

全米で大人気！ テキーラの母と称された『メスカル』に酔いしれる夜 メスカルナイトをエースホテル京都で開催

メスカルナイト開催日:4月10日(日) 17:00~22:00 2階 PIOPIKO



メスカルナイト会場のPIOPIKO(ピオピコ)

エースホテル京都(所在地:京都市中京区、総支配人 ニコラス=ジェームス・ブラック)の伝統的なメキシコ料理をイノベティブ溢れる料理へと昇華し提供する バー&タコスラウンジ「PIOPIKO(ピオピコ)」では、テキーラの母と称された「メスカル」を提供する1日限定のイベント「メスカルナイト」を4月10日(日)に開催します。

日本ではあまり馴染みのない「メスカル」は、テキーラを造る同じアガベ(竜舌蘭 リュウゼツラン)を主原料とするメキシコ産蒸留酒の総称を指します。世界4大スピリッツのテキーラは、メキシコハリスコ州の「テキーラ」というエリアで、アガベ・アスールという1種類のアガベのみから製造されたお酒をテキーラと名付けることができ、それに対し「メスカル」は52種類のアガベを使用し、メキシコの10州で製造された蒸留酒のことを指します。

メキシコミュージックとお料理、メキシコカルチャーを肌で感じ「メスカル」に酔いしれる夜をお楽しみください。また、ピオピコでは新しいランチセットメニュー3種類を開始しています。エースホテル京都にて新たな食の魅力を発見してください。

メスカルナイトの同日、ホテル1階ロビーエリアにて、関西のレコードマニアにはお馴染みのユーズドレコードショップやレコードコレクター達が出店する、音楽愛好家のためのシンプルなレコードマーケットも開催します。マニアックな一枚、探していた希少盤、幻の名盤など、あなただけの掘り出し物が見つかるチャンスがあるイベントになります。新しい音楽との出会いを楽しめるこのマーケットは今後も開催を予定しています。

<本件に関する報道関係者のお問合せ先>

「エースホテル京都」担当: 中村ケニー、(林亜希子)
TEL: 090-5941-7911 E-mail: knakamura@ok-chan.com

<メスカルナイト & レコードマーケット>

日 時: 2022年4月10日(日) 17:00~

*レコードマーケットは12時開始

場 所: 2階 ピオピコ(メスカルナイト)

1階ロビーエリア(レコードマーケット)

参 加: 無料

予 約: 不要

内 容: 全米で大人気の「メスカル」とラテンミュージック に酔いしれる空間へ誘うイベントになります。DJミュージックや最新のラテンカルチャーをお楽しみいただけ、また 同日にはホテル1階ロビーエリアにて、関西のレコードマニアにはお馴染みのユーズドレコードショップやレコードコレクター達が出店し、探していた希少盤、幻の名盤など、あなただけの掘り出し物が見つかるチャンスがあるイベントになります。



◆PIOPIKO(ピオピコ)新ランチセットメニュー

① メキシカン コブサラダセット

価格: 1,900円

内容: コブサラダ、スープ、サルサ&チップス、1ドリンク

②メキシカン バーガーセット

価格: 2,200円

内容: メキシカンバーガー、ウェッジポテトフライ、ミニコブサラダ、サルサ&チップス、1ドリンク

③タコスプレート(タコス3枚盛り合わせ)

価格: 2,500円

内容: タコス3種、ミニコブサラダ、スープ、サルサ&チップス、1ドリンク



メキシカン バーガーセット

PIOPIKO(ピオピコ)について

エースホテル京都の中二階と二階にあるバー & タコスラウンジの PIOPIKO。レストラン名は、シェフのウエス・アヴィラ自身が通っていたLAの小学校名を日本風にアレンジしたものです。メニューは、アメリカ西海岸で発展してきたメキシカンアメリカンの伝統食に加え、国際的なトラベル文化、そして世界にも影響力のある日本のストリートアートと音楽など、様々な要素から着想を得て開発されました。

PIOPIKO のアメリカン・メキシコ料理は、「伝統的なメキシコ料理」をオリジナルにしなが、多くのイノベーションを取り入れています。ウエス自身、メキシコから移住した家族を持つメキシコ系アメリカ人でありながら、世界中のテイストが混在する大都市 :LA で育った影響をダイレクトに受け、料理にもグローバルなツイストを多く加わえています。多種多様な移民カルチャーが根付くLAで、和食、中華、タイ料理、イタリアン、フレンチなど、幅広い食のスタイルに触れてきた彼の感性が料理に表現されています。PIOPIKOには、銅で造られたアイコンックな DJブース、叢-QUSAMURA-の観葉植物、陶芸家の浜名一憲により造られたセラミックアートなど、アートやアクセントが豊富に点在しています。京都の名工房、金網つじが作る京金網の技術を活かした編み照明は、雲のように銅でライニングされた天井から吊るされ、その下にはアメリカのアーティスト兼アーボリスト (樹木の栽培や手入れ方法に詳しい専門家) のイド・ヨシモトが手がけたウッドパネルが美しいバーカウンターが独創的な空間を作り上げています。

<本件に関する報道関係者のお問合せ先>

「エースホテル京都」担当: 中村ケニー、(林亜希子)

TEL: 090-5941-7911 E-mail: knakamura@ok-chan.com

Ace Hotel Kyoto

PIOPIKO(ピオピコ)

場所: エースホテル京都 2階

住所: 京都府京都市中京区車屋町245 -2

電話: 075-229-9007

ランチ: 11:30 - 17:00

ディナー: 17:00 - 22:00(日曜日～火曜日)

17:00 - 23:00(金曜日、土曜日)

詳しくはレストランホームページをご参照ください。

座席数: 82席(テーブル56席 カウンター16席)

Wifi: 有り

禁煙/喫煙: 禁煙

個室: 1室(最大10名利用可能)



エースホテル京都について

名称: エースホテル京都(日本語表記) / Ace Hotel Kyoto(英語表記)

住所: 京都府京都市中京区車屋町 245-2 新風館内

開業日: 2020年6月11日

総客室数: 213室(客室部分2階～7階、保存棟26室、新築棟187室)

料飲施設: レストラン3店舗(うち1店は営業開始2022年予定)、コーヒーショップ1店

その他施設: オリジナルグッズショップ、ギャラリー、宴会場 1、会議室3、ルーフトップ、
屋上庭園、フィットネス・ジム、フォトブース

駐車場: なし

ホームページ: <https://jp.acehotel.com/kyoto/>

<ホテル概要>

1999年米国シアトルで若いクリエイター集団によってスタートして以来、現在までアメリカ・日本(京都)含め 8店舗を展開。アートや音楽を軸に、クリエイティビティあふれるインテリアデザインや、広く開かれたロビースペースの活用などで、旅行者だけでなくコミュニティと結びついたそれまでになかった形のホテルとして日本でも注目を浴びてきたホテル。エースホテル京都は初のアジア及び日本出店となり、今後もアメリカ国外での出店を目指す。

コンセプトが「East Meets West」のエースホテル京都は、著名建築家・隈研吾氏、長年のパートナーであるコ
ミュンデザインとのコラボレーションにより、「イースト ミーツ ウェスト」という

コンセプトのもとデザインされた。日本とアメリカ西海岸のアーティストや職人によるクラフト、自然、地域の素材、カスタムアート。「美的哲学、アイデアと伝統」がバランスよく融合された、新しい感覚の空間・アート作品を、宴会場、客室だけでなく館内のいたる所に配置。



<本件に関する報道関係者のお問合せ先>

「エースホテル京都」担当: 中村ケニー、(林亜希子)

TEL: 090-5941-7911 E-mail: knakamura@ok-chan.com