



報道関係各位

2021年4月30日
アゴーラ 京都烏丸
アゴーラ 京都四條

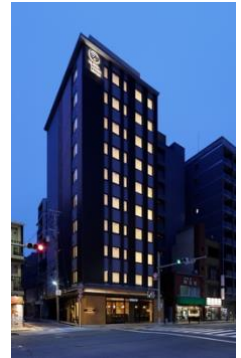
2021年4月30日(金) 開業 「アゴーラ 京都烏丸」(140室)

1階は「京フュージョンレストラン」、最上階はスイートと坪庭のあるプレミアルーム

2021年5月28日(金) 開業 「アゴーラ 京都四條」(80室)

開放的な「バル」を1階ラウンジに併設、畳の小上がりつきの広々とした客室

「アゴーラ 京都烏丸」(所在地:京都市下京区西洞院通四條下る妙伝寺町701-1 総支配人:細田武史 客室数:140室)は、2021年4月30日(金)、「アゴーラ 京都四條」(所在地:京都市下京区四條通由小路東入傘鉦町36 総支配人:細田武史 客室数:80室)は、2021年5月28日(金)に開業いたします。また両館には、それぞれレストランとバルを併設しており、京フュージョンレストラン「Les Confluents /レ コンフリュアン」(アゴーラ 京都烏丸)、バル「Al Bocardillo /アル ボカディーヨ」(アゴーラ 京都四條)ともに4月30日(金)に営業開始いたします。(写真左:アゴーラ 京都烏丸外観 右:アゴーラ 京都四條外観)



コンセプト:まちごころにふれる茶邸 新しきことの歴史

京都を代表する繁華街、四條通りを挟んで建つ両館は、東西南北、縦横無尽に京都の“まち”を回遊することを楽しめるホテルとなります。“茶の湯”の心でお客様をお迎えする邸宅(=茶邸)として、“まち”での一期一会が最高なものになるために、心を尽くし、京文化の奥深さを感じてもらえる旅をご提供いたします。

いちえ・ラウンジ



茶の湯に由来する「一期一会」になぞらえて、両館ともに名付けられたラウンジ「いちえ・ラウンジ」。円窓のような京都のマップを設えています。その時々にある京都の情報やお薦めしたい場所やイベントなどを、お客様とスタッフが日々更新することで、京都を存分に楽しむことができます。またホテル特製朝食「出汁茶漬け」は、こちらでお召し上がりいただけます。(写真左:アゴーラ 京都烏丸 右:アゴーラ 京都四條)

■メディアからのお問い合わせ

株式会社アゴーラ ホスピタリティーズ PR:金村、浦辺 E-mail:pr@agora.jp TEL:03-3460-1860

アゴーラ 京都烏丸

四条通西洞院から南にすこし入った場所に位置し、1階には京料理テイストを盛り込んだフレンチを提供する京フュージョンレストラン「Les Confluents /レ コンフリュアン」を併設。

全140室の客室は4カテゴリーで、18㎡～64㎡、最上階10階はスイートを含めたプレミアムフロアとなります。

客室

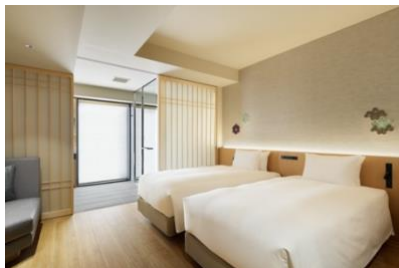
自然な素材感と色合いを生かした、全140室。滞在しながら京都の四季を感じられる、天井に丸く切り取られ空を覗くことができる坪庭つきのプレミアームは最上階に、また日本間のように畳の上で、ゆったり寛げるコーナーツインルームなどをご用意。



スーペリアーツイン



コーナーキング



ツイン (ユニバーサル)



プレミアツイン



プレミアスイート

| フロア (階) | カテゴリー | 客室タイプ | 広さ (㎡) | 室数 |
|---------|--------|---------|--------|----|
| 2~9 | スーペリアー | ツイン/キング | 18-20 | 93 |
| | デラックス | | | 32 |
| 3~10 | コーナー | ツイン/キング | 25 | 7 |
| | | ユニバーサル | | 1 |
| 10 | プレミア | ツイン/キング | 36-39 | 6 |
| | | スイート | 64 | 1 |

京フュージョンレストラン 「Les Confluents /レ コンフリュアン」

店名は、フランス語で、交差する点、人が集まるところを意味します。シェフの調理を間近で「見て」「食べて」「楽しめる」、オープンカウンターで、京都をはじめ日本全国、海外に至るまで食材や、調理法などを取り入れフレンチをベースとした料理（京フュージョン）をコース料理でご提供いたします。

※料理画像はイメージとなります ※営業時間は変更する場合がございます



営業時間：18:00~22:00(ラストエントリー20:00)

定休日：なし

席数：10席

主なメニュー：シェフによる月替わりのコース2種

価格：コース14,520円・18,150円(税・サービス料込み)

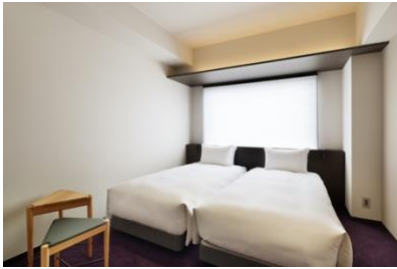


アゴーラ 京都四条

祇園祭の舞台となる四条通りに面し、1階ラウンジの一角には開放的なバル「Al Bocardillo /アル ボカディーヨ」を併設し、宿泊者以外のお客様にもご利用いただけます。全80室の客室は3カテゴリーで、19㎡～28㎡となります。

客室

静穏な時間を過ごすために、余計な装飾を削ぎ落としたシンプルで落ち着いたデザインのお客室。フローリングに畳の小上がりを持つコーナールームは、ゆったりと3名様まで宿泊ができます。



スーペリアーツイン



コーナークィング



ツイン (ユニバーサル)

| フロア (階) | カテゴリー | 部屋タイプ | 広さ (㎡) | 室数 |
|---------|--------|---------|--------|----|
| 2～10 | スーペリアー | ツイン/キング | 19-21 | 47 |
| | デラックス | | | 24 |
| | コーナー | ツイン/キング | 28 | 8 |
| | | ユニバーサル | | 1 |

バル「Al Bocardillo /アル ボカディーヨ」

お酒と食事を楽しめる、本場バルと同様に、料理はスペイン料理から、ヨーロッパ全土の料理をカジュアルに楽しめるメニューを多数ご提供いたします。場所は、京都のメインストリートである、四条通りに面した一角であるため、宿泊者はもちろんのこと、帰宅途中のビジネスマンや、女性1人のお客様へも楽しんでいただけるお料理をご用意いたします。

週末は、夕方の開店直後にビールを1杯など友人や家族と“ハシゴ”するバル巡りとして楽しんでいただけます。

※料理画像はイメージとなります ※営業時間は変更する場合がございます

営業時間：17:00～24:00 (ラストエントリー23:30)

定休日：なし

席数：18席 (カウンター10席)

主なメニュー：アンティパストミスト、砂肝のコンフィート舞茸のフリット、ローストビーフ、など

価格帯：700円～ (税込)



総支配人 細田 武史 (ほそだ たけふみ)



- 1988年 株式会社ホテル日航大阪入社。
料飲部、マーケティング部に従事し24年間現場での実績を積む。
- 2013年 ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪界入社。レストラン収支拡大に貢献。
料飲部責任者を経て2016年アゴーラ ホテルアライアンスである旧軽井沢
ホテルの総支配人に着任しアゴーラ最高級サービスクオリティを確立さ
せる。
- 2018年4月 ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪界 ホテル支配人
- 2020年9月 アゴーラ 京都烏丸、アゴーラ 京都四条 開業準備室 室長に就任
現在に至る

施設概要

| | | |
|------|---|---------------------|
| 施設名 | アゴーラ 京都烏丸 | アゴーラ 京都四条 |
| 所在地 | 京都市下京区西洞院通四条下る妙伝寺町701-1 | 京都市下京区四条通油小路東入傘鉾町36 |
| URL | https://www.agora-kyoto.com | |
| 敷地面積 | 591.26㎡ | 341.00㎡ |
| 延床面積 | 4,187.07㎡ | 2,527.06㎡ |
| 客室数 | 140室 | 80室 |
| 構造規模 | 地上10階 | |

アクセス



アゴーラ 京都烏丸
 阪急京都線「烏丸」駅
 京都市営地下鉄「四条」駅 25
 番出口より徒歩約6分

アゴーラ 京都四条
 阪急京都線「烏丸」駅
 京都市営地下鉄「四条」駅 24番
 出口より徒歩約7分

■お客様からのお問い合わせ

アゴーラ 京都烏丸 TEL:075-353-1118 info.karasuma@agora.jp

アゴーラ 京都四条 TEL:075-254-7588 info.shijo@agora.jp