

フランス ブルゴーニュの名門「ブシャール ペール エ フィス」から西山 雅巳氏を招き、
銘醸ワインと京フレンチが響き合う一夜限りのイベント！

「ブシャール ペール エ フィス メーカーズディナー」開催

～LA CABOTTE 西山 雅巳 × 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7月16日(水)

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」にて、フランス・ブルゴーニュ地方の名門ワイナリー「ブシャール ペール エ フィス」で日本人として初めて正規採用された経歴を持つ、LA CABOTTE代表・西山 雅巳氏を招き、厳選ワインとフランス料理の魅力を堪能できる一夜限りのイベント「ブシャール ペール エ フィス メーカーズディナー」を2025年7月16日(水)に開催します。



「ブシャール ペール エ フィス」ブドウ畑の様子

ブルゴーニュ地方の中心地に本拠を構える「ブシャール ペール エ フィス」は、1731年の創業以来、歴史と伝統を守りながらも革新を続けてきた名門ワイナリーです。グラン・クリュやプルミエ・クリュなど数々の銘醸畑を所有し、そのテロワールの魅力を最大限に引き出すワイン造りに定評があります。

今回のメーカーズディナーには、「LA CABOTTE」代表の西山 雅巳氏をゲストとしてお招きします。1998年よりワイン業界に携わり、渡仏後はワイン専門機関での研修や、名門ドメヌで醸造経験を積み、さらにブシャール社では日本人として初めて正規採用されました。その後約20年間、現地ブルゴーニュを拠点に生産者とともに歩みながら、東アジア市場への輸出やブランドの発信に尽力してきた、フランスワインの現場と世界をつなぐ第一人者です。

本イベントでは西山氏とリーガロイヤルホテル京都 ソムリエ 吉永 忍が厳選したワイン6種を提供します。特に注目すべきは、特級畑から生まれた「ル・コルトン」。「ブシャール ペール エ フィス」が誇る銘醸ワインであり、その堂々たる風格と重厚な味わいは、この一夜を象徴する特別な1本です。

さらに、フレンチダイニング トップ オブ キョウト シェフ 寺田 篤史が手がける特別なメニューは、「ブシャール ペール エ フィス」のワインと絶妙に調和し、ブルゴーニュの伝統と京都の旬の恵みが融合した一皿一皿が、ワインの個性を際立たせます。なかでも、「京地どりのガストン・ジュラル風と平飼卵のウフ・アン・ムレット “Mère et fils”」は、西山氏がフランス滞在時に深い印象を受けた味わいを京都の食材で表現した特別な一皿です。コース全体を通じて、ブルゴーニュの豊かな風土と伝統的な技法が随所に息づき、京都の食材と見事に融合しています。厳選されたワインとの絶妙なマリアージュが、深みある味わいの世界へと紡ぎ出します。

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ハーモニーに酔いしれる、一夜限りの贅沢をご堪能ください。

詳細については次の通りです。

「ブシャール ペール エ フィス メーカーズディナー」開催 概要

～LA CABOTTE 西山 雅巳 × 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7月16日(水) ※前日までの要予約

【開催時間】 18:30～スタート(受付 18:00～)

- 【人数】 25名様限定
【料金】 お一人様 29,601円 (お料理、お飲物、税金・サービス料含む)
【内容】 ※ワインはお一人様各種一杯でご用意いたします。

- フロマージュミテスより コンテ 12ヶ月のグージュール
 - 咲里畑のヨモギと京丹波ぼーくのゼリー寄せ “ジャンボン・ペルシェ”へのオマージュ
× ボース・デュ・シャトー プルミエクリュ ブラン 2020
 - 宮津産 鱧のクネル 季の梅のソース
× ボース・デュ・シャトー プルミエクリュ ルージュ 2020
 - 京地どりのガストン・ジェラル風と平飼卵のウフ・アン・ムレット “Mère et fils”
× ボース クロ ド ラ ムース(モノポール) 2021
 - 宮津産 白バイ貝とオマール海老 木の芽のオープンラビオリ 花山椒バターのソースで
× ムルソー レ クル 2021
 - 亀岡牛のブッフブルギニョン 村田農園パールコーンのポレンタ
× ル コルトン 2014
 - エボワスのガトー デイジョンマスタードのグラス
× プイイ フェイッセ 2019
 - パン
 - ミニャルディーズ パンデピスとカシスのパートドフリュイ
- ※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。



<LA CABOTTE>

代表

西山 雅巳

1998年よりワイン業界に携わり、2001年に渡仏。語学と醸造を学びながら、有名ワインショップや専門機関での研修を経て、2003年にブシャール ペール エ フィスに入社。日本人初の正規採用となり、以降約20年間にわたりブルゴーニュに拠点を置き、東アジア市場に向けた輸出・マーケティング活動を通じて、ブランド価値の向上に尽力してきた。2024年より「LA CABOTTE」代表として独立し、同社のアンバサダー兼コンサルタントとしても活躍している。

<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年にフランスの二つ星、三つ星レストランで研鑽を積む中、ロース地方 ヴァランスのメゾンピックで研修を行い、さらに技術を磨く。
2022年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こだわり、常に新しい食材と、フレンチとの融合を探求し続けている。



※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。
※写真は、イメージです。

■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)

本件に関するお問い合わせ先
リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 西村・辻
〒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