

エースホテル京都「KŌSA」、nomaポップアップレストラン終了後に 冬の新メニュー「フェスティブメニュー2024-2025」を 2024年12月31日(火)から2025年1月5日(日)提供開始

エースホテル京都が贈る特別な冬の味わい
オリジナルホリデーケーキの予約が11月15日(金)から開始!



フェスティブメニュー イメージ



エースホテル京都 オリジナルホリデーケーキ

エースホテル京都(京都市中京区(総支配人:池内志帆)3階)に位置するレストラン「KŌSA」会場では、2024年10月8日から12月18日まで、世界で最も予約が取りにくいレストランとして知られる「noma(ノーマ)」のポップアップレストラン「Noma Kyoto 2024」が開催中です。ポップアップ終了後の12月31日からは、ホテルのメインダイニングレストラン「KŌSA」として再開し、監修シェフであるLA出身のケイティ・コールによる「フェスティブメニュー2024-2025」を提供いたします。

「KŌSA」は、国内農家から届く旬の野菜や食材を贅沢に使用し、Farm To Table(ファーム・トゥ・テーブル)の料理を提供するレストランです。「人やカルチャーが交差する場所」という理念のもと、これまでも多彩なメニューを展開してきました。

「フェスティブメニュー2024-2025」は、ランチで6品、ディナーで10品のコース料理をご用意。キャビアと燻製豆乳、黒豆煮とキャンディー状に仕上げたキンカンの串、鮫肝をキャラメリゼし炭火で焼き上げたカボチャとライ麦のビスキュイと共に味わう3品を一皿にまとめた前菜を提供。その他、ハマチのクルードや冬野菜、ズワイガニと柑橘類を使ったフレッシュな料理、鴨肉の「トルテリーニ・エン・ブロード」やイノシシのコンフィなど、季節の温かみを感じられる料理が続きます。プレデザートには甘酒とイチゴのボンボン、最後のデザートには柚子カスタードを添えたスパイスパブロバをご用意し、冬の華やかさを感じる甘美な余韻で締めくくります。さらに、チョコレートと黒ゴマのクランチと共に、コーヒーまたは紅茶もお楽しみいただけます。この「フェスティブメニュー2024-2025」は、シェフの創造力が光る美しい料理の数々で、五感で味わう食の旅へとお客様を誘います。

また、エースホテル京都では12月のホリデーシーズンを祝う「ホリデーケーキ」の予約を11月15日(金)から開始いたします。いちごとブルーベリーをふんだんに使用し、フレッシュな果実の甘みと酸味が贅沢に広がるバターフルーツケーキは、ふわふわのスポンジと軽やかなクリームが果実の美味しさを引き立て、ひと口ごとに京都らしい優雅さと華やかさを感じさせる特別な一品です。提供期間は12月15日(日)から25日(水)まで。

エースホテル京都の「KŌSA」で、冬のひとときを彩る特別なフェスティブメニューとホリデーケーキをぜひお楽しみください。



商 品: エースホテル京都 オリジナル ホリデーケーキ2024

値 段: 4,500円(税込)

サイズ : 5号(15cm)

予約期間: 2024年11月15日(金)12月24日(火)

受取期間: 2024年12月15日(日)~12月25日(水)

予約方法: オンライン、店頭(スタンプタウンコーヒー)

予約URL: <https://x.gd/jkBPV>

受取場所: 京都府京都市中京区車屋町245-2(スタンプタウンコーヒー1階)

内 容: エースホテル京都が誇るオリジナルフェスティブケーキは、いちごとブルーベリーをふんだんに使用し、フレッシュな果実の甘みと酸味が贅沢に広がるバターフルーツケーキは、ふわふわのスポンジと軽やかなクリームが果実の美味しさを引き立て、ひと口ごとに京都らしい優雅さと華やかさを感じさせます。特別なひとときを彩るデザートとして、ご友人や大切な方とともに楽しみください。

Ace Hotel Kyoto

KOSA Festive Lunch & Dinner Course 2024 - 2025

提供日 : 2024年12月31日(火) ~ 2025年1月5日(日)
会場 : 京都府京都市中京区車屋町245-2(エースホテル京都3階)
料金 : フェスティブランチコース 6品 6,500円(税サ込)
: フェスティブディナーコース 10品 15,000円(税サ込)
予約 : <https://www.tablecheck.com/shops/kosa-acehotelkyoto/reserve>
※お席はご予約のお時間から2時間制。

電話 : 075-229-9005

内容 : ランチコースは「ハマチのクルード、梅干しのアイオリ、揚げ海苔、マイクロハーブサラダ」からデザートまで全6品で、メインは「イノシシのコンフィ、柿のキムチ、ポロ葱のブレゼ」、又は「和牛、クリスピーなキクイモ、冬野菜のソテー (+2,500円)」からお選びいただけます。また、ディナーコースは全10品をお楽しみいただける特別なコースとなっています。シェフの創造力が光る美しい一皿一皿が、食の旅へと誘います。



【コースメニューの詳細】

①前菜

- キャビア、サヴォイのグリル、燻製豆乳
- 黒豆煮、キンカンのキャンディー
- 鮫肝キャラメル、カボチャ添えライ麦ビスキュイ

②ハマチのクルード、梅干しのアイオリ、揚げ海苔、マイクロハーブサラダ

③冬野菜、カシューナッツソース

④ズワイガニ、冬柑、トマトウォーターのジュレ、アボカド

⑤鴨肉の「トルテリーニ・エン・ブロード」、カブのスープ、発酵カブオイ

⑥イノシシのコンフィ、柿のキムチ、ポロ葱のブレゼ

⑦和牛、クリスピーなキクイモ、冬野菜のソテー

⑧プレデザート 甘酒イチゴのボンボン

⑨スパイスパブロバ、冬柑、柚子のカスタード

⑩コーヒー or 紅茶 とチョコレートと黒ゴマのクランチ

▼メニュー内容（一部抜粋）



前菜

- キャビア、サヴォイのグリル、
燻製豆乳



前菜

- 黒豆煮、キンカンのキャンディー



前菜

- 鮫肝キャラメル、
カボチャ添えライ麦ビスキュイ



ズワイガニ、冬柑、
トマトウォーターのジュレ、アボカド



和牛、クリスピーなキクイモ、
冬野菜のソテー



スパイスパブロバ、冬柑、
柚子のカスタード



KOSAの店名は、植物の名前を由来とし、エースホテル京都のコンセプトからヒントを得たEastとWestが交差(コウサ)する、人と人が交差(コウサ)する、賑わいと交流のある空間を意味します。会場となるメインダイニングはホテル3階に位置し、プライベート・ダイニング(個室)とバーカウンターを合わせた計118席の広々としたレストランです。ファーム・トゥ・テーブルとは、直訳の「農家からテーブルへ」の意味の通り、レストランで提供する食材は主に農家や生産者から直接買い付けた旬の野菜・肉・魚・穀類を使用するカリフォルニアの精神です。KOSAは、食材のすべてを使い切るというサステイナブルなダイニングスタイルで、京都を中心に関西の農家や生産者から直接取り寄せた食材を使用し、この地でファーム・トゥ・テーブルを実現します。

また店内のデザインは、ロサンゼルスを拠点とするデザイン会社コミュニンデザインがデザインし、ランドスケープアーキテクトのプレイスメディアがデザインした屋上の日本庭園が見渡せます。床にはスレートが敷かれ、天井と壁のダークウッドのパネルが空間を落ち着かせます。店内のレイアウトは、伝統的な日本の茶室をモチーフにしており、歌舞伎の棧敷席から着想を得たデザインで、高さのある障子戸で構成されるプライベート・ダイニングが2つ。京都のかみ添による手漉きの唐紙と、アーティスト清水潤一氏による真鍮をレーザーカットしたアールヌーボー調の作品が融合します。またダイニングスペースには金属製のパネルと大理石のバーがアクセントとして空間を支え、モデュレックスが製作した約2.4メートルの巨大な提灯がさらに空間を魅力的に演出します。

住所	: 京都府京都市中京区車屋町245-2(エースホテル京都 3階)
電話番号	: 075-229-9005
ウェブサイト	: www.kosakyoto.com
インスタグラム	: @kosakyoto
営業時間	: 月曜～日曜 11:30～15:00 (LO 14:30) / Lunch : 月曜～日曜 11:30～17:00 (LO 15:00) / Afternoon tea : 月曜～日曜 17:30～22:00 / Dinner (LO 21:30, コースLO 21:00)
席数	: 計118席 (メイン・ダイニング90席、プライベート・ダイニング#1- 14席、 プライベート・ダイニング#2- 6席、バーカウンター8席)
予約	: 空席状況によりウォークインも承ります。 https://www.tablecheck.com/shops/kosa-acehotelkyoto/reserve

シェフ紹介

■ ケイティ・コール | Katy Cole KOSA (コウサ) 監修

アメリカ・ロサンゼルス出身のケイティは、サンフランシスコにある「Le Gordon Bleu(ル・コルドン・ブルー)」のカリフォルニア料理アカデミーを卒業。その後、サンフランシスコのベイエリアでは、「Scott Howard(スコット・ハワード)」や、ウェスチン・セントフランシスコ内のレストラン「Michael Mina(マイケル・ミーナ)」、ミシュランの星を獲得した「SPQR」などの有名人気レストランで腕を磨き、キャリアを積む。また、ミシュラン 1つ星を獲得し、世界のベストレストラン10選に選ばれるなど、知名度の高さを誇る創作料理店「State Bird Provisions(ステート・バード・プロビジョン)」のシェフ、Stuart Brioza(スチュアート・ブリオザ)や Nicole Krasinski(ニコール・クラシンスキー)とともに働き、その実力を身につけた。その間、何年も日本を訪れるうちに、ケイティは日本という国、人々、文化に深く惹かれ、東京を故郷にしたいと思うようになり、2013年アメリカから日本へ移住。2017年、数年かけて東京での地位を確立したケイティは、目黒区の中心部に20席のファーム・トゥ・テーブル・レストラン「Locale(ロカール)」をオープン。地域の有機農家との深いネットワークから仕入れた旬の日本の食材を、伝統的な調理器具やイタリア、メキシコ、フランス、カリフォルニア、モロッコなど世界各地に広がる料理のインスピレーションとともに提供し、ケイティと「Locale(ロカール)」は瞬く間に同業者や一般客から注目を集めるようになる。同レストランは、東京で必ず訪れるべきダイニング・スポットのひとつとなった。



Photo Credit: Lasse Kusk

Ace Hotel Kyoto

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、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	https://jp.acehotel.com/kyoto/
LINE公式アカウント	https://lin.ee/t2Y6HcB (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、現在全世界に10店舗をホテルを展開。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ニンデザインとのコラボレーションにより、「East Meets West(イーストミーツウエスト)」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、ウェス・アヴィラ、ケイティ・コール、マーク・ヴェトリ率いる3つの個性的なレストラン、ホワイ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」担当: 中村ケニー
E-mail: acehotel_pr@com-mix.jp