

ウェスティン都ホテル京都
京都市京セラ美術館にて開催の「モネ 睡蓮のとき」とコラボレーション
ジヴェルニーの光や風、睡蓮の池を表現した特別メニューを提供

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7日（金）から6月8日（日）までの期間に、京都市京セラ美術館で開催される「モネ 睡蓮のとき」とコラボレーションした特別メニューを提供します。

印象派を代表する画家のクロード・モネ日本初公開作品7点を含むおよそ50点が集う本展。2mを超える大画面に描かれる〈睡蓮〉の数々がモネの描いた風景の中へ誘います。当ホテルでは、モネの愛したジヴェルニー邸の食卓や庭園の光や流れる風を感じるお料理、美しい水面の睡蓮の池に想いを馳せ、モネの世界観を表現したパフェとカクテルをご用意します。

詳細は別紙をご参照ください。



クロード・モネ《睡蓮》(部分) 1916-1919年頃 油彩/カンヴァス
マルモッタン・モネ美術館、パリ © musée Marmottan Monet

<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

「モネ 睡蓮のとき」コラボレーション

【開催期間】2025年3月7日（金）～6月8日（日）

※お申込みの方にノベルティステッカーをプレゼント（数量限定につき、なくなり次第終了）

ドミニク・ブシェ キョート「ル・レストラン」

「モネ 睡蓮のとき」コラボレーションコース ～美食家モネの愛したジヴェルニー邸の食卓～



パリから列車で一時間、セーヌ川支流の近くにある風光明媚なちいさな村ジヴェルニーで、モネが自ら見出し、構想を練って作り上げた邸宅と日本情緒溢れる水の庭園。

庭いじりが好きだったモネが丹精を込めて育てた野菜やハーブを使ったお料理は、紫陽花を思わせる青い厨房で丁寧に作られ、満開のミモザのような黄色いダイニングのちいさな食卓に運ばれたと言います。晩年の大作〈睡蓮〉の完成への何よりの原動力になったであろう、そんな幸せの詰まった陽だまりのようなお料理、モネの好物をドミニク・ブシェ流にアレンジしてお届けします。印象派の画家たちのパレットのような彩り豊かなお料理をお楽しみください。

【営業時間】

ランチ（平日）11：30～14：30 /ディナー 17：00～22：00（最終入店 20：00）

【料 金】

おひとり様 ランチコース 10,000 円～/ディナーコース 15,000 円～

【メニュー】

■ディナーメニュー

- ・プティサレ キノコのグラチネ含んだ3種
- ・ホタテのムースの睡蓮見立て オマール海老のジュレ
- ・ニンニクのスープ
- ・舌平目のノルマンディー風
- ・鶏のロティ ソースシャスール 農家風人参添え
- ・ガトーヴェールヴェール
- ・栗のガトー クラフティ サブレ・ミエル
- ・紅茶（ジャルダン・ドウ・モネ）

*ランチメニューは、舌平目、鶏のロティどちらか1品を選択



ホタテのムースの睡蓮見立て オマール海老のジュレ

ジヴェルニーの庭の青く澄み渡る池に可憐な姿で浮かぶ睡蓮。まるで息遣いを感じられるように描かれた〈睡蓮〉に魅了されインスパイアされた、左古シェフのクリエイション。鏡のような水面を、シェフドミニクのスペシャリテでもあるオマール海老のジュレで表現し、睡蓮をホタテのムースと玉ねぎと百合の根で咲かせています。睡蓮にそとのせた金箔が、ジヴェルニーの春のやわらかな日差しと微風を感じさせてくれる一皿です。



ニンニクのスープ

モネのジヴェルニー邸のキッチンで発見されたレシピ集には、スープの作り方がいくつも残されていたようで、滋養深いニンニクのスープはことさらモネのお気に入りだったという話もあります。ニンニク、卵、クルトン、パセリというシンプルな素材のレシピを、トマトを加えるなどしてアレンジして仕上げました。一口含むと身体がポカポカとし、モネの創作のエネルギーを支えた一皿と考えるとワクワクさせられるスープです。



舌平目のノルマンディー風

生涯をセーヌ川とともに暮らしたモネが愛したノルマンディー地方。その豊かな食文化と海の恵みを一皿に表現しました。新鮮な舌平目を丁寧に蒸し上げ、ノルマンディーを代表する特産品、シードルとカルヴァドスを贅沢に使用したクリーミーなソースで仕上げ、周りを彩るムール貝、ハマグリ、ラングスティーヌとともに、まるで海辺のレストランで味わうような潮の香り高い一皿をお楽しみください。



ガトーヴェールヴェール

屋外の光と空気の移ろいの中で創作を続け、植物に宿る生命力を巧みに描き出したモネらしいお菓子。Vert はフランス語で「緑」。Vert Vertで「緑づくし」を意味し、ピスタチオやほうれん草を使って、新緑一色のお庭を表現しました。それぞれの分量によって表情と味ががらりと変わるこのお菓子に試行錯誤を繰り返した末、生まれた自信作です。



プチサレ キノコのグラチネ含んだ3種



鶏のロティ ソースシャスール 農家風人参添え

ティールラウンジ「メイフェア」

S.U.I.R.E.N



モネ〈睡蓮〉の水面に映る光のきらめきを表現したパフェ。ブルーキュラソーとグランマルニエのジュレが織りなす幻想的で鮮やかなグラデーションが印象的です。バニラアイスを包んだエスプーマや繊細なホワイトチョコムース、グレープフルーツとオレンジの果肉が重なり合い、モネが追い求めた光と水の世界をさわやかな味わいでお楽しみいただけます。

【営業時間】

11:00~18:00

【料 金】

パフェ 2,900 円

鑑賞チケット・1ドリンク付きプラン 6,700 円

※3月6日までのご予約特別プラン（平日限定） 5,500 円

バー「麓座」

オンディーヌ



印象派の巨匠モネが愛した水の庭園を、グラスの中で表現したカクテル「オンディーヌ」。フランス・コニャック地方の青いジン"マゼラン"をベースに、ジヴェルニーの睡蓮の庭をイメージしました。グラスに優雅に架かるライムピールの太鼓橋と、錦鯉を模った愛らしいイチゴの装飾が、モネの描いた理想の庭園を連想させます。

【営業時間】

17:00~24:00（最終入店 23:00）

【料 金】

2,300 円

オールデイダイニング「洛空」

「モネ 睡蓮のとき」鑑賞チケット付きランチbuffetプラン



鑑賞チケットとランチbuffetがセットになったお得なプラン。期間中は、月ごとにメニューを変えて季節のbuffetフェアを開催するオールデイダイニング「洛空」で、春の美食を五感でお楽しみください。

【営業時間】

（平日）11:30~14:30 / （土日祝）11:30~、13:30~の二部制

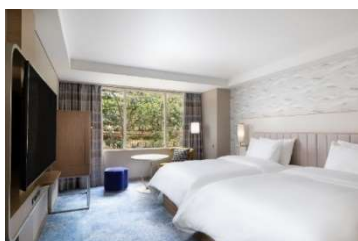
【料 金】

（平日）大人 7,900 円 / （土日祝）大人 9,400 円

※3月6日までのご予約特別プラン（平日）大人 6,800 円（土日祝）8,000 円

宿泊プラン

「モネ 睡蓮のとき」鑑賞チケット付き宿泊プラン



鑑賞チケットとコラボレーションカクテル、朝食付きの宿泊プラン。京都最大級の天然温泉施設スパ「華頂」や旅先の体をととのえるWestinworkout®など多彩な施設もご利用いただけます。

【料 金】（2名1室利用・宿泊税別）

デラックスルーム 80,960 円～

ジュニアスイートルーム 114,812 円～

※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

【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>

「モネ 睡蓮のとき」

【会期】

2025年3月7日（金）～6月8日（日）

【開館時間】

10:00～18:00（入場は17:30まで）

【休館日】

月曜日

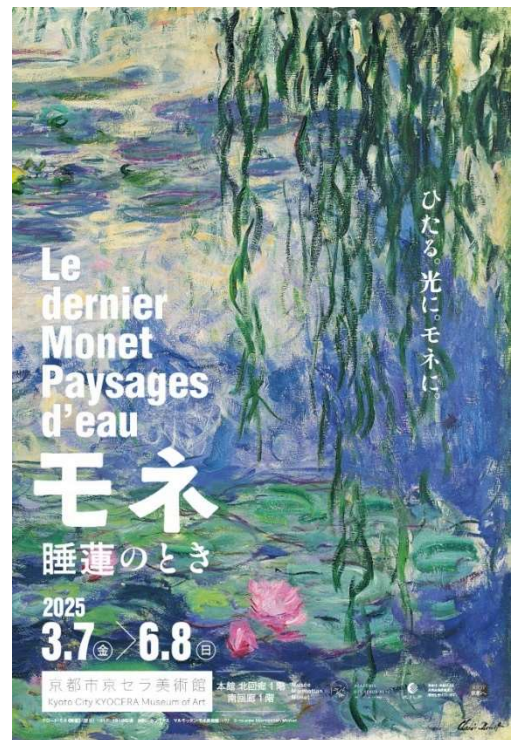
※ただし4月28日（月）、5月5日（月・祝）は開館

※変更になる場合がございます

【会場】

京都市京セラ美術館 本館 北回廊1階・南回廊1階

〒606-8344 京都市左京区岡崎円勝寺町124



以上