

ウェスティン都ホテル京都  
アピシウス×ドミニク・ブシェ キョート  
両店のシグネチャーが奏でる美食の協奏曲 Quatre mains 2026

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 3 月 15 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一夜限りのディナー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）。昨年ご好評いただいた本イベントを、両店が誇るシグネチャーメニューを一度にお楽しみいただける稀有な機会として、今年も開催します。

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で、至極の時間を演出します。

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**

四季折々に美しい京都の風景が堪能できるドミニク・ブシェ キョートにて、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体験いただける稀有な機会です。両店のスペシャリテと卓越したワインサービスが織りなす優雅な饗宴をお楽しみください。

【開催日時】2026年3月15日(日) 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】お一人様 45,000 円 (グラスシャンパン付き)

【メニュー】

<Petits salés>

【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

Pied de Cochon - Sandwich tiède à la Truffe fraîche - Anchois olive

<Amuse-bouche>

【ドミニク・ブシェ】雲丹とキャビアを添えたオマール・ブルーのジュレ

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard bleu

<Entrée>

【アピシウス】アピシウス伝統のフォアグラのテリーヌ ソーテルヌのジュレ 杏のコンポート

Terrine de Foie gras à la gelée de Sauternes et Compote d'Abricots

<Potages>

【アピシウス】小笠原産母島の青海亀のコンソメスープ シェリー風味

Consommé de Tortue de mer au Xérès

<Poisson>

【ドミニク・ブシェ】舌平目のボンファム トリュフ

Sole Bonne femme - Truffe

<Viande>

【アピシウス】国産黒毛和牛ロース挽き肉の半生ステーキ ビトーク アピシウス風

Bitoke à la Russe mi-cuit maison Apicius

<Fromages>

<Dessert>

【ドミニク・ブシェ】ノルウェー風オムレット ソースアグリユーム

Omelette norvégienne à la Vanille - Sauce Agrumes

<Mignardises>

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

【ワイン一例】

- ・HENRIOT BRUT SOUVERAIN [MAGNUM BOTTLE]
- ・2015 Opalie de Chateau Coutet
- ・2022 Domaine Berthet-Bondet Cotes du Jura Savagnier
- ・2017 Domaine Francois Mikulski Pommard
- ・2008 Chateau Cap de Mourlin

シグネチャーメニュー



**アピシウス伝統のフォアグラのテリーヌ ソーテルヌのジュレ 杏のコンポート**

フォアグラの滑らかなくちどけ、貴腐ワインのジュレの甘味、杏のコンポートの酸味の三位一体がアピシウスのフォアグラテリーヌの特徴です。ソフトな味わいのシフォンケーキと共に。



#### 小笠原産母島の青海亀のコンソメスープ シェリー風味

アピシウスのシグネチャーとして、伝統の味、創業者や歴代シェフが守り続けているコンソメ仕立てのスープ。ゼラチン質が豊富で非常に濃厚かつ滋味深い味わいです。シェリー酒を落として楽しむのがアピシウス流のスタイルです。



#### 雲丹とキャビアを添えた オマール・ブルーのジュレ

くちどけの良い澄んだオマール・ブルーのジュレに、雲丹と漆黒のキャビアの粒を時計盤のように精密に配した芸術的な一皿。セロリの食感、キャビアの塩味が織りなす多層的な旨味で、食材を最大限に引き立てたドミニク・ブシェ渾身の一皿です。



#### 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。



#### 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。前職はトゥールダルジャン東京シェフソムリエ。



#### 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

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。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。

※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内容を変更する場合があります。

※掲載のワインメニューは一例です。状況により変更となる場合がございます。

※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>

公式インスタグラム

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

公式 Facebook

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

以 上