
ウェスティン都ホテル京都
ろあん松田「蕎麦と和食のコラボレーション」
ガラディナー開催

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区栗田口華頂町1番地）は、2022年7月6日（水）に、ろあん松田とコラボレーションしたガラディナーを開催します。

蕎麦の名店、丹波篠山「ろあん松田」松田慎之介氏をホテルにお招きし、松田氏の打ち立てのお蕎麦と一緒に楽しみいただきたい和食メニューを当ホテル和食料理長横山嘉人が考案しました。

1日限りの特別メニューをお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



ろあん松田 松田慎之介氏



横山料理長

<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 京都市東山区栗田口華頂町1
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

【実施スケジュール】

2022年7月6日(水)

18:00～受付開始

18:30～ディナー(稔りの間)

【集合場所】4階「稔りの間」

【料 金】おひとり様 18,000円

【内 容】

丹波篠山にて蕎麦会席を提供されている「ろあん松田 松田慎之介氏」と和食料理長の横山嘉人がコラボレーションした1日限定の会席料理をご提供致します。提供される蕎麦はホテル内厨房にて松田氏が直接打った蕎麦である為、出来立ての風味をお楽しみいただけます。和食料理長が考案した京都や滋賀の食材を使用した会席料理もお楽しみください。

【紹 介】

ろあん松田とは

ミシュランガイド 2016 兵庫特別版で一つ星を獲得。都会の喧騒から外れたお店にて風味豊かな蕎麦や料理など、こだわりの食材を味わえる。厳選された仕込み水や、その日の気温によって調整される麺や出汁はいずれも絶品。自然、空間、器など見て感じて味わって楽しめる松田氏のセンスが魅力的な名店。



ろあん松田 松田慎之介氏

1984年、大阪府生まれ。1998年に父である松田 文武氏が兵庫県篠山市の集落に現在のお店「ろあん松田」をオープン。2013年に2代目として跡を継ぐ。おもてなしと蕎麦の道を極め、新しいことにもチャレンジし続けています。

ウェスティン都ホテル京都 和食料理長 横山 嘉人

北海道出身。地元札幌の老舗料亭で修業後、20歳の時、さらに修業をしたいとの思いを胸に京都の料理旅館の門をたたく。1989年、大津プリンスホテル(現・びわ湖大津プリンスホテル)へ移り、日本調理技能士全国大会 滋賀県代表で出場。長野オリンピックカーリング宿舎で和食料理長を担当するなど研鑽を積む。2004年、ウェスティン都ホテル京都和食料理長に就任。皇室をはじめ、様々な賓客に料理を提供し、多くのお客様の信頼を得ている。

【メニュー】

黒豆茶

前菜 / 練と賀茂茄子 鯖寿司 蓴菜酢 鰻蒲焼と手長海老唐揚げ 焼きヤングコーンとズッキーニ
ミズ酢味噌と共に ノカンゾウの蕾

盛り蕎麦～ろあん松田～

造り / 日本海産甘鯛一塩 琵琶鱒 黒豆湯葉

すっぽん小鍋 / 焼き葱 小餅

そば寿司～ろあん松田～

琵琶湖産鮎塩焼き

神戸牛時雨煮大和芋饅頭 鰹一番出汁の餡かけ

鴨汁蕎麦～ろあん松田～

水物 / ゆめろんファーム産 京丹後メロン

※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>

公式インスタグラム

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

公式 Facebook

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

【ろあん松田】

公式 HP

<http://www.roan-matsuda.com>