

ウェスティン都ホテル京都

京都 洛中聚楽第の名水が紡ぐ日仏伝統の美食体験

佐々木酒造とドミニク・ブシェ キョートのマリアージュディナー開催

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、2026 年 1 月 30 日（金）にドミニク・ブシェ キョート「ル・レストラン」にて、佐々木酒造の日本酒とフレンチ料理を提供するイベントを開催します。

創業 130 年を超える京都洛中の酒蔵・佐々木酒造とガストロノミー界で活躍してきたフランス人シェフ、ドミニク・ブシェの意思と哲学を継承する本格フレンチレストラン、ドミニク・ブシェ キョート。明治時代から続く伝承の技が光る「聚楽第」をはじめとする銘酒と、左古昂シェフが手がける本格フレンチの織りなす、日仏の伝統が融合した特別なマリアージュディナーを開催します。日本酒の旨味を引き立てるシャンパンや白ワインも織り交ぜながら、京都の食材を使用した全 7 品のコースで、至高の美食体験をお楽しみください。

詳細は別紙にてご確認ください。



＜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

佐々木酒造×ドミニク・ブシェ キョート マリアージュディナー

京都の老舗酒蔵・佐々木酒造とフランス料理の名店ドミニク・ブシェ キョートが、伝統の技と味で紡ぐ特別なマリアージュディナーを開催します。

豊臣秀吉が聚楽第を築いた地に蔵を構える、佐々木酒造。秀吉がこの地を選んだ理由の一つに「水の良さ」があったといわれています。茶道を愛した秀吉が千利休と茶を楽しんだこの地は、三方を山に囲まれた京都盆地の地下に、琵琶湖の約8割もの水量を蓄える巨大な天然の水瓶を擁するとされる稀有な地形。1000年の都を支えた豊富で良質な地下水は、今も変わらず京都の水の文化を育んでいます。

この類い稀なる名水で醸す銘酒「聚楽第」「西陣」「古都のリキュール」など、伝承の技が光る日本酒の数々を、左古シェフが手がける本格フレンチと組み合わせた全7品のコース。ブルブランやビスクなど伝統的なフレンチの技法とソースを用いた料理で、日本酒とフレンチの新しい可能性をご提案します。

ペアリングは、G7伊勢志摩サミットで日本ワイン選考委員会と飲料サービス責任者を務めたシェフソムリエ・杉原正彦が考案。シャンパンやブルゴーニュワインを織り交ぜることで、旨味との調和を楽しむ日本酒の魅力をより一層引き立てます。

当日は佐々木酒造の佐々木代表をお招きし、蔵の魅力や酒造りへの想いを直接お伺いいただけます。日仏の伝統が織りなす至高のひとときをお楽しみください。

【開催日時】

2026年1月30日（金） 18：00 受付開始 18：30 食事開始

【開催店舗】

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 45,000 円

【メニューとペアリング】

☐ プティサレ 3種

シャンパン ルイナール ブラン・ド・ブラン

☐ 海の幸 蟹タルタル ウニ添え

聚楽第 純米大吟醸ピュアカラフト

☐ 石割農園カブのヴルーテ

聚楽第 純米吟醸

☐ 京都産鰯のポワレ ブルブランキャビア

聚楽菊 純米

☐ ブルーオマールロティ ビスクのソース

ルイ・ジャド ペルナン ヴェルジュレス ブラン レ コンボット 2022

☐ 亀岡牛フィレ ビーフ コンソメ仕立て 焼きリゾット添え

西陣 特別純米

☐ 柑橘のババ ショコラブラン フロマージュブランのソルベ

古都のリキュール 柚子

☐ コーヒー



佐々木 晃/ 佐々木酒造

明治 26 年創業、豊臣秀吉が築いた聚楽第の跡地に蔵を構える京都・洛中の酒蔵。希少な名水と受け継がれた技で醸す「聚楽第」「西陣」などの銘酒は、京都の水文化を今に伝えます。豆腐や湯葉、生麴といった水が要となる産業が息づく洛中で、130 年以上、伝統を守り酒造りを続けてきました。現在は五代目代表の佐々木晃氏が、杜氏の田中氏とともに伝統技術を継承しつつ、新たな日本酒の可能性にも挑んでいます。



左古 昂/ ドミニク・ブシェ キョート

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、ドミニク・ブシェ キョート「ル・レストラン」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。



※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

予約 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://facebook.com/westinmiyako.kyoto>

以 上