

エースホテル京都のバー&タコスラウンジ「ピオピコ（PIOPIKO）」が  
星付きモダンフレンチシェフが手がける餃子専門店「モトイギョーザ」とコラボレーション！

自由な発想でメキシコ料理と中国料理を現代的にアレンジしたモダンフュージョン料理を  
8月1日（木）から8月31日（土）の期間ピオピコで提供

## モトイギョーザ

## PIOPIKO

BAR & TACO LOUNGE



「MOTOI」、 「モトイギョーザ」 前田元シェフ



PIOPIKO シェフ 上北 哲也（テディー）

エースホテル京都（所在地：京都市中京区、総支配人：池内志帆）は、著名なシェフとのコラボレーションプログラム「シェフズシリーズ」第一弾として、LAとメキシコの食文化が融合し、独創的なタコスメニューを中心に提供するバー&タコスラウンジ「ピオピコ（PIOPIKO）」と、京都を代表するモダンフレンチの名店「MOTOI」や餃子専門店「モトイギョーザ」を手がける前田元オーナーシェフとのコラボレーションメニューを、2024年8月1日（木）から8月31日（土）の1ヶ月間提供します。

ピオピコは伝統的なメキシコ料理をベースに、世界中の食文化が交錯する都市ロサンゼルスで育ったメキシコ系アメリカ人のウェス・アヴィラが監修し、京都や近隣の食材を使用した独創的なアメリカ風メキシコ料理を提供しています。前田元オーナーシェフは、約10年間東京のホテルで広東料理を学び、その後渡仏し、星付きレストランで研鑽を積んだ後、モダンフレンチレストラン「MOTOI」を展開。2021年には、フレンチシェフが手がける餃子専門店「モトイギョーザ」をオープンしました。

今回のコラボレーションでは、ウェス・アヴィラのDNAを受け継ぎ、革新的なアメリカ風メキシコ料理を開発し続ける上北哲也シェフと、フレンチや中国料理の技法を最大限に活かした「モトイギョーザ」の前田元オーナーシェフの料理が融合した、まさに現代的な「モダンフュージョン料理」を提供します。

「モトイギョーザ」の看板メニューである、海老のぷりぷり感が特徴のニンニク不使用の「パパ餃子」をトルティーヤ生地で揚げた「パパ餃子の揚げタコス」や、細切りのじゃがいもとニラをニンニク、生姜、豆板醤と炒め、お酢とお醤油で味付けし、自家製フラワートルティーヤで味わう「ジャガイモとニラのケサディーヤ」など他4数種類の計6品を提供します。

また、京都にある聴覚障害者の就労を支援する「さんさん山城」内の農園で丁寧に収穫された柚子を使用し、前田元オーナーシェフが特別に手掛けたオリジナル柚子サルサソースを、味わいを一層引き立てるアクセントとしてお楽しみいただけます。

コラボレーション料理にベストマッチするペアリングドリンクと共に、この期間ピオピコでしか味わえない特別な体験を、ぜひこの機会にご堪能ください。

<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PR事務局（COM-MIX INC. 内）担当：中村 ケニー（090-5941-7911）

E-mail : acehotel\_pr@com-mix.jp



パパ餃子の揚げタコス



ジャガイモとニラのケサディーヤ

**メニュー名：パパ餃子の揚げタコス**

価格：1,200円（税込）

特徴：モトイギョーザの「パパ餃子」をタコスにアレンジ。ニンニクを使わず、豚肉、キャベツ、ニラに加え、ぷりぷりのエビと生姜の風味が食欲をそそる一品。

ペアリング：香港のクラフトビール「アースピーブル」

**メニュー名：油淋鶏タコス**

価格：1,800円（税込）

特徴：サクッと油で揚げた油淋鶏をオリジナルトルティーヤで包み、ジューシーな鶏肉と香り高いソースが絶妙にマッチ。

ペアリング：京都のドライジン「季の美」を使用したモヒート

**メニュー名：ホタテと豆豉のタコス**

価格：2,200円（税込）

特徴：ポワレしたホタテに白ネギ、生姜、豆豉などで作ったタレを合わせた中華料理の一品をタコスにアレンジ。

ペアリング：伝説のホップ「ソラチエース」を100%使用した「サッポロ SORACHI 1984」

**メニュー名：海老チリマヨタコス**

価格：1,800円（税込）

特徴：揚げた海老に豆板醤入りの甘酢あんとフルーティーなマヨネーズソースがクセになる一品。

ペアリング：テキーラとフレッシュライムを使用したメキシコで大人気のカクテル「パロマ」

**メニュー名：万願寺とうがらしとじゃこのタコス**

価格：1,700円（税込）

特徴：京都のおばんざい、「万願寺とうがらしとじゃこの炊いたん」からインスピレーションを得た一品です。万願寺とうがらしは、ソテーしたものと軽く八方出汁で炊いたものの二種類を用意し、カリッと揚げたじゃこ、ヨーグルトとともに楽しめ、上品な味わいが魅力の一品。

ペアリング：万願寺とうがらしにマッチするフランス産のナチュラル系白ワイン「ペパン ブラン」

**メニュー名：ジャガイモとニラのケサディーヤ**

価格：1,800円（税込）

特徴：細切りのじゃがいもとニラを、ニンニク、生姜、豆板醤で炒め、お酢とお醤油で味付けしたこの一品は、ピリッとした辛さとほのかな酸味が調和し、フラワートルティーヤの上に広げた具材に、まろやかなカッターチーズと爽やかなパクチーが加わり、さらに目玉焼きの濃厚な黄身が全体の味わいを引き立てます。食べるごとに異なる食感と風味が楽しめボリューム満点。

ペアリング：テキーラの母や原酒として知られるメスカルを使用した「メスカルハイボール」

## 「MOTOI」「モトイギョーザ」前田元 オーナーシェフ

前田元 オーナーシェフ



京都の古書店に生まれ、料理本を絵本代わりにして育つ。京都、東京のホテルで広東料理を10年間学んだ後渡仏。星付きレストランで研鑽を積み、帰国後は京都ホテルオークラ「ピトレスク」大阪

「HAJIME」を経て2012年Restaurant MOTOIを開業。初年度に京都初のフランス料理店として一つ星を獲得。以来10年間星を守り続けている。

2012年～2023年「MOTOI」ミシュラン一つ星獲得。

2021年には餃子店「モトイギョーザ」をオープン。

2022年、2023年ミシュランビブグルマン獲得。

「モトイギョーザ」



モダンフレンチ「MOTOI」が手掛ける餃子専門店「モトイギョーザ」のきっかけは、朝早く仕入れに出かけ、仕事後に帰宅すると深夜になるという忙しい生活の中で、前田元オーナーシェフが娘との時間が取れないことに悩んでいたことから始まる。餃子が大好きな娘を喜ばせたい一心で、帰宅後に試作を繰り返し、何度も試行錯誤を重ねて完成したのが「パパ餃子」である。そして、コロナ禍の2020年5月に、家庭での食事の手助けになればという思いから、「MOTOI」や通販で「パパ餃子」の販売を開始したところ、瞬く間に売り切れが続出し、大人気商品となる。その結果、「モトイギョーザ」のオープンへと繋がった。

所在地 : 京都府京都市中京区柳馬場錦小路下ル瀬戸屋町470-2

営業時間 : 11:00～21:30 (LO) 月曜休 (祝日の場合は翌日)

Instagram : [https://www.instagram.com/motoi\\_64/](https://www.instagram.com/motoi_64/)

モトイソース「柚子サルサ」



京都にある聴覚障害者の就労を支援する「さんさん山城」内の農園で丁寧育てられ、園内で使用できないくらい余ってしまった柚子を使用し、自家製の万願寺とうがらしで作った、前田元オーナーシェフのオリジナル柚子サルサソース。タコスや餃子はもちろん、鍋、おでん、グラタン、パスタ、唐揚げなど家庭の料理を一層引き立てるアクセントとしてお楽しみいただけます。

価格 : 1,350円 (税込)

容量 : 130g

取り扱い店舗 : MOTOI、モトイギョーザー、OC BURRITO

## PIOPIKO シェフ 上北 哲也 (テディー)

国内大学の農学部で環境学を専攻し、卒業後、米国カリフォルニアにて農業を学ぶ。その過程で、カリフォルニアに住むメキシコ系住民との交流を通じて、メキシコの文化および食文化に対する深い関心を抱く。帰国後は、大阪や東京の創作料理店、カフェ、イタリアンレストランなどで勤務し、約10年間にわたり飲食業界での豊富な経験を積む。



2020年に開業したエースホテル京都内に誕生した、伝統的なメキシコ料理に現代的なアプローチを取り入れたメキシコ系アメリカ人の著名シェフであるウェス・アヴィラ氏が監修するバー&タコスラウンジ「ピオピコ (PIOPIKO)」のシェフとして任命される。

「テディー」という名前は、カリフォルニアに住んでいた時にメキシコ系住民の人たちから「テディー」と呼ばれていたことに由来する。メキシコの文化と深い関わりを持つエースホテル京都のレストランシェフとして働く際、当時に抱いたメキシコの食文化へのリスペクトと思い出を忘れないために、「テディー」の愛称で、ウェス・アヴィラ氏の右腕として、これまで様々なメニューを共に開発し、同店において革新的な料理を提供し続けている。

## PIOPIKO 店舗概要

エースホテル京都の中二階と二階にあるバー & タコスラウンジのピオピコ (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になります。ピオピコ (PIOPIKO) が提供するアメリカ風メキシコ料理は、「伝統的なメキシコ料理」をオリジナルにしながら、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。ピオピコ (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。

所在地 : 京都府京都市中京区車屋町245-2 エースホテル京都 2階

営業時間 : 平日 15:00~24:00. 土日祝 11:30~24:00 **\*8月より平日のランチ営業再開**

ホームページ : <https://www.piopiko.com/>

Instagram : @piopikotacos



## ウエス・アヴィラ (WES AVILA)

料理学校を卒業後、カリフォルニア州のカーメル・バイ・ザ・シーに移り、スペインの「エルプリ」など数々の名店で経験を積んだウォルター・マンズケ氏のレストラン「L'Auberge Carmel (ローベルジュカーメル)」、ロサンゼルス「Palos Verdes Country Club (パロスベルデス: ゴルフクラブ)」「PalateFood + Wine」などで働く。フランス・パリの「アラン・デュカス 研修センター (Le Centre de Formation d'Alain Ducasse)」で様々なフランス料理を学んだ後、ロサンゼルスに戻りミシュラン1つ星獲得した「Le Comptoir (ル・コントワール)」の副料理長、そして料理長を務めた。

2012年8月にロサンゼルス・ダウンタウンのアート・ディストリクトでタコスの販売を屋台始め、最高品質の食材を使い、最高に美味しいタコスを作ることを目標に、2018年にレストラン「ゲリラタコス」をオープン。そして、自身初の海外初出店のレストランとして2020年6月、日本のエースホテル京都にあるバー& タコスラウンジ「PIOPIKO (ピオピコ)」をオープン。2020年10月には、ロサンゼルス・チャイナタウンの中心部に「Angry Egret Dinette」をオープン。



- ・2017年 ジェームズ・ビード賞 "Best Chef, West" 部門のセミファイナリストに選出
- ・2019年 Guerrilla Tacos は Michelin Guide to California で Bib Gourmand を受賞
- ・2020年「ロサンゼルス・マガジン」の読者が選ぶ「ベスト・ローカル・シェフ」に選ばれる

## 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）
所在地	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、増築棟187室)
料飲施設	レストラン3店舗、コーヒーショップ1店舗
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	<a href="https://jp.acehotel.com/kyoto/">https://jp.acehotel.com/kyoto/</a>
公式LINE	<a href="https://lin.ee/t2Y6HcB">https://lin.ee/t2Y6HcB</a> (レストラン、イベント、宿泊のお得な情報やLINE限定のコンテンツを配信)



### <ホテル概要>

1999年アメリカの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、5カ国で8つのホテルを展開。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る。

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、「East Meets West（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、カスタムアートなど「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する。

そのほか、エースホテルのリテールショップと専用アートギャラリーを含むインスピレーション溢れるロビー、受賞歴のあるパートナーシェフ、ウエス・アヴィラ、ケイティ・コール、マーク・ヴェトリ率いる3つの个性的なレストラン、ホワイートオーク材を使用した広々としたグリッドや庭園の中庭を見渡せる全面ガラス張りの壁など、細部にまでこだわったフレキシブルなイベントスペース、日本初のスタンプタウン・コーヒー・ロースターズのカフェ、緑豊かな中庭など、エースホテル京都は、地元の人々や観光客に友情、発見、文化交流の場を提供する。

<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PR事務局 (COM-MIX INC. 内) 担当：中村 ケニー (090-5941-7911)

E-mail : acehotel\_pr@com-mix.jp