

京の伝統・ニューヨークの潮流 夢のコラボレーション

# 「末富」×「ブーレイ」

## プレミアムディナー 開催

「京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区（株）京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 平岩孝一郎）」は、2015年3月16日（月）に京都ホテルオークラ創業127周年、並びに「あんカフェ ル・プティ・スエトミ」開店2周年を記念して、イベント『「末富」×「ブーレイ」プレミアムディナー』を開催いたします。

ニューヨークのレストランシーンを牽引してきたスターシェフ David Bouley（デイヴィッド・ブーレイ）氏の料理と、京都で伝統の技ともてなしの心を今に伝える菓子司「末富」4代目山口祥二氏のデザート。一夜限りの夢のコラボレーションをお楽しみいただきます。

### ◆概要

【日時】2015年3月16日（月）

受付／18:30～、ディナー／19:00～21:00

【会場】京都ホテルオークラ 4F宴会場「暁雲」

【料金】Sプラン 26,000円（ドリンクセット付）

Aプラン 22,000円（ワンドリンク付）

※料金は税・サービス料込

【ご予約・お問い合わせ】

イベント予約係 TEL.075-254-2566（9:00～19:00）



### ◆David Bouley（デイヴィッド・ブーレイ）氏

ニューヨーク・トライベッカにあるレストラン「Bouley（ブーレイ）」のオーナーシェフ。

1985年から30年間一貫してニューヨークのレストランシーンを牽引しており、その料理の美味しさは「ブーレイ・マジック」と称される。日本の食材をとり入れるなど日本文化に関する造詣も深く、2011年には辻調理師専門学校の前田芳樹氏とともに和食店「Brushstroke（ブラッシュストローク）」を開店した。

※詳しいプロフィールはイベントチラシをご参照ください

#### <Message>

日本は私が20年来、最も尊敬し、最もインスピレーションを受けてきた国です。その日本に、あの東日本大震災直後の「釜石炊き出しチャリティ」以来3年半ぶりに行けることになりました。しかもディナー・イベントは前回の東京以来約10年ぶりです。それも今回は山口さんの「末富」をはじめとした素晴らしい食文化の根付く京都。お越しの皆様にはぜひ「ブーレイ」25年間のシグネチャー・ディッシュのいくつかのほか、京都の食材から、京都と私がハグし合ったような料理もお作りしたいと思います。



「Bouley」店内

## ◆[末富]×[ブーレイ]×[京都ホテルオークラ]のコラボレーション！

### 「あんカフェ ル・プチ・スエトミ」

2012年12月、京都ホテルオークラの北隣にオープンしたカフェ。

「末富ブルー」に彩られたお洒落な空間で、「末富」と「京都ホテルオークラ」のコラボによって実現したオリジナルのスイーツや和菓子をシャンパンやワインとともに楽しめる。軽食メニューはデイヴィッド・ブーレイ氏の監修によるものでボリューム満点の「ブーレイバーガー」をはじめスタイリッシュなメニューが揃う。

#### <店舗情報>

【店名】 un café Le Petit Suetomi あんカフェ ル・プチ・スエトミ

【住所】 京都市中京区一之船入町 384 ヤサカ河原町ビル 1F

【営業時間】 10:00～20:00

【電話】 075-211-5110

#### 【右】「あんカフェ ル・プチ・スエトミ」店内

テラス席も設けられ、史蹟「一之船入」を眺めながらカフェタイムを楽しめる。オリジナルのあんぱんなどは、テイクアウトも可能。



★本件に関するお問い合わせは  
京都ホテルオークラ 企画室 営業企画課 広報担当 松岡  
京都市中京区河原町御池 Tel 075-254-2524(直通)

<e-mail> [m-matsuoka@kyotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)

<HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>