

趣深い感性を楽しむ東山で、京の極みを旅する入口に

THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel

2022年7月7日（木）いよいよ開業



株式会社東急ホテルズ（本社：東京都渋谷区道玄坂、代表取締役社長 村井 淳）は、京都市東山区で計画中の「THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel（京都東急ホテル東山）」を2022年7月7日に開業いたします。

THE HOTEL HIGASHIYAMAは、「京の極み 東に宿る」をコンセプトに、文化・芸術施設が多く集積し多様な文化を感じられる京都・東山の地で、時空を超えて現代の日本人の心に引き継がれる美を様々な形で感じていただける、滞在が目的となるホテルです。

THE HOTEL HIGASHIYAMA の特徴

1. ロビー
2. ロビーフロアに併設したTea & Bar「Sarei produced by Gion Tsujiri」
3. レストラン「ナナノイチ」
4. アクティビティプログラム「京いろは」

■エントランスを抜けてまずお客様をお迎えする左官調の落ち着いたロビーには、このホテルでしか見られないオリジナルのアート作品を展示します。目に飛び込むのは、かつてこの地にあった栗田小学校に由来する紋様・校章や当時の校舎図をモチーフに取り入れながら、西陣織の手法を使い現代的に表現した織物アート。吹き抜け2層・長さ15メートルの迫力ある鮮やかな作品です。また京焼の1つで、この地で江戸時代中期から続く「栗田焼」の作品も展示。当ホテルならではの作品を通じて文化に触れつつ、これから始まる滞在の期待感を高めます。

■滞在体験をより豊かに彩るのはロビーフロアに併設した Tea & Bar 「Sarei produced by Gion Tsujiri」。歴史と伝統を感じさせつつも洗練された空間で、1860年創業の老舗「祇園辻利」のプロデュースによるボトリングティなどオリジナルアイテムのほか、宇治茶体験講座をはじめとしたワークショップ等をお楽しみいただけます。

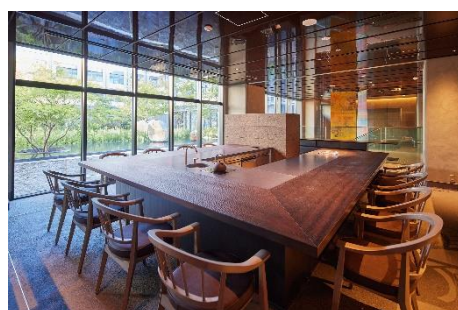
■レストランはフランス料理の伝統に和のエッセンスを掛け合わせた、個性的な京フレンチをご提供する「ナナノイチ」。調味料から野菜まで地元食材を取り入れるとともに、シェフおすすめの上質な肉料理からお酒に合うおつまみメニューなどを様々なシーンでお楽しみいただけます。片手で楽しめるアミューズを豊富に取り揃えた「AMUSE BAR」では、バーテンダーが作るカクテルを片手に、贅沢な時間に浸れます。

■THE HOTEL HIGASHIYAMA では、京都ならではの美意識に触れ、滞在の魅力を高めるオリジナルプログラム「京いろは」をご用意。「京いろは」は五感にあわせて5つの切り口からアプローチした、長く京都や日本に息づく文化を愉しみながら感じられるアクティビティプログラムです。実際に目で観て、香りを感じ、味わい、触って、聴いて、手を動かして、ここでしか体験できないメニューを通じて、京都の文化を“いろは”から学び、堪能できます。

趣深い感性を楽しむ東山で、京の極みを旅する入口として7月7日、いよいよ開業。THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel が「深まる」旅をお届けします。



ロビー



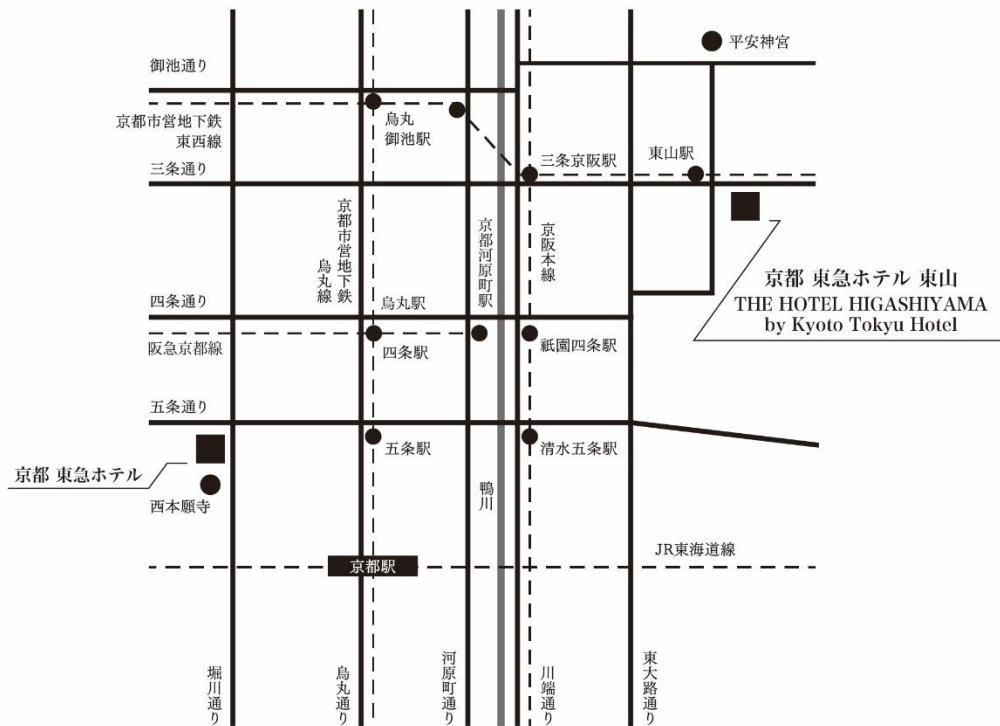
Tea & Bar



レストラン

【THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel 概要】

- 名称 THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel (京都東急ホテル東山)
- 所在地 京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町 175-2
- 客室数 168 室
- 施設 フロント、ロビー、レストラン、Tea & Bar、ショップ、プライベートスパ 他
- アクセス 京都市営地下鉄東西線「東山駅」徒歩 4 分
JR「京都駅」よりタクシーで約 20 分
名神高速道路「京都東 IC」より約 15 分



<ご予約および本件に関するお客様からのお問合せ先>

THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel (京都東急ホテル東山) 客室予約

電話 : 075-341-2655 / メールアドレス : higashiyama-h@tokyuhotels.co.jp

ウェブサイトおよびオンライン予約 www.hotelhigashiyama.com

【東急ホテルズ 概要】

会社名 株式会社東急ホテルズ

所在地 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-10-7 五島育英会ビル 3 階

代表 代表取締役社長 村井 淳

設立 2001年1月9日

東急ホテル、エクセルホテル東急、東急 REI ホテルの 3 つのブランドで全国に 48 ホテル展開

公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp>

◆感染症拡大防止の取り組み

東急ホテルズでは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施しております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/information/61913/>

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

株式会社東急ホテルズ 広報・デジタルコミュニケーショングループ 高田

電話 : 03-3477-6566 / メールアドレス : s.takada@tokyuhotels.co.jp

■アクティビティプログラム「京いろは」について

神社仏閣の特別公開・特別拝観、漆器・窯もの・工芸等の制作体験、出汁・京菓子など「食」にまつわる講習など、ホテル内外で京都ならではの様々な文化体験をご用意します。



KYO IROHA

ロゴデザインについて

はじめとなる形(はじめのいろは)から学び、深めていく、広げていく体験であることをシンボリックに表現しました

□「京いろは」の一例：投扇興（とうせんきょう）と茶席体験

門をくぐると京都ならではの京町屋の佇まいと石灯籠のある庭園。京町屋のお座敷で江戸時代に庶民の間で流行したとされる「投扇興」を再現。桐箱の台に立てられた的に向かって扇子を投げ得点を競う遊びです。若女将のお手本を参考に丁寧に教えてもらいながら楽しんだあとは、本格的なお茶室へご案内し「お茶席」を体験いただけます。遊び・お茶の伝統文化を“いろは”から楽しめるプログラムです。

- ・開催場所 : 大西常商店（下京区松原通高倉西入る本燈籠町 23）
ホテルよりタクシーで約 15 分
- ・利用方法 : ホテルにて事前予約制
- ・料金 : おひとり様 3,500 円（消費税込み）
- ・所要時間 : およそ 90 分

■THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel 施設詳細

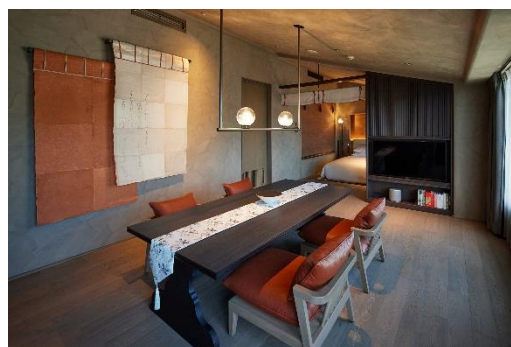
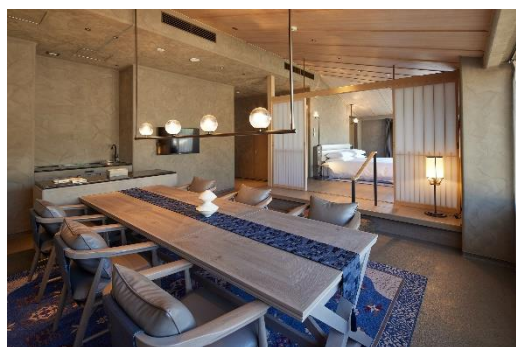
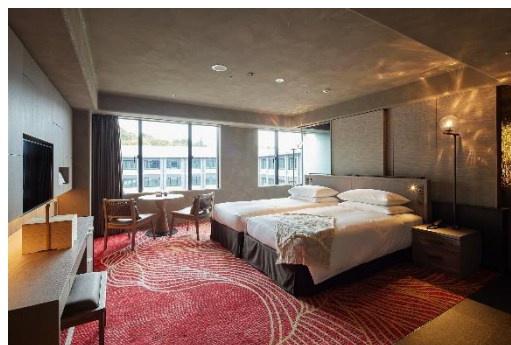
①客室 1F～5F

インテリアデザインは白川の水の流れやゆらぎなどをイメージし、和と洋のエッセンスを掛け合わせて落ち着いた空間を演出しています。お部屋でゆっくり過ごす時間をサポートするアイテムも魅力の1つです。

- 客室数 168 室（スーペリア 25 m²～、エグゼクティブ 43 m²～、スイート 57.7 m²～）
- 個別空調（冷暖房フリー）、全室バス・トイレ セパレート
- インターネット接続用有線・無線 LAN 設置、Bluetooth スピーカー全室完備

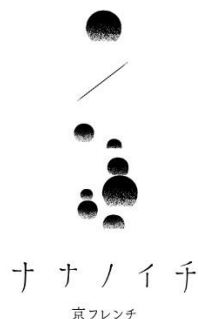
【こだわりの客室内アイテム】

- オリジナル茶箱 : 職人が桐を組み合わせてすべて手作業で製作した茶箱には寺内信二氏の急須と湯呑茶碗、日本茶が入っています
- 書籍 : 京都や文化をテーマにキュレーションした書籍を全客室に設置
- マットレス : 心地よい眠りをお届けする世界ブランド「シーリー」を採用
- ルームウェア : ふわりと優しい肌触りが特徴のリネン製のオリジナルルームウェア
- スキンケアセット : 米由来成分で潤いのある肌へと導く「MINUCA」をご用意



②レストラン 京フレンチ「ナナノイチ」 B1F

フランス料理の伝統に和のエッセンスを掛け合わせ、調味料から野菜まで地元食材を取り入れた個性的な京フレンチをご用意します。また、好みに合わせて、おばんざいを中心に地元食材を使った和朝食、焼きたてパンと卵料理が自慢の洋食から選べる朝食で、一日の始まりを心身とも満たします。



店名について

「ナナノイチ」は、ホテルが京の七口の1つである栗田口にあること、また7日に1度は訪れたいというレストランとの想いを込めて名付けました。

- 席数 : 78 席
- 営業時間 : 朝食 07:00~10:30 (ラストオーダー10:00)
ランチ 11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)
ティー 15:00~17:00 (ラストオーダー16:30)
ディナー 17:00~22:00 (コース ラストオーダー 20:00)
(アラカルト ラストオーダー 21:00)
(ドリンク ラストオーダー 21:30)
- メニュー例 : 開業記念ランチ 3,000 円
(スパークリングワイン・オードブル・メイン・デザート・パン・コーヒー)
ディナーコース 7,000 円
(アミューズ・オードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート・パン・コーヒー)

③Tea & Bar 「Sarei produced by Gion Tsujiri」 1F

歴史と伝統を感じさせる空間で、1860年創業の老舗「祇園辻利」プロデュースによるボトリングティなどオリジナルアイテムをお愉しみいただけます。

- 営業時間 : 10:00~19:00
- 席数 : 12 席
- メニュー例 : 季節茶 800 円、Bottled Tea “茶零” 2,600 円、飲み比べ 3,200 円



④SHOP「Craft Editions produced by Kyoto Museum of Crafts and Design」 1F

京都伝統産業ミュージアムがセレクトした「京焼・清水焼」「京友禅」「京扇子」など京都で伝統的なものづくりをする職人たちの品々が並びます。京都の伝統工芸品“京からかみ”の製造・販売をしている「京からかみ 丸二」による京からかみ制作キットなど、京都でしか出会えない選りすぐりの逸品を展示・販売します。



□営業時間：10：00～19：00

⑤PRIVATE SPA プライベートスパ 1F

京都のおもてなしであるお茶をモチーフとしたプライベートスパです。茶香炉からほのかに香るお茶の香りに包まれる広々とした癒しの空間はウェットエリアとドライエリアで構成。ドライエリアではBOSEのスピーカーとお客様ご自身のスマートフォンを接続して音楽を楽しめるなど、思い思いにお過ごしいただけます。オプションでオイルトリートメント等のオリジナルスパメニューもご用意しています。



PRIVATE SPA（プライベートスパ）

- ・標準定員 2名（最大定員 3名）
- ・広さ 26.0 m², 30.7 m², 37.9 m²
- ・料金 5,000 円～/1 時間
- ・要予約