

「明日を担う天才 10 人」に選出されたアントワン・ヴェイリーを招き、  
厳選ワインとフレンチの魅力を堪能する一夜限りのイベント！

## 「アラン・ブリュモン メーカーズディナー」開催

～ドメヌ・アラン・ブリュモン アントワン・ヴェイリー × フレンチダイニング トップ オブ キョウト シェフ 寺田 篤史～

開催日：2025 年 2 月 27 日(木)

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人 藤井 友行)はフレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)で、フランス南西地方のワインの造り手 アントワン・ヴェイリー氏を迎えて、厳選ワインとフレンチの魅力が堪能できる一夜限りのイベント「アラン・ブリュモン メーカーズディナー」を 2025 年 2 月 27 日(木)に開催します。



ペアリング イメージ



(写真左)アラン・ブリュモン氏 (写真右)アントワン・ヴェイリー氏

フランス国家最高勲章(レジオン・ドヌール)を受勲したワイナリーの当主「アラン・ブリュモン氏」は、南西フランスのワイン産地であるマディラン地方の伝統的なワイン作りを現代的な手法で刷新し、地域のワイン業界を革新した人物としてフランス国内外から高い評価を受けています。

今回メーカーズディナーにお招きする「アントワン・ヴェイリー氏」は、フランス南西部のワイン業界で注目される新世代のワインの造り手で、フランスの著名なワイン雑誌“ベタンヌ・エ・ドゥソーヴ”にて「明日を担う天才 10 人」に選出されるなど、今後のワイン業界を牽引する存在として注目を集めています。

本イベントでは、アントワン・ヴェイリー氏とフレンチダイニング トップ オブ キョウト マネジャー兼ソムリエの吉永 忍による選りすぐりのワイン6本を提供します。「シャトーブールスカッセ VV マグナム 1999」や「ブールスカッセ メニール 2006」など、フランス国内外で高評価を得ている力強さとエレガンスさを兼ね備えた、深みのある味わいのワインを取り揃えました。

そんな選り抜かれたワインたちに合わせるのは、フレンチダイニング トップ オブ キョウト シェフ 寺田が手がける特別なフルコース。フランス南西地方の郷土料理を京都食材で表現することによって味に調和が生まれ、ワインの香りや味わいをさらに引き立たせます。

当日はアントワン・ヴェイリー氏が各テーブルへ訪れ、ワインにまつわる貴重なお話を語っていただきます。こだわりの厳選ワインとワイン産地の調理法を活かした特別なコースのマリアージュに酔いしれる一夜をお愉しみください。

詳細については次の通りです。

## 「アラン・ブリュモン メーカーズディナー」開催 概要

～ドメヌ・アラン・ブリュモン アントワン・ヴェイリー × フレンチダイニング トップ オブ キョウト シェフ 寺田 篤史～

【実施店舗】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)

【開催日】 2025 年 2 月 27 日(木) ※前日までにご予約ください。

【開催時間】 19: 00～スタート

【人 数】25名様限定

【料 金】お一人様 24,035 円

※表記料金は税金・サービス料を含みます。

【内 容】※ワインはお一人様各種一杯(約 100ml)でご用意いたします。

- 京都産蕪を様々な調理法で 久美浜のハマグリジュ サフラン風味  
× シリュス ガスコニュー ブラン 2023
- 宮津港よりアオリイカ 古代米のファルシ トマト煮込み  
× シリュス マディラン 2018
- 亀岡牛バラ肉のコンフィ 京丹波 新田農園 堀川ごぼうと金時人参のミトネ  
× ブースカッセ メニール 2006
- 宮津港より真鯛のブーリッド 赤万願寺とうがらしのコンディマン 中野酢 千年赤酢で仕上げたアイオリのソース  
× シャトー モンテュス ブラン 2015
- 岸本畜産京丹波ぼーくと京鴨をカスレのイメージで  
× シャトー ブースカッセ VV マグナム 1999
- 京百花はちみつとオレンジ風味のミヤス 丹後ジャージー牧場フロマージュブランのソルベ  
× ラルムセレスト 2018
- パン
- 小菓子と食後のお飲み物

※入荷状況により食材の内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。



<ドメヌ・アラン・ブリュモン>  
テクニカル・ディレクター  
アントワン・ヴェイリー

ドメヌの次世代を担う、アラン・ブリュモン氏の義子のアントワン・ヴェイリー氏。14歳のころからメゾン・ジョゼフ・ドルーアン、トゥー・ハンズ・ワインズ、ジャック・セロス、ギガルなど世界の名門ワイナリーで研鑽を積み、2018年からドメヌ・アラン・ブリュモンの醸造チームを率いる。著名ワイン雑誌「ベタヌ・エ・ドゥソーヴ 2022」の「明日を担う天才 10人」の一人に選ばれ、「彼は近い将来フランスのワイン造りとテロワールの守り手として重要な人物となるだろう」と評される実力者。

<リーガロイヤルホテル京都>  
フレンチダイニング トップ オブ キョウト シェフ  
寺田 篤史

2004年リーガロイヤルホテル(大阪)入社後、ナチュラルガーデン、レストラン シャンボール、調理部を経て、2015年フランス 二つ星、三つ星レストランにて研鑽を積む。2022年「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」シェフに就任。地元京都の食材や、調味料などを使ったフレンチを創りあげることにこだわり、常に新しい食材と、フレンチとの融合を探索し続けている。



※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。  
最新の営業情報は公式 HP をご確認ください。

#### ■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都 フレンチダイニング トップ オブ キョウト  
075-361-9221(直通)

\*\*\*本件に関する問い合わせ先\*\*\*

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 西村・宮地  
〒600 - 8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地  
TEL:075 - 361 - 9149(直通)/FAX:075 - 361 - 9150