
ウェスティン都ホテル京都
アピシウスとドミニク・ブシェ キョートによる
Quatre mains (キャトル・マン/四つの手による饗宴) とワインの調べ

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、2025年3月8日（土）と9日（日）にドミニク・ブシェ キョート「ル・レストラン」にて、東京・日比谷の名店「アピシウス」の情野 博之エグゼクティブ・ソムリエと森山 順一シェフを招聘した2日間限定のイベントを開催します。

フランス料理の真髄を守りながら、革新的な解釈で新たな輝きを放つ「アピシウス」の森山シェフと、ドミニク・ブシェ キョートにてドミニクシェフの想いを継ぐ左古シェフが、一つの厨房で作り出すQuatre mains (キャトル・マン/四つの手による饗宴)。まるでピアノの連弾のように、四本の手から技と感性が織りなし仕上げられる料理は、伝統という深い響きと、時代に合わせて変化を惜しまない姿勢、料理への深い愛情が溶け合い、唯一無二のガストロノミーとなって皆様の元へ届けられます。その美食のハーモニーを更なる高みへと導くのが、情野エグゼクティブ・ソムリエによる巧みな指揮。シェフたちが奏でる料理の真髄を引き出す絶妙なワインペアリングと卓越したサービスが、唯一無二の至極の時間を演出いたします。

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 京都市東山区栗田口華頂町1番地（三条けあげ）
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

■実施概要

Dîner à Quatre mains (ディネ・ア・キャトル・マン/四つの手による饗宴)

アピシウス森山 順一 × ドミニク・ブシェ キョート左古 昂

日本では数少ない徹底されたドレスコードとアール・ヌーヴォー様式で統一された重厚感あふれる空間が非日常の世界へ誘うアピシウス。情野エグゼクティブ・ソムリエと森山シェフによるアピシウスの世界観を、四季折々に美しい風景が堪能できるドミニク・ブシェ キョートで味わえる稀有な機会です。夕暮れ時に空が染まる様を見ながら両店のスペシャリテと、情野エグゼクティブ・ソムリエによる卓越したワインサービスが料理の魅力を一層引き立て、優雅な饗宴が始まります。両店が大切にしているフランス料理の本質と、時代ごとのエッセンスを加えつつ継承される正統派フランス料理を早春の京都でぜひご堪能ください。

【開催日時】 2025年3月8日(土)・9日(日) 17:00~20:00

【開催店舗】 3階 ドミニク・ブシェ キョート「ル・レストラン」

【メニュー】

<Petits sale>

【ドミニク・ブシェ/アピシウス】プティサレ3種

ピエドコション/トリュフサンド/アンチョビオリーブ

<Amuse-bouche>

【アピシウス】ウニとキャビアのコンソメジュレ寄せ

<Entrée>

【ドミニク・ブシェ】オマール海老のパルマンティエ ブール・オ・キャビア

<Poisson>

【ドミニク・ブシェ】明石鯛のヴァプール フキのエカイエ ブイヨン仕立て

<Viande>

【アピシウス】牛肉のウェリントン

<Dessert>

【ドミニク・ブシェ】八朔のババ フロマージュブランのソルベ

<Mignardises>

【ドミニク・ブシェ】オペラ カヌレ など4種

【料 金】

コラボレーションコース 40,000円

ワインペアリング(3グラス) 8,000円



情野 博之 HIROYUKI SEINO

アピシウスエグゼクティブ・ソムリエ

国際ソムリエ協会認定インターナショナル・ソムリエとして長年ソムリエ業を営む。シャンパーニュ・アンリオ・アンバサダー。『ゴ・エ・ミヨ東京2019』において「ソムリエ オブ ザ イヤー」受賞。女子栄養大学講師も務める。前職はツールダルジャン東京シェフソムリエ。



森山 順一 JUNICHI MORIYAMA

アピシウスシェフ

高校卒業後、故郷宮崎県のフェニックスリゾート(現:ホテル日南北郷リゾート)に勤務。その後1998年にアピシウスへ入社し、地道に経験を積む。ソースへのこだわりを大切にしながら、アピシウスらしさを表現し、2013年より副料理長に就任。そして2024年6月、総料理長に就任。



左古 昂 AKIRA SAKO

ドミニク・ブシェ キョート「ル・レストラン」シェフ
大阪出身。シェラトン都ホテル大阪に入社し、宴会料理やレストランのシェフドパルティエとして従事する。

ウェスティン都ホテル京都リニューアルにあたり Dominique Bouchet Kyoto 「Le RESTAURANT」のスーシェフに選ばれる。銀座の Dominique Bouchet Tokyo で研修し、シェフの料理やノウハウを得て京都で腕を振るう。

2022年4月、同レストランのシェフに就任し現在に至る。



アピシウス APICIUS

1983年の創業以来、日本のフランス料理界を牽引し続ける「アピシウス」。エントランスの先には、アール・ヌーヴォー様式で統一された重厚感あふれる空間が広がり、まるで大人の社交場を思わせる贅沢な雰囲気は、訪れたゲストを非日常の世界へと誘います。“最高の一皿”を生み出すために妥協を許さない食材へのこだわり、そしてフランス料理の本質と代々引き継がれてきた「アピシウス」の伝統レシピを大切にしながら、時代ごとのエッセンスを加えた正統派フランス料理を愉しめる。

※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や販売期間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

イベント URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto/restaurant/dbr/menu/41886/>

【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>

以 上