

2023年12月15日

## デュシタニ京都、心躍るホリデーシーズンを演出する 新年を祝う年末年始イベントを開催

バンド「asobiyoshi」の演奏とともに迎えるカウントダウンパーティーなど

タイの大手ホテル・不動産開発会社である、デュシット・インターナショナルが手掛ける旗艦ラグジュアリーホテルの日本進出一号店、デュシタニ京都（総支配人：山下誠、所在地：京都市下京区）は年末年始の期間、2024年の到来を祝う数々のイベントおよびメニュープロモーションを開催いたします。12月26日（火）からはストロベリーアフタヌーンティーの提供を開始するほか、シェフズテーブル紅葉では年末年始特別メニューを5日間限定で提供いたします。また、年越しではバンド「asobiyoshi」をお招きしたカウントダウンライブパーティーを開催し、デュシタニ京都でのラグジュアリーな雰囲気にも満ち溢れた、年末年始のひと時を提供いたします。

年末年始のイベントの概要は以下のとおりです。

### ■ストロベリーアフタヌーンティー



京都の和東町にあるデュシットティーガーデンで栽培したオーガニックティーとデュシタニ京都オリジナルの TWG ティーとともに、おしゃれで贅沢なスイーツをお楽しみいただけます。旬をむかえる苺をはじめ、シェフが厳選した素材を用いて作ったセイボリーとスイーツをザ・ギャラリーの優雅な空間で提供いたします。

# Dusit Thani

KYOTO

期間:12月26日(火)~3月31日(日)

時間:12:00~17:00 (16:00 L.O.)

料金:7,590円(税・サ込)

場所:1F ザ・ギャラリー

セイボリー5種

スイーツ7種

<お飲み物>

紅茶は和東町にあるデュシットティーガーデンのオーガニックティー、デュシタニ京都オリジナルの TWG ティーなど、そのほか、コーヒー、ソフトドリンクをフリーフローにてご用意しております。(90分制)

## ■オールデイダイニング ニューイヤーランチ



新年を彩る、オールデイダイニングのニューイヤースペシャルランチです。サラダ、オードブル、デザートはビュッフェ形式にてご提供し、メインディッシュは洋食またはタイ料理、パスタの中から一品お選びいただけます。

期間:12月30日(土)~2024年1月3日(水)

時間:12:00~14:00(L.O.14:00)

料金:8,855円(税・サ込)

場所:地下1階

<メニュー一例>

自家製リコッタチーズのブリュスケッタ、ムール貝のマニエール、スモークサーモンなど

\*メイン料理(お好きな物を一品お選びいただけます)>

# Dusit Thani

KYOTO

- ・洋食：瀬戸内産真鯛の湯葉巻きスチームやフリットミスト、京都丹波あじわい鶏のサルティンボッカなど
- ・タイ料理：ガパオライスやパッシーユなど
- ・パスタ：ペペロンチーノ、アラビアータ、カチョエペペ

## ■シェフズテーブル紅葉 ニューイヤーランチ



一年の始まりにふさわしい豪華なニューイヤーランチをご用意します。カウンター席に座った瞬間から凛とした空気が流れ、旬の素材を使用し、豊富な経験と熟練の腕から繰り出される料理はまさに幸せの極みと化します。

期間：12月30日(土)～2024年1月3日(水) (ジャパニーズ)

時間：12:00～14:30 (14:00 L.O.)

場所：B1F 紅葉

料金：18,975 円 (税・サ込)

〈メニュー一例〉

- ・ローストビーフ柑橘風
- ・寒平目のソテー 冬野菜 白味噌ヴァンブランソース
- ・黒毛和牛サーロイン 80g

※当日の仕入れ状況によりメニューや産地が変更になる場合がございます。

※シェフズテーブル「紅葉(こうよう)」のご利用は12歳未満(小学生を含めて)のお子様のご利用はご遠慮いただいております。

# Dusit Thani

KYOTO

## ■シェフズテーブル紅葉 ニューイヤーディナー(ジャパニーズ・フレンチ)



旬の選び抜かれた良質な素材を使いながらシェフが目の前で大胆かつ繊細に調理してご提供する、ジャパニーズとフレンチの鉄板ディナープランです。これまでの想像を超えたユニークな内容で新年のスタートに忘れられない体験となることをお約束します。

期間:12月30日(土)~2024年1月3日(水)

時間:17:30~22:00(20:00 L.O.)

場所:BIF 紅葉

料金:37,950円(税・サ込)

〈ジャパニーズ メニュー一例〉

- ・ホタテ 北海道月光百合根の蒸し物
- ・フォアグラソテー カリフラワースープ仕立て
- ・オマールエビのソテー 冬野菜 白味噌ヴァンブランソース

〈フレンチ メニュー一例〉

- ・北海道海の幸、がまこう庵のガレット、ブイヤベース
- ・近江牛、黒トリュフ
- ・山地酪農ダブルチーズ、黒ごぼう

※当日の仕入れ状況によりメニューや産地が変更になる場合がございます。

※ジャパニーズとフレンチ、それぞれの鉄板コースがございます。

※シェフズテーブル「紅葉(こうよう)」のご利用は12歳未満(小学生を含めて)のお子様のご利用はご遠慮いただいております。

# Dusit Thani

KYOTO

## ■ カウントダウンパーティー&ライブ

永田有吾氏 (P) と平野翔子氏 (Vo) のユニット「asobiyoshi」、サポートにベースは関西トップクラスのベーシスト萬恭隆氏、NHK 連続テレビ小説「カムカムエブリバディ」にも出演した若手ドラマの坪田英徳氏をお迎えし、お食事と華やかな演奏ともに年越しを行います。



「asobiyoshi」の永田有吾氏と平野翔子氏

日程: 12月31日(日) 22:00~24:30

場所: 1F ザ・ギャラリー

価格: ご宿泊のお客様 18,000円(税・サ込)

外来のお客様 20,000円(税・サ込)

〈メニュー一例〉

### □ COLD SELECTION

- ・ホタテ貝 とろ湯葉と焼きトマトのカクテル 土佐醤油ジュレ
- ・黒胡椒風味国産牛肉のシールドとアスパラガスのボン・アトレ
- ・ポーピアソット(生春巻き) スイートチリソース

### □ HOT SELECTION

- ・鶏のから揚げ 京都タルタルソース
- ・ガパオライス
- ・年越しそば(茶蕎麦・九条葱・大根おろしとイクラを添えて)

### □ スイーツ

- ・チョコレートとプラリネのグラスデザート
- ・フルーツタルト
- ・モンブラン

# Dusit Thani

KYOTO

## □ドリンク

・アルコール、ノンアルコール各種

## ■新年のイベント



玉すだれパフォーマー中村美果氏

日程:2024年1月1日(月)

・振る舞い酒

時間:8:00~10:30

場所:B1F 宴会場前

\*ご宿泊様のお客様の限らせていただきます。

・玉すだれ

時間 11:00~11:20

ご予約・お問い合わせ: 075-343-7150(ホテル代表)

※上記内容はリリース時点の情報であり変更になる場合がございます。

※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

## ■ デュシタニ京都について

デュシタニ京都は2023年9月1日にオープン。デュシタニ京都は世界遺産「西本願寺」の門前町のエリアにあります。京の町並に溶け込んだこの地で、日本の繊細な伝統文化とデュシタニの祖国タイの優雅なホスピタリティが織り交ざった最高のおもてなしをご堪能いただけ、美しく居心地の良い客室は言うまでもなく、タイの伝統料理や色彩豊かな和食の醍醐味を味わえるレストラン、隠れ家のようなバー、心とからだの充足を感じる「デバラナウェルネス」、京都の神髄に触れるエクスペリエンス・プログラムなど、「お客様にふさわしいすべて (Everything You deserve.)」をご提供するデュシタニ京都のサービスで、京都を体験するだけでなく、心と五感のあらゆるフルネスを感じていただけます。詳しくはホテル公式サイト

# Dusit Thani

KYOTO

([www.dusit.com/thanikyotojp](http://www.dusit.com/thanikyotojp))、Facebook (<https://www.facebook.com/dusitthanikyoto/>)、Instagram (<https://www.instagram.com/dusitthanikyoto/>) をご覧ください。

## Dusit Thani

KYOTO

### ■ デュシット インターナショナルについて

1948年に設立されたデュシット・インターナショナルまたはデュシタニ パブリック カンパニー リミテッド (DUSIT) は、タイ証券取引所に上場している大手ホスピタリティグループです。その運営は、ホテルとリゾート、ホスピタリティ教育、食品、不動産開発、およびホスピタリティ関連サービスの5つの明確で補完的なビジネスユニットで構成されています。グループのホテル、リゾート、高級ヴィラのポートフォリオには、世界19か国で合計7つのブランド (デュシタニ、デュシット デバラナ、デュシット スイーツ、デュシット D2、デュシット プリンセス、ASAI ホテル、エリートヘブズ) で運営されている300以上の施設が含まれます。このグループは、タイで料理学校とホスピタリティカレッジを運営しているほか、タイ、カンボジア、ベトナムで教育部門向けのケータリング会社も運営しています。デュシット インターナショナルの不動産開発、ホスピタリティ関連サービス、食品部門への多様な投資は、持続可能な成長のための長期戦略の一部であり、バランス、拡大、多様化という3つの主要分野に焦点を当てています。詳細については、[dusit-international.com](http://dusit-international.com) をご覧ください。デュシットホテル&リゾートの公式写真は、[medialib.dusit.com](http://medialib.dusit.com) からダウンロードいただけます。

### ■ asobiyoshi について

関西学院大学在学時に CD デビューを果たし、現在もシーンを牽引するピアニストの永田有吾氏と、活躍の場を広げる注目のヴォーカリスト平野翔子氏を中心に2017年に結成。斬新なアレンジやジャンルレスなオリジナルをレパートリーとし、新感覚ユニットとして注目を集めている。2020年、「スタンダードを遊び尽くす」をコンセプトに永田が全曲編曲したジャズスタンダード集『Our Standards』を発表。

#### <当リリースに関する問い合わせ先>

デュシット・インターナショナル広報代理店 アビアレップス株式会社

TEL:03-6261-5733 担当:早瀬、米山、野間

E-mail: [dusitjapanpr@aviareps.com](mailto:dusitjapanpr@aviareps.com)