

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO



2022年3月30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

滞在を楽しみ、旅の目的となる「デスティネーションホテル」
「ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都」4月1日に開業
京都を発見し、あたらしい自分自身に気づく

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、「あたらしい、あなたに気づく。」をコンセプトに掲げた「ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都」（所在地：京都市中京区東洞院通御池上ル船屋町420、総支配人：鳥山 誠）を2022年4月1日（金）に開業いたします。当ホテルは、宿泊者用のラウンジ・大浴場・メディテーションルームに加え、外来のお客様にもご利用いただけるパティスリーとレストランがございます。宿泊主体型でありながら、充実した館内設備で、滞在そのものが旅の目的となる、「デスティネーションホテル」です。



開放的な客室を実現した大きな窓が並ぶ、ホテル外観

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都は、あたらしい自分自身に「気づき」、「発見」していただくホテルです。パティスリーやレストランでは、味覚を通して新たな発見ができるメニューを提供、宿泊者用ラウンジ「アイコニックラウンジ」では、五感を刺激する様々なイベントを開催します。そして「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では、ミストやほの暗い空間の中、いつもと違う感覚で過ごす「非日常」を通してあたらしい自分自身と向き合う体験を提供いたします。



THE ROYAL PARK
I CONIC
KYOTO

■客室（3～8F）

スイート1室を含む全125室の客室は、シンプルで洗練されたデザインに、開放感のある水回りで、居住性を重視した間取りです。

▷客室概要

客室タイプ	面積	室数
スタンダードダブル	25.5 m ²	14
スタンダードツイン	27.8 m ²	7
スーペリアキング	32.0 m ²	21
スーペリアツイン	30.0 m ²	40
デラックスツイン	37.5 m ²	13
デラックスキング	37.5 m ²	14
プレミアム	42.5 m ²	7
コーナーバルコニー	50.0 m ²	6
アイコンックススイート	87.8 m ²	1
ユニバーサル	30.0 m ²	2
合計		125



様々な動画コンテンツを大画面で楽しめるプレミアムルーム

プレミアムルーム（7室）は、「デスティネーションホテル」として、ホテル滞在を充実させるため、プロジェクターとスピーカーを導入。地上波デジタルTV番組に加え、YouTubeや各種動画配信サービスを、約120インチの大きさを壁に映し出し、見慣れた映像も新たな驚きや迫力と共に楽しみください。

また、客室のアメニティ(※1)は4月1日施行のプラスチック資源循環法を踏まえ、米粉を配合した原料や再生プラスチックを使用し、紙の包材を利用した製品を採用しました。日本の伝統的な贈り物をイメージしたボックスをご用意いたします。



(※1) 歯ブラシ・ヘアブラシ・カミソリ・シャワーキャップ・ボディタオル・コットン



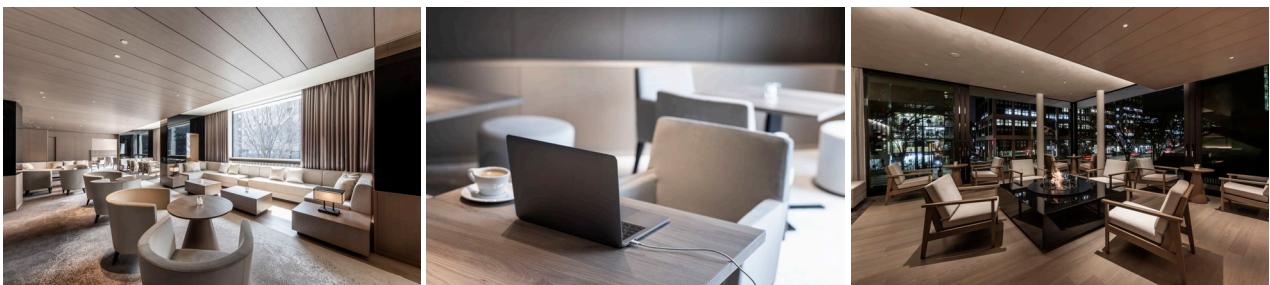
THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

■ 宿泊者用ラウンジ「アイコニックラウンジ」(2F)

約 200 m²の宿泊者用ラウンジは、「SAJIKI」「OKU」「TERRACE」の3エリアに分かれます。

机敷席をイメージした「SAJIKI」はゆったりとしたソファーに身をゆだねて寛ぐことができる空間で、祇園祭の山鉦が通る御池通を一望できます。「OKU」は気兼ねなくビジネスミーティングもできるよう奥まった場所にあり、コーヒーを飲みながら PC や資料を広げやすい広めのテーブル付近にはコンセントもご用意しました。「TERRACE」は、その名の通りテラス席となっており、ファイヤーピットの火を眺めながら、京都の街の音や匂いを体感いただけます。

時間や気分、ニーズに合わせて3つのエリアを使い分け、様々なインスピレーションを得ることで、滞在中に新たな感覚にお気づきいただけます。



(左から) SAJIKI / OKU / TERRACE の各エリア

アイコニックラウンジでは味覚を重視し、ウェルカムスイーツとしてホテル 1F のパティスリー「サダハル・アオキ・パリ」のアフタヌーントランク、カクテルタイムにはイタリア料理「シンクロニア ディ シンジハラダ」のアペタイザープレートなど、洗練されたスイーツやフードを提供いたします。



(左)「サダハル・アオキ・パリ」によるアフタヌーントランク (右)「シンクロニア ディ シンジハラダ」によるアペタイザー



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

また、「小川珈琲株式会社」のバードフレンドリー®認証コーヒーや、「玉乃光酒造株式会社」の純米吟醸 GREEN など、京都の街が生み出したドリンクをご用意いたします。

バードフレンドリー®認証コーヒーは、そのフルーティーな香りとはちみつのような甘さが調和した味わいだけでなく、渡り鳥の住処となる自然環境を大切にしたい、サステナブル（持続可能）なコーヒーです。

カクテルタイムにご提供する純米吟醸 GREEN は、有機 JAS 認定を取得した山田錦のみで醸したお酒です。自然環境と調和したお酒をめざして誕生した日本酒で、落ち着いた飲み口に米の旨味が広がります。

京都という歴史ある街が生み出したドリンクを、宿泊者用ラウンジ「アイコニックラウンジ」でお楽しみください。



(左)「小川珈琲株式会社」のバードフレンドリー®認証コーヒー (右)「玉乃光酒造株式会社」の純米吟醸 GREEN をワイングラスで

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

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 CONIC
KYOTO

■ ウェルネスエリア (2F)

(営業時間：15:00～25:00 / 6:00～10:00)

大浴場とメディテーションルームからなるウェルネスエリアでは、当ホテルならではのマインドフルネスを体験いただけます。

◇大浴場



男性浴場



女性浴場

黒と白のスタイリッシュな大浴場は、メディテーションの前のリラックスとしてもご利用いただけます。

また、大浴場には京都産の檜間伐材を加工した直径約16cmの玉を浮かべています。間伐材とは、健全な森林を守るために間引いた過程で発生する木材で、これらを使用することで持続可能な森林保全に貢献します。京都の森の香りを感じながら体を休め、SDGsにも貢献できる大浴場でお寛ぎください。

※男性用は黒、女性用は白の大浴場をお楽しみいただけます。



◇メディテーションルーム

ホテルのコンセプト「あたらしい、あなたに気づく。」を体現するメディテーションルームは、「blank」と「tea」の二つの部屋で構成されています。さらに、客室でもメディテーションができるプログラムを、客室内のTVで提供いたします。



ミストに包まれた「blank」

▷blank meditation (ブランク メディテーション)

幾重にも重ねられた多彩な音が響きあい、様々な色の光が移ろう空間でひんやりとしたミストの中に佇み、「脳に余白 (blank) をつくるメディテーション・モード」へ。日常でも旅の途中でも、スマホやPCなど、どこか一点を見つめていることが多い現代社会を離れ、ぼんやりと全体を眺めてください。おぼろげな空間に佇むことで、目も頭も休まるひとときをお過ごしいただけます。



THE ROYAL PARK
ICONIC
KYOTO

▷tea meditation (ティー メディテーション)

敢えてほの暗い空間にすることで、視覚からの情報を減らし、嗅覚に集中するメディテーションルームです。

ご自身でお茶を淹れ、お茶の香りに意識を向けていただきます。お茶を淹れる感覚と共に、嗅覚を刺激し、あたらしい自分自身と向き合うことで、意識を再構築する時間をお過ごしください。

「半発酵ほうじ茶」「アールグレイ煎茶」という、香りと味わいの異なる2種類のお茶をご用意します。一般的な煎茶や紅茶とは異なる方法で製造・加工したお茶で、香りに意識を集中することで、あたらしいお茶の楽しみ方を提案します。

・半発酵ほうじ茶

フルーティーさと、ほうじ茶の持つほのかな焙煎の香り。ずっと身体にしみわたるような優しい味わいで、ゆったりとした体験を。メディテーション時の落ち着いた気分の余韻により浸りたいときに。

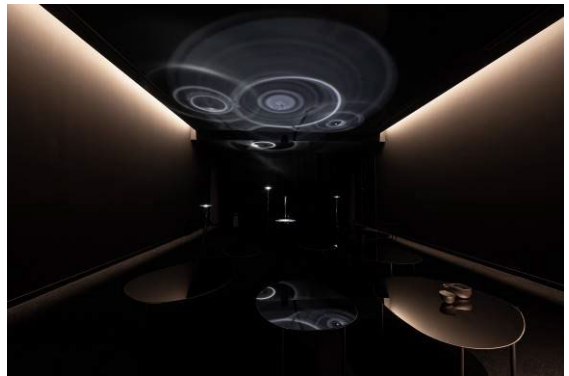
・アールグレイ煎茶

ベルガモットのフレッシュな香りと煎茶の青々しい香りがマリアージュ。華やかさと爽やかさを兼ね備えた香りで、メディテーション時のスイッチの切り替えや、思考が分散しているときの意識のフォーカスに。

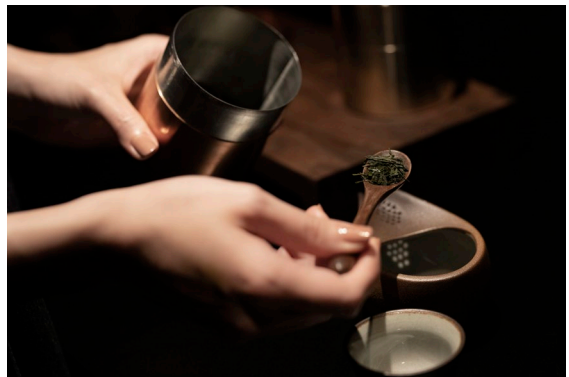
▷in-room scent meditation (インルーム セント メディテーション)

客室ではプライベートな空間ならではの自由な感覚を楽しみながら、五感を研ぎ澄ませ、あたらしい自分に気づけるようなメディテーションの時間を提供します。

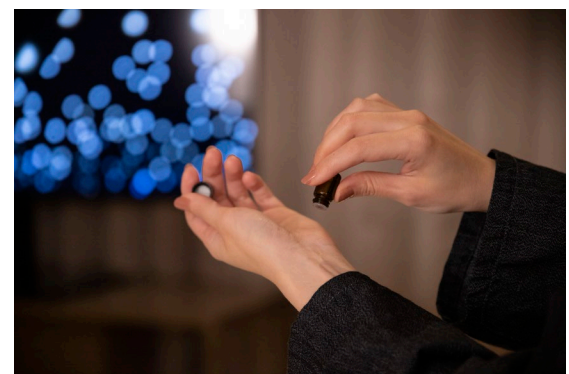
フランキンセンスやミルラ・サンダルウッドといった古来より瞑想に用いられてきた9種類の香りをブレンドしたアロマオイルを各客室にご用意。手元に香りをつけて、ベッドやソファにリラックスした姿勢で佇み、TVで当ホテルオリジナルのメディテーションガイダンスを聞きながら、より深い没入体験によるあたらしい気づきをご提供します。



ほの暗い空間に、波紋の光がゆらめく「tea」



自分の手で淹れることで、より感覚を研ぎ澄ませて



客室でもメディテーション体験



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

■サダハル・アオキ・パリ 烏丸御池店 (1F)

パリを拠点とし、世界をリードするパティスリー「サダハル・アオキ・パリ」が、ホテル 1F に常設店舗として関西初出店いたします。定番のマカロンやショコラ、スペシャリテの「バンブー」などを始め、コンテンポラリーなスイーツのテイクアウト商品を販売します。

また、烏丸御池店の限定商品として、「ミルフォイユ ダイナゴン オ マッチャ」を販売します。エシレバター豊かな香りが繊細な食感と共に広がるパイ生地に、宇治の抹茶を使用したクリームと、パティシエの青木 定治氏が惚れ込んだ丹波産大納言小豆を使用した餡を重ねました。

今後も、トップパティシエ・青木氏ならではの視点を通じて京都の魅力を再発見していただけるオリジナルスイーツを販売します。



色とりどりのスイーツが並ぶショーケース



烏丸御池店限定の
「ミルフォイユ ダイナゴン オ マッチャ」

◇サダハル・アオキ・パリとは

京都と姉妹都市でもあるパリを拠点に活躍し、いま世界で最も注目されているパティシエの一人、青木 定治氏のパティスリー。フランス最優秀パティシエへの選出、パリ市庁賞受賞など様々な受賞歴を持つ青木氏は

2018年にフランスで権威あるショコラ愛好家団体「C.C.C. (Club des Croqueurs de Chocolat)」が主催するショコラ品評会にて5年連続最高位、8年連続の受賞を果たしました。

現在パリに5店舗、日本に8店舗(2022年4月1日開業の烏丸御池店を含めると9店舗)を構え、「お菓子を通して人を喜ばせること」を信条としています。



シェフ 青木 定治氏

パティスリー「サダハル・アオキ・パリ 烏丸御池店」概要

店舗面積：6.3㎡

営業時間：10:00~19:00

電話番号：075-241-1102

商品例：ミルフォイユ ダイナゴン オ マッチャ 918円 / バンブー 896円

マカロン各種 324円~ / ショコラ各種 1,566円~

※上記料金は、消費税を含んだ料金です。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

■シンクロニア デイ シンジハラダ(1F)

イタリア料理「シンクロニア デイ シンジハラダ」がホテル1Fにオープンいたします。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関西初出店の店舗として手がけ、朝食およびランチ、ディナーを提供いたします。

原田シェフにとっても、初の試みとなる朝食は、「カラスミ バーニャカウダ」や「きのこ トリュフ玉子」などの小鉢6種に、選べるメイン料理の付いた、セットメニューでご提供いたします。

メインは、「朝パスタ」「パッパ」「御飯と椀物」の3種をご用意。「朝パスタ」と題したトマトとハーブのスパゲッティ、素材を活かした野菜スープの「パッパ」、シェフが選んだ青のりや穴子昆布、漬物を合わせた「御飯と椀物」。

3種類のメニューはどれも洗練された味わいに原田シェフならではのエスプリをきかせた朝食。イタリアの風を吹き込んだあたらしいスタイルの朝食を発見していただけます。



シェフ 原田 慎次氏



朝パスタ「トマトとハーブのスパゲッティ」



野菜スープ「パッパ」



御飯と椀物。小鉢6種はすべての朝食に付きます。

レストラン「シンクロニア デイ シンジハラダ」概要

席数：最大40席

営業時間：【朝食】7:00～10:30 (L.O.10:00)

【ランチ】11:30～15:00 (L.O.14:00)

【ディナー】17:30～22:00 (L.O.21:00)

※朝食を除き、13歳未満のお子様のご入店をご遠慮いただいております。

電話番号：075-241-1114

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。

※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。

※上記料金は、税・サービス料を含んだ料金です。



THE ROYAL PARK
ICONIC
KYOTO

■バー「THE BAR」(1F)

天井高約7mのロビー内にある開放的なバーでは、地元・京都や国産のウイスキー、フルーツを使ったカクテルをバーテンダーがご提供します。

シグネチャーカクテルの一つ「blank」はメディテーションルームにインスピレーションを得たもので、先入観を持たずに味わっていただくため無色透明にしたカクテルです。途中、スポイトで風味を足して、透明な中に違う味を「発見」していただけます。

また、春のシーズンブルカクテル「アルテミシア」はヨモギのリキュールを使用し、ほうじ茶で京都らしさを込めつつライチとクリームで甘やかなカクテルに仕上げています。これからも京都の季節の移ろい(四季)をカクテルで表現します。

「THE BAR」はホテル1Fにあり、街へ繰り出すときやお休み前の1杯の場として、気軽にご利用いただけます。



「THE BAR」のシグネチャーカクテル

バー「THE BAR」概要

席数：最大9席

営業時間：17:00～23:00

メニュー例：シグネチャーカクテル 1,452円 / シーズナブルカクテル「アルテミシア」1,573円 / ジントニック 1,210円

※上記料金は、税・サービス料を含んだ料金です。

■施設概要

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)

所在地：京都市中京区東洞院通御池上ル船屋町420

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

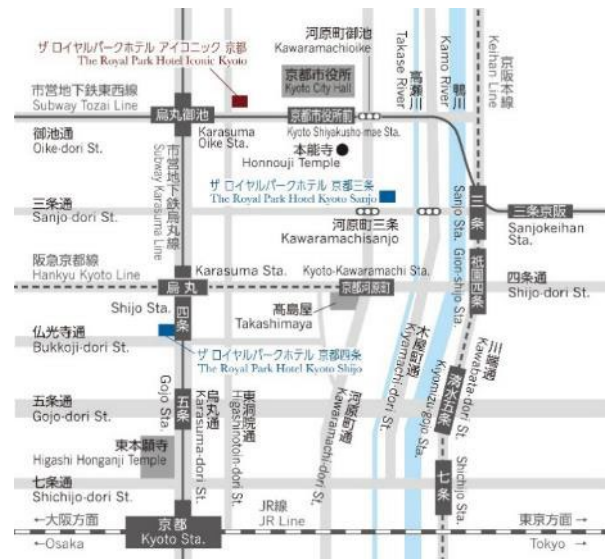
構造・規模：RC造(一部S造・SRC造)、地上9階

延床面積：7,399平米(2,238坪)

客室数：125

付帯施設：宿泊者用ラウンジ、大浴場、メディテーションルーム、パティスリー、レストラン

Webサイト：<https://www.the-royalpark.jp/ic/kyoto/>



本ホテルの開業により、ロイヤルパークホテルズが京都で展開するホテルは5軒となります。利便性・機能性を追求した「ザ ロイヤルパークホテル」を三条・四条・梅小路に、ミレニアル世代向けのライフスタイル型ホテル「キャンパス」を二条に、そしてフラッグシップとなる「アイコニック」を烏丸御池に。ビジネス・観光・ホテルステイなど、旅の目的に応じて様々なニーズにお応えします。

※記載の情報・画像は2022年3月30日現在のものです。

※画像はすべてイメージです。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

■ロイヤルパークホテルズ一覧

ロイヤルパークホテルズは、フルサービス型ホテル及びプレミアム宿泊主体型ホテル「THE シリーズ」を国内 18 ヶ所、4,254 室展開しております。今後も新規ホテル出店を進め、チェーン拡大とブランド力の向上を図ってまいります。

名称		客室数	開業時期	
フルサービス型	仙台ロイヤルパークホテル	110 室	1995 年	
	ロイヤルパークホテル（東京・日本橋）	419 室	1989 年	
	横浜ロイヤルパークホテル	603 室	1993 年	
宿泊主体型 THE シリーズ	アイコニック	ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留	490 室	2003 年
		ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都	125 室	2022 年 4 月 1 日
		ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋	352 室	2020 年
		名古屋栄ホテル計画	約 250 室	2024 年度（予定）
	ロイヤルパーク	ザ ロイヤルパークホテル 東京羽田	313 室	2014 年
		ザ ロイヤルパークホテル 京都三条	172 室	2011 年
		ザ ロイヤルパークホテル 京都四条	127 室	2018 年
		ザ ロイヤルパークホテル 京都梅小路	246 室	2021 年
		ザ ロイヤルパークホテル 広島リバーサイド	127 室	2018 年
		ザ ロイヤルパークホテル 福岡	174 室	2011 年
	キャンパス	ザ ロイヤルパーク キャンパス 札幌大通公園	134 室	2021 年
		ザ ロイヤルパーク キャンパス 銀座 8	121 室	2019 年
		ザ ロイヤルパーク キャンパス 名古屋	153 室	2013 年
		ザ ロイヤルパーク キャンパス 京都二条	180 室	2021 年
		ザ ロイヤルパーク キャンパス 大阪北浜	238 室	2019 年
		ザ ロイヤルパーク キャンパス 神戸三宮	170 室	2021 年
		ザ ロイヤルパーク キャンパス 銀座コリドー	161 室	2022 年秋（予定）

<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