

**ウェスティン都ホテル京都  
ドミニク・ブシェ キョート×ピエール＝マリ・ブリッソン  
コラボレーションイベント開催**

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2023年10月27日（金）から10月29日（日）までの期間、ドミニク・ブシェ キョートと作家ピエール＝マリ・ブリッソンとのコラボレーションイベントを開催します。

故郷フランスでの出逢いから30年以上経過した今もなお交流を深め、互いに影響を与え合う関係であるふたりが、縁ある京都で二人の絆を感じる料理とともにアートを愛でる特別イベントです。ふたりの思い出をテーマにした特別ランチイベントや、ドミニクシェフのシグニチャーディッシュの数々を店内随所に飾られた作家作品とともにお愉しみいただくレセプションパーティー。永らく親交を深めた時の中に共に身を置き、彼らの軌跡を巡るような、芸術に浸る秋にふさわしい特別なダイニング体験をご提供します。

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（三条けあげ）  
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

■実施概要

国内で約30年ぶりの個展「こことあそこ、今日と昨日」を開催するピエール＝マリ・ブリッソン。展覧会開催と作家来日を祝して行うレセプションパーティーでは、ドミニク・ブシェ キョートの店内あちこちに飾られた作品たちと、シェフのスピリットを表現したメニューの数々が勢揃いするアペリティフ・ディナトワール。

ランチの特別メニューはドミニクシェフとピエール＝マリ・ブリッソンのこれまでの思い出をテーマに、二人の絆を感じるオリジナリティが溢れる内容となっています。

壁に飾られたアート以外にも、作家のプレートを使用したテーブルデコレーションなど、店内は時を経て交差する二人の感性で表現された世界観が広がります。

■レセプションパーティー

【実施日時】2023年10月27日(金) 18:00～21:00

【実施店舗】3階 ドミニク・ブシェ キョート

【料 金】おひとり様 28,000円

【メニュー】

チーズコーナー/プティサレ 10種/オマールジュレ/キャビア バゲット or ブリニ/  
松茸と海老のアヒージョ/牛肉、温卵、オニオンのフレンチ丼/ブイヤベースラーメン/  
牛肉の鉄板焼き/デザートコーナー/クレームブリュレ/ミニアルディーズ8種  
DBシャンパンをはじめ、白ワイン・赤ワインなどフリーフローをご用意

■スペシャルランチイベント

【実施日時】2023年10月28日(土)・29日(日) 12:00～14:00

【実施店舗】3階 ドミニク・ブシェ キョート「ル・レストラン」

【料 金】おひとり様 28,000円

【メニュー】ふたりの思い出をテーマにしたメニュー「子羊の7時間トロトロ煮込み」を含むコースに加え、乾杯シャンパン付き

※写真はすべてイメージです。

※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。

■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

URL <https://www.tablecheck.com/shops/westin-kyoto-french/reserve>

【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/westinmiyakokyoto/>

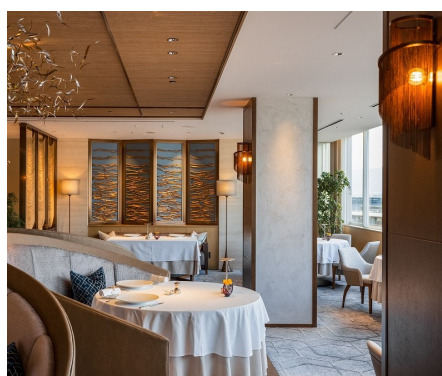
公式Facebook

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

【ドミニク・ブシェ | Dominique BOUCHET/ドミニク・ブシェ キョート | Dominique Bouchet Kyoto】  
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、京都のほか東京・銀座の「ドミニク・ブシェ トーキョー」、「レ・コパン」を監  
修。

伝統を守りつつ進化するガストロノミー「ドミニク・ブシェ キョート」では、昔ながらのフランス料  
理をモダンな感覚で味わえる「Le RESTAURANT」とフレンチの遊び心を加えた新感覚でエレガントな  
鉄板焼が愉しめる「Le Teppanyaki」を展開。

ドミニクシェフがこれまで継承してきたフランス料理の真髄を、その象徴である『軽やかで味わい深い  
ソース』とともに味わえるメニューを取り揃えております。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。



#### 【ピエール＝マリ・ブリッソン | Pierre Marie Brisson】

1955年 フランス生まれ。1975年19歳で地元オルレアンのシャルル・ペギー美術館で初の展覧会を開  
催。1981年以降、フランス、アメリカを中心に世界各地で定期的に展覧会を開催。NY、LA、サンフラン  
シスコ、フランス、ドイツ、スイスの美術館が作品を所蔵。パリ、フィリピン、サンフランシスコに  
アトリエを構えた後、現在は南仏カマルグを拠点に活動を続けている。



■ピエール＝マリ・ブリッソン個展 「こことあそこ、今日と昨日」

【開催期間】2023年10月27日(金)～11月19日(日)

11:00～18:00 (月・火休廊 ※10/30(月)は開廊)

【開催場所】Gallery SUGATA

京都府京都市中京区室町通二条下ル蛸薬師町271-1 然花抄院室町本店内

【展覧会に関するお問い合わせ】[info@kaichixart.com](mailto:info@kaichixart.com)

作品に触れることが、立ち位置による物事の些細な見え方の違いや、過ぎ去ってしまった「昨日」の自  
分と、「今日」の自分の日々の変化、蓄積されていく記憶の層などに思いを寄せる機会になってくれる  
ことを祈って付けられたテーマ。近年制作を行っているパピエ・コレ(紙のコラージュ)の作品が中心  
となり、紙の重なりや裏返した際に見える表情など、見えていない「あそこ(側)」の度重なる存在か  
ら構築されていることも意味しています。

以 上