
ウェスティン都ホテル京都 ホテルの本格フレンチを愉しむ フランスフェア開催

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）は、2022年5月1日（日）から5月31日（火）までの期間、「フランスフェア」を開催します。

オールデイダイニング「洛空」とバー「麓座」では、ホテルシェフの自慢の本格フレンチメニューがお楽しみいただけます。

今回特別企画として、ブッフェでは当ホテルメインダイニングの「ドミニク・ブシェ キョート」を監修するフレンチの巨匠、ドミニク・ブシェ氏のレシピでご提供するメニューも登場いたします。

ドミニク・ブシェ氏の故郷であるフランスの郷土料理の数々をお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部
〒605-0052 京都市東山区粟田口華頂町1
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

フランスをテーマにナヴァラン ダニョー（仔羊と野菜の煮込み）やイトヨリ鯛のファルシ（詰め物）、舌平目のグジョネットなど、ホテルシェフが奏でるフランス郷土料理の数々がお楽しみいただけるブッフェをご用意します。

ディナーでは当ホテルの吉田総料理長自慢の一品のブイヤベース、その他には帆立貝柱のクネルソース、ビスク、土・日・祝日限定で鮑の鉄板焼き、ブルゴーニュ風、いくらタワーなど盛りだくさん。

人気のローストビーフもフレンチらしくポワヴルソースでランチ・ディナーともにご提供いたします。

特別企画としてフレンチの巨匠ドミニク・ブシェ氏が監修するフランスでも人気のクスクス、見た目も華やかなパテ・ド・カンパーニュ、カヌレやギモーヴなどのスイーツが登場いたします。

また、バーでもフランス料理を中心としたお料理をタパスとしてご用意します。

期間中は、ブッフェ、バー共にドミニク・ブシェオリジナルシャンパンの「ドミニク・ブシェ ピエール・ミニョン」をご提供いたします。

【販売期間】2022年5月1日（日）～5月31日（火）

【販売店舗】2階 オールデイダイニング「洛空」

【営業時間】ランチ 11:30～14:30/ディナー17:00～21:00

※ランチ・ディナー共に土・日・祝日は30分延長

【料 金】フランスフェア ブッフェ

ランチ大人平日 5,500 円/土・日・祝日 7,000 円

ディナー大人平日 7,500 円/土・日・祝日 9,000 円

※大人料金に小学生1名様分の料金を含みます。（幼児無料）

ドミニク・ブシェ ピエール・ミニョン プレステージ 1グラス 2,100 円

【メニュー】

<ランチ>

クスクス（ドミニク・ブシェ氏監修）/パテ・ド・カンパーニュ（ドミニク・ブシェ氏監修）/ナヴァラン ダニョー（ドミニク・ブシェ氏監修）/アスパラガスのフランドル風/イトヨリ鯛のファルシ/舌平目のグジョネット/ポークソテー ソースシャルキュトリ/水蛸のしゃぶしゃぶ 昆布茶ジュレ/抹茶胡麻豆腐 フレンチキャビア添え/チーズ/美笑牛すじと蒟蒻の煮込み/ローストビーフ ソース ポワヴル/都ホテルカレー/八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米/初ガツオの漬け丼/天ぷら（魚介1種春採れ野菜3種）/天井/握り寿司、オムライス（土・日・祝日限定）

<ディナー>

クスクス（ドミニク・ブシェ氏監修）/パテ・ド・カンパーニュ（ドミニク・ブシェ氏監修）/ブッフ ブルギニョン（ドミニク・ブシェ氏監修）/すずきエスカベッシュ/グジェール/鴨ロース肉のロティ ソース ビガラード/グラタンドフィノワ/ラタトゥイユ/チーズ/ローストビーフ ソース ポワヴル/吉田総料理長自慢の一品ブイヤベース（ワゴンサービス）/産地直送鮮魚握り寿司（握り、軍艦魚介4種、巻き寿司2種）/天婦羅（魚介2種 えび 小鮎 春採れ野菜2種）/ 鮑の鉄板焼き ブルゴーニュ風、いくらタワー（土・日・祝日限定）

<デザート> ※ランチ・ディナー共通

カヌレ/ギモーヴ/パートドフリユイ/ロシェ/リンツァー/クランチ（以上6種はドミニク・ブシェ氏監修）/アイスクリーム（バニラ、ストロベリー、ラムレーズン、抹茶、ヨーグルト、チョコレート、マンゴ、ラズベリー）/チェリージュビレ、クレープシュゼットなど（日替わりでご提供）/フラン（土・日・祝日限定）

<ドミニク・ブシェ氏監修メニュー>

ドミニクシェフが家庭でもよく作るという北アフリカの料理のクスクス。

母親から教わったレシピで作るパテ・ド・カンパーニュ。
春になると週末の食卓に登場するナヴァラン ダニョー。
昔ながらのフランスらしい味わいをお楽しみください。

ギモーヴ、カヌレ、パート ド フリュイなど

ドミニクシェフが子どもの頃から親しんできた小菓子を
高級レストランのために昇華させたエレガントな一粒一
粒。お茶とともにお楽しみください。



【販売期間】 2022年5月1日（日）～5月31日（火）

【販売店舗】 3階 バー「麓座」

【営業時間】 17:00～23:00

【料 金】 フランスフェア Season of Tapas
3,000円

【メニュー】

（洋食）

吉田総料理長自慢の一品ブイヤベース/舌平目のグジョ
ネ/鴨ロース肉のロティ ソース・ビガラード

（和食）

煮玉子とサーモン燻製/生湯葉山椒煮/茶そば寿司/鶏もも肉の山椒焼き



※写真はイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※仕入れ状況により材料を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日
や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。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

【ウェスティン都ホテル京都】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式Instagram

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyo/>

公式 Facebook

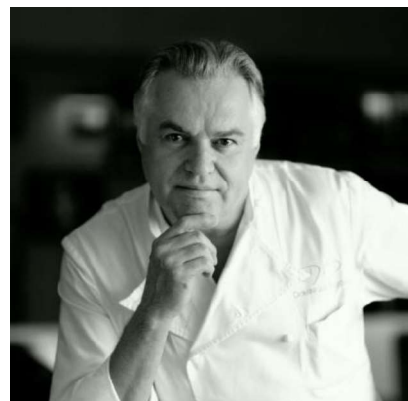
<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

ご参考

■Dominique Bouchet (ドミニク・ブシェ)

【プロフィール】

フランス ポワトゥ＝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。2022年春より日本に身を落ち着け、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」と京都を往来しつつ、フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジして美食に昇華させた、軽やかで味わい深いフレンチをお届けしています。



■ウェスティン都ホテル京都 総料理長 吉田泰宏

【プロフィール】

京都府出身。ウェスティン都ホテル京都のレストラン料理長をはじめ、国内外のさまざまなホテルで料理長を務めたあと、大阪マリオット都ホテル総料理長を経て、2021年にウェスティン都ホテル京都総料理長となる。天皇皇后両陛下のメニュー監修をはじめ、各国VIPの料理を担当した経験なども多数あり。

