク・ブシエ氏が織りなす珠玉の料理の数々と、コースを通してテルモンのシャンパーニュ5種とのペアリングとをご堪能いただける、初めての機会となっています。

ホテルの前身「吉水園」にて1895年に富岡鉄斎、谷口香嶠の両氏が遊び、その風光を賞揚して、「吉水八景」として選定。さらに、その様子を谷口香嶠が「八景図」として描いた美しい四季の風景が堪能できる稀有な場所として、ドミニク・ブシエ キョートが世界中の美食家たちに唯一無二のお料理を提供しています。今回の会では、夕日に照らされた東山に夜のとぼりがおりゆく時の中で「レゼルヴ・ロゼ」のアペリティフがサーブされ、情緒あふれる一夜が幕を開けると、そこに続くのは、春にしか出回らない「アニー・ド・レ（乳飲み仔羊）」をメインディッシュにした特別コース。旬の食材をあますところなく活かし、至高のお料理として生み出し続けるドミニク・ブシエ氏のスピリットが随所に光る5皿と、すっきりとした清廉さ、細やかな泡とほのかな酸味、バランスの取れた長い余韻、夕暮れの刻々と変化する景色とともに、最高のペアリングを実現するテルモン5種類を心ゆくまで味わっていただくことができます。

日本が誇る歴史と情緒あふれる空間のなかで紡ぎだされる至福の一夜をお見逃しなく。

■開催概要

・開催日：2023年4月21日（金）18:00～21:00

・場所：ドミニク・ブシェ キョート ル・レストラン

・料金：45,000円（税金、サービス料込み）

・提供するテルモン：

「レゼルヴ・ブリュット」「レゼルヴ・ロゼ」「サン・スフル」

「ブラン・ド・ブラン・ヴィノテーク」「ブラン・ド・ノワール」

・メニュー概要：

Amuse-bouche：海老のカルパッチョ キャビア 雲丹 ライム

Entrée：鮑のタンバル ソースビスク

Poisso：鱸のミキューイ ホワイトアスパラ ソースサフラン

Viande：乳飲み仔羊のロティ ジュダニョー

Dessert：季節のデセール

・一般からのお問い合わせ：

レストラン予約係 075-771-7158（10:00-19:00）



■ドミニク・ブシェ キョートについて

ドミニク・ブシェ氏の監修によるフレンチレストラン「ル・レストラン」と氏の監修による初の鉄板焼レストラン「ル・テッパンヤキ」にて、ドミニクの神髄である軽やかで味わい深いソースとともにガストロノミーフレンチをお届けしています。ドミニク・ブシェ氏はフランス ポワトゥ＝シャラント地方生まれ。パリの名店「トウル・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。現在は、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 ドミニク・ブシェ」でも展開しています。

■ウェスティン都ホテル京都について

琵琶湖疏水が京都に流れ込む蹴上に位置し、東山三十六峰のひとつ、華頂山を背景に55,000㎡の敷地を有するウェスティン都ホテル京都は、1890年にホテルの前身である吉水園として創業。レストラン、客室など洗練された快適な人工空間から、数寄屋風別館 佳水園の侘びた数寄の空間への静かな流れがあり、変化に富んだ地形や華頂山の自然と、庭師小川治兵衛氏、白楊氏、建築家村野藤吾氏の洗練された技巧による庭園、建築が調和する、静謐な空間が最大の魅力です。そして創業130年を機に“The Queen of Elegance”をデザインコンセプトに大規模なリニューアルを実施し、敷地内で掘削した天然温泉を利用したスパ「華頂」、ウェルネスの世界へと誘うエレガントで洗練された客室、地元京都ならびに世界中の食材を使用した、メインダイニング ドミニク・ブシェ キョート、開放的な雰囲気溢れるオールデイダイニング「洛空」などが誕生。心身ともにリラックスしていただける雅なひとときを心ゆくまでご満喫いただけます。

●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://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

■テルモンについて

1912年、葡萄農家兼ワイン生産者であったアンリ・ロピタルが、シャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリーに創業したメゾン・テルモンは、一世紀以上にわたり代々受け継がれてきたクラフツマンシップと、“唯一無二であれ”をモットーに、妥協のないシャンパーニュ造りを行ってきました。“母なる自然の名のもとに（In the name of Mother Nature）”という意識をすべての活動の指標にする「テルモン」が目指しているのは、“自然（テロワール）への敬意と愛情を大切にしながら、次世代のために環境を守る”という確固たる取り組み。メゾンはその力強いビジョンと、品質のエクセレンスを追求しながら、自然環境への影響を最小限にとどめるためのサステナブルなアプローチで、シャンパーニュの新時代を切り拓いています。

●コーポレートサイト：<https://jp.champagne-telmont.com/>

●オフィシャル画像：<https://presskit.champagne-telmont.com/phototheque.html> ※フランス語・英語のみ

