2025.10.24

**웨스틴 조선 서울의 ‘스시조’**

**일본 미쉐린 1스타 ‘요네무라 마사야츠’ 셰프 초청 갈라 디너**

**❑ ‘스시조’, 11월 11일과 12일, 양일간 일본 미쉐린 1스타 레스토랑 팀 초청 갈라 디너 개최**

**❑ 서촌의 ‘바 뽐’ 오너 바텐더 초청, ‘한국 전통의 미’ 콘셉트의 맥캘란 베이스 칵테일 4종 선봬**

**웨스틴 조선 서울이 선선한 가을 밤, 갈라 디너와 게스트 바텐딩 이벤트를 통해 고객들에게 이색적인 다이닝 경험을 제안한다.**

**프리미엄 일식당 ‘스시조’는 오는 11월 11일(화)과 12일(수), 이틀 동안 일본의 미쉐린 1스타 레스토랑 ‘요네무라’의 오너 셰프인 요네무라 마사야츠와 그의 팀을 초청해 갈라 디너를 개최한다.**

**요네무라 마사야츠 오너 셰프는 일본 이노베이티브 퀴진의 거장으로서 지난 2019년까지 25년 동안 운영해온 ‘레스토랑 요네무라’에 이어 일본 교토 신몬젠에 ‘요네무라’를 오픈, 프렌치와 일식이 조화를 이루는 독창적인 재패니즈 프렌치 요리를 선보이며 2020년부터 미쉐린 스타를 획득했다.**

이번 갈라 디너에서는 가을 제철 식재료인 가을 트러플, 송이버섯, 재철 생선 등과 이세에비(일본 닭새우)와 같은 고급 식재료를 활용해 총 9코스의 프렌치 터치가 가미된 새로운 가이세키 요리를 선보일 예정이다. 또한 각 메뉴와 어울리는 와인 페어링이 곁들여져 환상적인 페어링을 경험할 수 있다.

가격은 와인 페어링 포함 1인당 70만원이며(미포함시 50만원) 예약은 유선(02-317-0373)을 통해 가능하다.

**한편, ‘라운지앤바’는 오는 10월 31일(금), 서울 종로구 서촌에 위치한 ‘바 뽐(Pomme)’의 김현철 오너 바텐더를 초청해 게스트 바텐딩을 진행한다.**

‘바 뽐’은 ‘한 모금 맛보고 감각을 깨우다’라는 의미를 담은 곳으로 ‘2024 아시아 베스트 바 50’에서 13위를 차지한 바 참의 임병진 바텐더가 오픈한 두 번째 바로 잘 알려져 있다.

저녁 8시부터 11시까지 진행되는 이번 게스트 바텐딩에서는 김현철 오너 바텐더가 한국 전통의 미를 콘셉트로 하여 싱글 몰트의 정수 ‘맥캘란’을 제철 식재료와 함께 믹스한 시그니처 칵테일 4종을 만날 수 있다.

진한 콜드브루와 밤 페이스트, 아마레토, 크림치즈가 조화를 이루는 달콤한 디저트 스타일의 칵테일 **‘정안 가배(Royal Brew of Jeongan)’**, 호지차로 인퓨징한 위스키에 버섯과 생강을 더해 고소한 풍미와 은은한 스파이시함을 담은 **‘인왕 그루브(Inwang Groove)’**, 경복궁 담벼락 아래 노란 은행잎이 흩날리는 가을의 정취를 담아 패션후르츠의 산뜻한 향을 담은 **‘골든 앨리(Golden Alley)’**, 그리고 위스키와 충청도 추풍령 사과 와인을 베이스로 한 사워 스타일의 칵테일 **‘싸워 유(Sour Yoo)’**까지 통창 너머의 황궁우를 바라보며 가을밤의 무드를 만끽할 수 있다.

시그니처 칵테일 4종과 함께 맥캘란 15년, 18년 더블 캐스크, 맥캘란 하모니, 맥캘란 18년 쉐리 캐스크 총 4종 중 1종을 치즈&과일 플래터와 즐길 수 있는 보틀 세트도 준비되며 해당 세트 구매 시, 선택한 1종의 위스키로 칵테일이 제조된다.

예약 문의는 유선(02-317-0365)을 통해 가능하다.

**[스시조, 요네무라 마사야츠 셰프 초청 갈라 디너]**

* **일시:** 11월 11일(화), 12일(수) 디너 (18:00~21:30)
* **위치:** 웨스틴 조선 서울 20층
* **가격:** 1인당 70만원 (와인 페어링 포함, 미포함시 50만원)
* **예약 문의:** 02-317-0373)

**[라운지앤바, ‘바 뽐’ 김현철 오너 바텐더 초청 게스트바텐딩]**

* **일시:** 10월 31일(금) 20:00~23:00
* **위치:** 웨스틴 조선 서울 L층
* **가격:** 시그니처 칵테일 1잔당 3만원
* **예약 문의:** 02-317-0365

# # # # #