
ウェスティン都ホテル京都
ドミニク・ブシェ キョートが提案するフレンチバーベキュー
「バーベキュー・シック」5月14日開催

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：榎垣 真弓）は、2023年5月14日（日）に、ドミニク・ブシェ キョート「ル・テッパンヤキ」の鉄板焼きをはじめとするお料理の数々とワインを屋上庭園で楽しめるバーベキューイベントを開催します。

フレンチの真髄を受け継いだドミニク・ブシェが提案する「バーベキュー・シック」で優雅なフレンチバーベキューをお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



■実施概要

京都東山の華頂山の麓、高台に佇むウェスティン都ホテル京都。立夏を越えて華頂山の木々が青々と眩しく、アウトドアでの食事が心地よい季節になります。ホテル館内にありながら京都市内の街並みが一望できる屋上庭園でフランス人シェフ、ドミニク・ブシュがご提案する料理、ワイン、眺望、季節を愛でる一日限りの優雅なフレンチバーベキューイベント「バーベキュー・シック」を開催します。

「バーベキュー・シック」とは、キャンプ場や河原などの遠出をすることなく、お庭やベランダ、近場の公園などでゆったりとワインと食事を楽しむフランス式バーベキュースタイルです。料理の内容も、お肉やシーフード、野菜を焼くだけではなく彩りも鮮やかなアペリティフでは目でも料理を楽しみ、料理に合わせてワインも楽しめます。

今回のイベントでは、鉄板で焼き上げるミートプロシエットとシーフードプロシエット以外に、ドミニク・ブシュのシグニチャーディッシュである「オマールジュレ」を始めとする彩り華やかなアペリティフやプティサレもご用意。ソムリエがこのイベントのためにセレクトしたワインとシャンパンも10種ほどをフリーフローでご用意し、料理に合わせてお召し上がりいただけます。

お料理とワイン、5月の気持ちの良い風、眼下に広がる京都の街並みを五感で楽しむ、美食とおしゃべりに酔いしれる屋下がりをお過ごしください。

【実施日時】2023年5月14日(日) 15:00~18:00

【実施場所】7階 屋上庭園(雨天時は、3階 サークュラールームにて開催)

【料金】おひとり様 25,000円

【メニュー一例】

キャビア、プティサレ各種、アペリティフ各種(オマールジュレ、ローストビーフタルタル、エビのタルタル) 鮑 肝バターソース、ミートプロシエット、
シーフードプロシエット、ソーセージ3種、フランス郷土料理各種、サラダ各種、
フランス産チーズコーナー、デザートコーナー

【ドリンク一例】

<シャンパン>

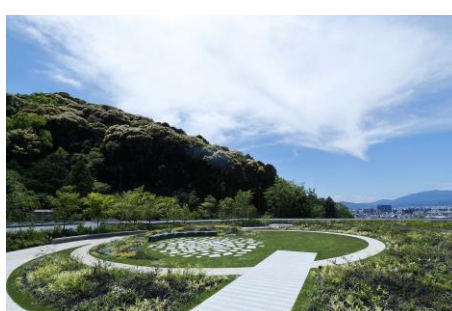
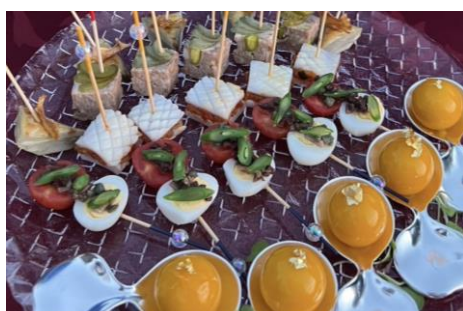
- ・DB Zero Dosage シャンパーニュ ゼロ ドサージュ
- ・DB Blanc de Blanc シャンパーニュ ブラン ド ブラン
- ・DB Rosé シャンパーニュ ロゼ・ドゥ・セニエ

<白ワイン>

- ・Le Petit Parisien Blanc ル・プティ・パリジャン ブラン
- ・Christophe Buisson Saint Romain クリstoff ビュイツソン サン ロマン ブラン

<赤ワイン>

- ・Le Petit Parisien ル・プティ・パリジャン ルージュ
- ・Domaine Pierre Damoy Bourgogne Rouge ピエール・ダモワ ブルゴーニュ・ルージュ



※表記料金には、消費税とサービス料が含まれています。

※写真はイメージです。

※仕入れ状況により材料・内容を変更する場合があります。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係にお申し出ください。

※開催日および開催時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

■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

■ドミニク・ブシェ キョート

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。また約300種のワインをご用意し、ソムリエがお食事とのマリアージュをご提案します。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。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

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>

以 上