

2022年2月28日

報道関係各位

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

「トランクでアフタヌーン」「メディテーションイベント」「ミシュランシェフによる2食付きプラン」
「ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都」で新感覚の滞在を
街を象徴する洗練された体験を提供する「アイコニック・タイム」

三菱地所グループの株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ（本社：東京都千代田区、取締役社長：水村 慎也、以下、「ロイヤルパークホテルズ」）は、2022年4月1日（金）に開業予定の「ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都」において、街の“象徴的な”おもてなしの拠点だからこそ可能なユニークで洗練された体験「アイコニック・タイム」を提供します。

「アイコニック・タイム」では、宿泊者用ラウンジでのトランク型ケースで提供するアフタヌーンスイーツや、メディテーションを軸にしたイベントをご用意いたします。



宿泊者用ラウンジ「アイコニックラウンジ」で提供する「サダハル・アオキ・パリ」のアフタヌーンスイーツ



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

■SDGsにも貢献できるプレゼンテーションで、トップパティシエのスイーツを提供

宿泊者用ラウンジ「アイコニックラウンジ」ではアフタヌーンタイム（14:00～17:00）に、パリを拠点として世界をリードするパティスリー「サダハル・アオキ・パリ」のスペシャリテである「バンブー」を含むケーキやマカロン、焼き菓子などのスイーツをホテルオリジナルのトランクで提供いたします。

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都のコンセプトである「あたらしい、あなたに気づく。」を体現し、扉を開けてお客様に美しいスイーツを「発見」していただきたいというホテルの想いと、ホテルから徒歩約4分にある「IREMONYA（イレモンヤ）」の、一つひとつ丁寧に手づくりする想いが重なり、このオーダーメイドトランクでのプレゼンテーションが生まれました。

京都の風情ある町屋をリノベーションした、この街ならではの
お店とのコラボレーションは、ロイヤルパークホテル「THE
シリーズ」のコンセプト「街と、もてなす。」へと連なるホテル
体験のひとつです。



町屋をリノベーションした「IREMONYA」

また、トランクの外装にはリサイクル古紙を主原料とした繊維素材を使用し、環境に配慮しました。この素材は旅行用のキャリーバッグなどにも使われるほど、耐久性に優れています。

環境に配慮した素材を使うことで、SDGs達成への貢献をしながら、美しいスイーツを様々な「発見」と共にお楽しみいただけます。



外装にリサイクル古紙を使った繊維素材を使用



扉を開けると、「サダハル・アオキ・パリ」のスイーツ

宿泊者用ラウンジ「アイコニックラウンジ」概要

席数：最大 63 席

場所：ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都 2F

フードプレゼンテーション時間：【アフタヌーン】14:00 - 17:00 【カクテル】17:00 - 21:00

【リフレッシュメント】10:00 - 14:00



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

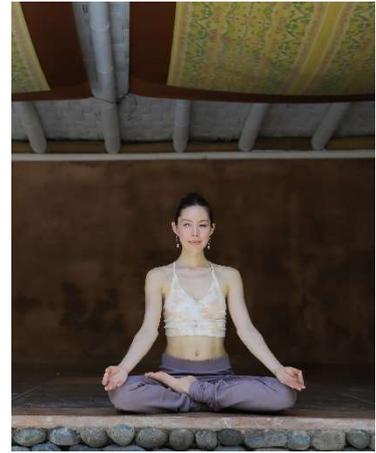
■自分と向きあう、心地よい時間を提供するイベントを開催

「あたらしい、あなたに気づく。」を象徴するメディテーションルームを持つ、ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都では、「アイコニック・タイム」の一環として、今の自分自身と向き合う「マインドフルネス」をはじめとする、様々なイベントを開催してまいります。

◇Morning Yoga Flow

京都出身のヨガ講師・Maaya Hanson（マーヤ ハンソン）氏を迎え、宿泊者用ラウンジ「アイコニックラウンジ」のテラスエリアでヨガクラスを開催します。

今回のクラスは呼吸と体の動きを意識的に行い、ポーズからポーズへと丁寧にフローすることで体は力強くしなやかに、呼吸はより深く、マインドにも穏やかさを養います。そうすることで、一人ひとりの内側に生まれる心地良さに気づき、穏やかな流れを日常へと繋ぐ、そんな時間をご提案します。



イベント概要

日程：2022年4月6日（水）、17日（日）、5月1日（日）、18日（水）、6月1日（水）、12日（日）
時間：7:45 - 8:45（60分間）
場所：ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都 2F アイコニックラウンジ
料金：ご宿泊者 3,500 円 / ビジター 4,000 円
定員：各回 6 名
ご予約・詳細：<https://www.the-royalpark.jp/ic/kyoto/news/detail.php?id=6>

◇Aromatic Mindfulness

英国 IFPA/IFA 認定アロマセラピストであり真宗大谷派僧侶でもある中村 智美氏を招き、アロマセラピーとメディテーションを組み合わせたマインドフルネス体験を提供いたします。

呼吸に集中し「今、ここ」に意識を向けることで、心のざわめきを落ち着かせ、物事を冷静に深く観察、あるがままを受け入れるようになると言われます。アロマによるマインドフルネス瞑想では、古来より用いられてきた植物の香りに集中することで、想念を手放し、心と体が一つになる「身心一如」の状態へと導きます。



イベント概要

日程：2022年4月18日（月）、5月16日（月）、6月20日（月）
時間：11:30 - 12:30（60分間）
場所：ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都 2F アイコニックラウンジ
料金：ご宿泊者 3,500 円 / ビジター 4,000 円
定員：各回 6 名
ご予約・詳細：<https://www.the-royalpark.jp/ic/kyoto/news/detail.php?id=7>



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

■ ミシュラン掲載シェフが手がける 2 食付きの宿泊プラン予約受付を開始



インテリアイメージ



ディナーイメージ

2022年3月1日（火）12:00より、イタリア料理「シンクロニア ディ シンジハラダ」の2食付きの宿泊プラン予約受付を開始します。

「シンクロニア ディ シンジハラダ」は、東京・銀座のレストラン「アロマフレスカ銀座」のオーナーシェフとして15年連続で「ミシュランガイド東京」にも掲載されている原田 慎次氏が手がけます。冷たいカッペリーニから始まるディナーコースは、セコンドピアット2品（魚・肉料理）を含む約8品で構成。料理は「等身大の追求こそ特別」をキーワードに、イタリア料理の伝統や歴史に縛られない原田シェフのユニークなスタイルを「等身大」として継承しながら、お客様とスタッフ、京都と東京や各地の食材を共鳴・同調（シンクロ）させ、さらなる高みを目指します。

宿泊者用ラウンジでのスイーツやカクテルタイム、そしてレストランでのディナーと朝食。一日のあらゆる時間帯で「アイコンック」な美食体験を通じて、ホテルを楽しみつくす2食付きプランです。

◇2食付きプラン予約受付：<https://www.the-royalpark.jp/ic/kyoto/news/detail.php?id=8>

お食事のみのご予約は2022年3月15日（火）12:00から受付を開始いたします。

レストラン「シンクロニア ディ シンジハラダ」概要

席数：最大40席

場所：ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都 1F

営業時間：【朝食】7:00-10:30 【ランチ】11:30 - 15:00 【ディナー】17:30 - 22:00

料金：【朝食】3,630円 【ランチコース】5,808円 / 10,285円 【ディナーコース】9,075円 / 11,495円

※ランチ・ディナータイムには、アラカルトのご用意もございます。

※上記の料金は消費税・サービス料10%を含みます。

※ランチ・ディナーコースの料金は、パン・ミネラルウォーター代を含みます。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

■ ホテル計画概要（予定）

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都（2022年4月1日開業予定）

所在地：京都市中京区東洞院通御池上ル船屋町420

施設構成：1F：パティスリー「サダハル・アオキ・パリ 烏丸御池店」（店舗面積：6.3㎡）

イタリア料理「シンクロニア ディ シンジハラダ」（店舗面積：161.1㎡、席数：40席）

バー「THE BAR」（店舗面積：13.3㎡、席数：9席）

2F：宿泊者用ラウンジ、大浴場、メディテーションルーム

3～9F：客室（125室、スイート1室を含む）

アクセス：京都市営地下鉄 烏丸線・東西線「烏丸御池」駅（1番出口）より徒歩約2分

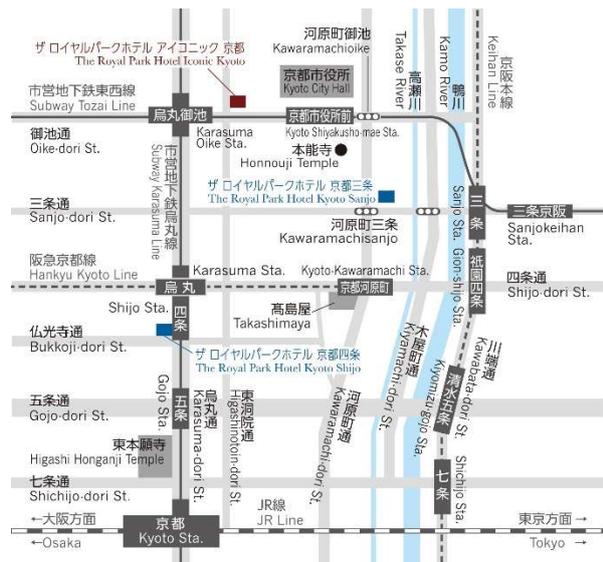
ティザーサイト：<https://www.the-royalpark.jp/ic/kyoto/>

※記載の情報・画像は2022年2月28日現在のものです。計画が変更になる場合がございます。

※画像は全てイメージです。



ホテル外観



ホテル周辺地図

<本件に関するお問合せ先>

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

京都事業部 マーケティング課 広報担当：小田島・新實

TEL：075-585-5622（京都事業部） FAX：075-351-1185

E-mail：mktg-kyoto@rphs.jp