

【ウェスティン都ホテル京都】 Dominique Bouchet Kyoto 「進化するクラシック」の美食と、時を纏うドンペリニヨン 4つのヴィンテージを巡る、シャンパーニュとフレンチの饗宴

ヴィンテージ 2017からヴィンテージ 2008 プレニチュード 2（P2）まで、異なる時を纏った4本のドンペリニヨンと、左古シェフの美食が織りなす、京都で味わう一夜限りの珠玉のマリアージュ。



Soirée précieuse par Dominique Bouchet Kyoto ～Dom Pérignon, véritable plénitude（ドンペリニヨン 真のプレニチュード）～

フランス料理界を長く牽引してきたドミニク・ブシェ氏が監修し、その哲学を受け継いだ左古シェフが手がけるDominique Bouchet Kyoto Le RESTAURANTは、京都の厳選食材とフランス伝統の技法を融合させた"進化するクラシック"を掲げるダイニングです。とりわけドミニク・ブシェ氏がことさら情熱を

注ぐ「ソース」——丁寧に仕込まれ、味わい深さと軽やかさを両立させる独自の一品——は、時を重ねるごとに複雑味と気品を増していくドンペリニヨンの世界観と響き合います。

当日はシャンパンブランドアンバサダーのティモシー・ベック氏（Timothy Beck）を迎え、ドンペリニヨンが体現する哲学と、ヴィンテージごとの個性について語っていただきながら、左古シェフによる特別コースをご堪能いただきます。フランス料理の真髄とシャンパーニュの奥深さ、双方に流れる"時を味方につける美学"が交差する、京都でしか味わえない一夜です。

■ 4つのヴィンテージが描く、味覚の旅

本ディナーの主演は、単一のシャンパーニュではなく、ヴィンテージ 2017からヴィンテージ 2008 プレニチュード 2まで、異なる時を纏った4本のドンペリニヨンです。左古シェフが仕上げる一品ごとに、その年に刻まれた気候とメゾンの哲学を映すシャンパーニュを合わせることで、ゲストは時間軸を辿るようにドンペリニヨンの多面的な魅力を体感できます。

長期熟成を経てより深遠な複雑味を纏う「ドンペリニヨン ヴィンテージ 2008 プレニチュード 2 (P2)」は亀岡牛フィレのロティに、華やぎと気品を兼ね備えた「ドンペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010」はオマール海老のポワレに寄り添い、ドミニク・ブシェ譲りの繊細なソースワークとともに、シャンパーニュとフレンチが織りなす珠玉のマリアージュを完成させます。

■ Dominique Bouchet Kyoto Le RESTAURANT

窓の外に東山の山並みを望む、柔らかな色調でまとめられた上質な空間。席間を広くとった心地よい距離感の中で、フランス料理の伝統と京都の風土が静かに調和します。約300種類、2,500本を誇るワインセラーからソムリエが仕立てるマリアージュにより、京都で味わう本格フランス料理の真髄をお楽しみいただけるダイニングです。



Dominique Bouchet Kyoto Le RESTAURANT



左古 昂

左古 昂

Dominique Bouchet Kyoto Le RESTAURANT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。

■ アンバサダー ティモシー・ベック氏



ティモシー・ベック氏

南オーストラリア・バロッサヴァレーにて、百年以上続く葡萄園の五代目当主のもとに生まれ、幼少期よりワインとともに育ったティモシー・ベック氏。醸造学の世界的権威であるアデレード大学で学を修め、オーストラリアを代表するワイナリーで実地研鑽を積んだ、生粋の「ワインメーカー」です。

現在は日本を拠点に、著名企業の会員制ワインクラブにて「ファインワインアドバイザー」を務めるほか、名門ワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン」講師として一般向けコンサルティングやワインプロデュースにも従事。ワインへの情熱と深い知見、そして日本・アジア・世界のマーケットへの深い見識を併せ持つ、稀有なスペシャリストです。

■ 開催概要

Soirée précieuse par Dominique Bouchet Kyoto ～Dom Pérignon, véritable plénitude（ドンペリニヨン 真のプレニチュード）～

■日時 2026年9月4日（金）18:00 受付／18:30 ディナー開始

■会場 東館3階 Dominique Bouchet Kyoto Le RESTAURANT

■料金 お一人様 68,000円（サービス料・税込）

■メニュー（料理・ペアリング）

*プティサレ

ドンペリニヨン ヴィンテージ 2017

＊セルヴェル・ド・カニユ

ドンペリニヨン ヴィンテージ 2017

＊ホタテと鰐のグリル 柑橘のジュレ

ドンペリニヨン ヴィンテージ 2015

＊オマール海老のポワレ 赤ワイン風味のリゾット ソースビスク

ドンペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010

＊亀岡牛フィレのロティ ソースシャンピニオン

ドンペリニヨン ヴィンテージ 2008 プレニチュード 2

＊無花果とブドウのデセール

コーヒー又は紅茶、小菓子

【予約・お問い合わせ】 レストラン予約係 075-771-7158 (10:00～19:00)

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

THE WESTIN
MIYAKO
KYOTO

ウェスティン都ホテル京都

京都・東山に位置し、1890年の創業以来、数多くのVIPをお迎えしてまいりました。広々とした館内には建築家・村野藤吾氏によるデザインが随所に息づき、歴史的な風格と洗練された優美さが調和した空間が広がっています。

2021年に完了したリニューアルでは、5つのレストラン＆バーが生まれ変わりました。ALL DAY DINING 洛空では眺望を楽しみながら季節ごとのテーマbuffetを、Dominique Bouchet Kyotoでは京都産野菜や地元食材を取り入れ、伝統的なフレンチの技法を軸に四季と京都の魅力を表現した洗練された美食をお楽しみいただけます。客室は広々とした空間と独立したバスルームを備え、全室に雲の上で眠るような極上の寝心地を誇る「ヘブンリーベッド」を設置。周辺環境との調和を大切に洗練された客室の窓からは、中庭の緑や京都市内の眺望をご堪能いただけます。

敷地内で湧出した天然温泉を使用したSPA 華頂は、2,100㎡のゆとりある広さで心と身体を癒す空間です。村野藤吾氏が設計した数寄屋風別館 佳水園では、客室のバスルームで華頂山から湧出した天然温泉をお楽しみいただけるほか、天然岩石を活かした佳水園庭園も

見どころのひとつです。また、スイートルーム宿泊者専用クラブラウンジ Westin Clubやフィットネススタジオなど充実したウェルネス施設も完備し、四季折々の京都の町並みを一望できる屋上庭園など、館内には見どころが豊富です。

周辺には南禅寺・知恩院・平安神宮などの寺社仏閣をはじめ、美術館や動物園も点在し、京都観光の拠点としても最適なロケーションです。日常を忘れ、心と体をゆっくりと解き放てる安らぎのホテルステイで、あらゆる旅のニーズにお応えします。

公式ウェブサイト（都ホテルズ&リゾーツ）

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式ウェブサイト（マリオット・インターナショナル）

<https://www.marriott.com/ja/hotels/ukywi-the-westin-miyako-kyoto/>

公式Instagram

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

公式Facebook

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

公式YouTube

https://www.youtube.com/channel/UC0WlDhguzTJky0ZwE_kXrPw

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002305.000023303.html>

都ホテルズ&リゾーツのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/23303

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社近鉄・都ホテルズ ウェスティン都ホテル京都

マーケティング部

電話：075-771-7150 メールアドレス：n-niimi@miyakohotels.ne.jp