

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



2021年12月1日

報道関係各位

株式会社 SAJ

株式会社 AFSA

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

感性を高める、食とメディテーションの空間が
ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都内に4月誕生
世界をリードするパティシエ 青木 定治のパティスリー、
ミシュランシェフ 原田 慎次が手掛けるレストランが関西初出店

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」）、株式会社 SAJ（本社：東京都港区、代表取締役社長：青木 定治、以下「サダハル・アオキ・パリ」）及び株式会社 AFSA（本社：東京都中央区、代表取締役社長：原田 慎次）は、2022年4月1日開業予定のザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都の1Fにパティスリー「サダハル・アオキ・パリ 烏丸御池店」及びイタリア料理「シンクロニア ディ シンジハラダ」、を同日新規オープンすることをお知らせいたします。また、2Fにはホテルのコンセプト「あたらしい、あなたに気づく。」を象徴する空間であるメディテーション施設を設けます。



「サダハル・アオキ・パリ」スイーツ



「シンクロニア ディ シンジハラダ」料理イメージ

今回のパティスリー及びレストランの出店は、「サダハル・アオキ・パリ」青木 定治の「お菓子を通して人を喜ばせたい。」という想いと、「アロマフレスカ銀座」（株式会社 AFSA が運営するレストラン）原田 慎次の「素材と真摯に向き合って料理することが、お客様へのおもてなし。」という姿勢、本ホテルの「“象徴的な”おもてなしの拠点でありたい。」というブランドラインのビジョンが合致し、実現したものです。国際的な評価を受ける2人にとっても今回の京都出店は関西初であり、新たな地での食材や味覚の発見も期待しています。その発見から生み出される先進的な食体験は、メディテーション施設と共に、これまでにない非日常体験としてホテルのコンセプト「あたらしい、あなたに気づく。」を体現いたします。



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

■パティスリー「サダハル・アオキ・パリ 烏丸御池店」

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予定です。烏丸御池店だけのオリジナルアイテムの販売も予定しており、トップパティシエ・青木 定治ならではの視点を通じて京都の魅力を「再発見」していただけます。



「サダハル・アオキ・パリ」の看板商品であるマカロン



素材と製法によって様々なチョコレートを巧みに使い分け、ダイナミックでビビッドな世界を展開

◇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 定治のパティスリー。青木は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ちます。2018年には、フランスで権威あるショコラ品評会「C.C.C. (Club des Croqueurs de Chocolat)」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店舗を構える青木は「お菓子を通して人を喜ばせること」を信条としています。

Sadaharu AOKI paris

◇青木 定治コメント

パリではファッションでもスイーツでも常に流行の最先端を走っているながらも、流行に流されない、“ブレない軸”を持っている人が多く、京都の伝統や文化と深い繋がりを感じます。日本中の素晴らしい食材が集まる京都ですが、京都地場の食材とフランスの古典菓子をフュージョンさせ、目で味わうのはもちろんのこと、五感を使って私のスイーツを愉しんでいただきたいと思います。



シェフ 青木 定治



THE ROYAL PARK
I CONIC
KYOTO

■イタリア料理「シンクロニア ディ シンジハラダ」

イタリア料理「シンクロニア ディ 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 慎次が手がける当レストランは、本人にとっても関西初出店となります。

「シンクロニア」はイタリア語で「同期」「共鳴」の意味を持つ言葉です。原田の拠点である東京と、今回新たに出店する京都の2ヶ所で、素材の味と香りをシンプルに表現する料理の考え方がシンクロし、東京と京都でお互いに高め合っていきたいという想いが店名に込められています。

「シンクロニア ディ シンジハラダ」では、朝食およびランチ、ディナーを提供いたします。ランチ、ディナーでは原田の美しく洗練された現代イタリア料理に、京都ならではの和の要素を重ねたメニューが新しい味覚を刺激します。また、レストランでの朝食提供は、30年以上イタリア料理の経験を持つ原田にとっても初となる試みで、ゲストにとってもこれまでの京都にない、新たな朝食の「発見」となりうるメニューを提供予定です。

◇原田 慎次コメント

イタリアの料理と文化をリスペクトしつつ、日本全国の素晴らしい食材が持っている素の魅力そのままをシンプルに表現する「アロマフレスカ」の料理を踏襲しながら、伝統とコンテンポラリーを同調させ、さらに新しい料理に挑戦していきたいです。

そして10年、20年と成熟し、その時の時代のオーセンティック、"本物" と呼ばれるレストランを創りあげたいと思います。



朝食イメージ



ディナー料理イメージ



シェフ 原田 慎次



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

■ メディテーションルーム

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都のコンセプトは「あたらしい、あなたに気づく。」滞在しながら、さまざまな「気づき」「発見」をしていただくホテルです。その象徴的な施設として、メディテーションルームを設けます。東京・南青山にあるメディテーションスタジオ「Medicha」を運営する三菱地所グループの Medicha 株式会社が監修しており、ホテルでもマインドフルネスを気軽に体験していただけます。

メディテーションとは、頭を休め自分自身を整えるメソッドです。自分を俯瞰して思考や感情のクセに気付くことで、物事の捉え方や在り方が柔軟になっていきます。各国で研究が進み、外資系企業を中心にビジネスシーンでもマインドフルネスメディテーションの研修が取り入れられており、欧米ではスタジオやアプリなど様々なソリューションが登場しています。



「blank」メディテーション イメージ

写真提供：Medicha

モデル：岡本あずさ・柳澤宜典 撮影：間澤智大



「tea」メディテーション イメージ

今回、ホテルに設けるメディテーションルームは「blank (ブランク)」と「tea (ティー)」のふたつの空間で構成されています。

「blank」はミストに包まれた真っ白な空間です。足を踏み入れ、ミストの中に佇むことで「脳に余白 (blank) を作るメディテーション・モード」へ。頭と心を休めるひとときをお過ごしいただけます。

そして、ほのかな灯りがゆらぐ仄暗い空間「tea」では、目 (視覚) に頼りがちな普段の生活と離れて、香り (嗅覚) に集中しながら茶葉をセレクト。自分でお茶を淹れる感覚 (触感) と共にお茶を味わい、いつもと違う感覚で過ごす「非日常」な体験を通してあたらしい自分自身と向き合い、意識を再構築する時間を体験いただけます。

メディテーションルームは、ご滞在のお客様専用の空間として、無料でご利用いただけます。朝ヨガのように一日のスタートに、お休み前の一日をリセットする夜活として、メディテーションを提案いたします。



THE ROYAL PARK
ICONIC
KYOTO

■ラウンジでのフードプレゼンテーション

パティスリー「サダハル・アオキ・パリ」、イタリア料理「シンクロニア デイ シンジハラダ」のスイーツと料理を、ホテル 2F に設ける宿泊者用ラウンジのフードプレゼンテーションでもお楽しみいただけます。



宿泊者用ラウンジ

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 京都の宿泊予約は本日、2021年12月1日（水）に受付開始、イタリア料理「シンクロニア デイ シンジハラダ」は、2022年2月頃の予約受付開始を予定しております。ふたつの美食、そしてメディテーションを通じて、「あたらしい、気づき」を得て日常に帰っていく体験を提供いたします。

■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 デイ シンジハラダ」（店舗面積：161.1㎡、席数：40席）

バー（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

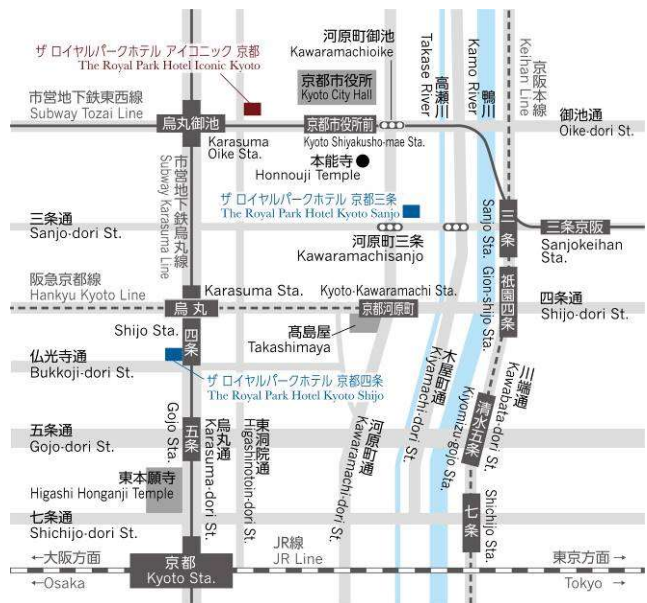
ティザーサイト：<https://www.the-royalpark.jp/ic/kyoto/>

※記載の情報・画像は2021年12月1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



THE ROYAL PARK
I C O N I C
KYOTO

<本件に関するお問合せ先>

株式会社 SAJ (「サダハル・アオキ・パリ」)

広報担当：津田・末岡

TEL：080-4669-4933

E-mail：press@sadaharuaoki-tokyo.com

株式会社 AFSA (「シンクロニア ディ シンジハラダ」「アロマフレスカ銀座」)

担当：笹川

TEL：03-3535-6667

E-mail：sasakawa@aromafresca-afsa.com

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