

# Ace Hotel Kyoto

プレスリリース

2020年11月吉日

海外旅行気分を味わえるフェスティブメニューが勢揃い！

年末年始を彩るエースホテル京都オリジナル

「WABARA (和ばら) アップルタルト」販売

予約受付中 (12月31日まで)

2020年6月に開業した「エースホテル京都」(京都府京都市中京区、総支配人ニコラス=ジェームス・ブラック)では、年末年始のフェスティブシーズンにあわせ、レストランでのフェスティブメニューを発表いたします。WABARA Rose Farm KEIJI (滋賀県)とのコラボレーションスイーツ、「WABARA」アップルタルトの販売をはじめ、「Mr. Maurice's Italian (ミスター・モーリスズ・イタリアン)」では、アメリカ風イタリアンなスタイルを取り入れたフェスティブシーズンに向けたスペシャル限定メニューを期間限定で提供いたします。また、バー&タコスラウンジ「PIOPIKO (ピオピコ)」では、毎週火曜日限定で一日中タコスがリーズナブルに楽しめる「TACO TUESDAY (タコ チューズデイ)」を開催。



## ◆「WABARA」アップルタルト(12月20日～1月3日の限定販売)

オンライン予約：[https://www.tablecheck.com/shops/event-acehotel-kyoto/reserve?start\\_date=2021-01-03](https://www.tablecheck.com/shops/event-acehotel-kyoto/reserve?start_date=2021-01-03)

サービス方法：テイクアウトのみ ( Stumptown Coffee Roastersにてお渡し )

サイズ：12cm ホール

価格：3,000円 ( 税込み )

事前予約：075-229-9008 平日10-18時

受け取り希望日の3日前までにお申込みください。キャンセルは48時間前まで可能。

### < 詳細 >

滋賀県でオリジナルのばら「WABARA」を栽培する「ローズファームケイジ」の食用のWABARAをふんだんに使用したここでしか味わえないオリジナルアップルタルト。WABARAのドライローズとラズベリーの香りをりんごに移し、アーモンドクリームとクルミで焼き上げました。また、この珍しい「WABARA」は、エースホテル京都1階のロビーに日曜限定で登場するポップアップストアにて販売しています。お好きな花束を選び料金箱にお金を投入していただく無人販売所スタイルでの販売です。



# Ace Hotel Kyoto

## ◆ FESTIVE MENU 2020 ( フェスティブメニュー )

場所 : Mr. Maurice's Italian ( エースホテル京都 3F )

### < 詳細 >

Mr. Maurice's Italianでは、「7つの魚の饗宴(The feast of the seven fishes)」と呼ばれる、まだ日本では珍しい食文化を取り入れたメニューを提供します。イタリアではクリスマスの前夜に、キリスト教の影響からお肉は食べずに、7種類の魚介と野菜を中心とした夕食を家族と食べる習慣があります。レストランを監修するシェフ、マーク・ベトリにとっても、幼いころからクリスマス・イブに家族で集まった時に食べたメニューという思い出がたくさん詰まったメニューでもあります。アメリカでも、イタリア系移民が豪華な魚料理をテーブルに並べて楽しむのが主流です。まだ馴染みのないユニークな食文化、「7つの魚の饗宴」を12月22日(火)～12月24日(木)の期間「Christmas Dinner Share Menu」として体験することができます。

7つの魚」とありますが、7種類の魚を提供することではなく、「たくさんの魚介」ということを形容した意味を指します。

### 《ランチプラン》

#### ① Christmas Lunch Menu 3,500円 ( 税・サ別 )

期間 : 12月19日(土)～12月25日(金)

内容 : < 前 菜 > 自家製リコッタのブルスケッタ

プロシュートとモッツアレラのカプレーゼ

< パスタ > 鴨ももラガー カネロニ ポルチーニベシャメル

< メイン > マグロのタリアータ フェンネル&伊予柑

< デザート > 苺のセミフレッド

#### ② New Year Lunch Menu 3,500円 ( 税・サ別 )

期間 : 12月31日(木)～1月3日(日)

内容 : < 前 菜 > 自家製リコッタのブルスケッタ プロシュートとモッツアレラのカプレーゼ

< パスタ > 鴨ももラガー ファッツオレット

< メイン > マグロのタリアータ フェンネル&伊予柑

< デザート > ティラミス&シーズナルジェラート

#### ③ New Year Lunch Menu 5,000円 ( 税・サ別 )

期間 : 12月31日(木)～1月3日(日)

内容 : < 前 菜 > ローストポーク ウインターフルーツ

< パスタ > 丹波地鶏のラガー トンナレツリ

< フィッシュ > 真鱈の白子フリット サフランマヨネーズ

< メイン > 和牛ほほ肉のグリル セロリアックピューレソース

< デザート > 苺のセミフレッド

# Ace Hotel Kyoto

## 《ディナープラン》

### ① Christmas Dinner Share Menu 'Seven Fishes' 8,000円 (税・サ別)

期間：12月22日(火)～12月24日(木)

内容：<前菜1> 大アサリのグラタン"カジノスタイル" ベーコンとパン粉を乗せて、  
鯛のクルード山椒ソース、イワシのマリネ シトラスと岩海苔バターソース  
<前菜2> 真鱈の白子フリット サフランマヨネーズ  
<パスタ> ズワイ蟹のラグー パッケリ インドウイヤ ブレッドクランブ ラルド  
<メイン> 季節の魚とエビのグリル ルッコラサラダ 熟成バルサミコ  
<デザート> クリスマス カノーリ

### ② Christmas Dinner Tasting Menu 10,000円 (税・サ別)

期間：12月22日(火)～12月25日(金)

内容：<前菜1> プロシュートとブッラータのカプレーゼ、鯛のクルード 山椒ソース  
フォアグラテリーヌ ストロベリーコンポート  
<前菜2> Vetri家伝統のミートボール ソフトポレンタ  
<パスタ> トンナレツリ シーフード レモンの香り  
<メイン> 黒毛和牛のタリアータと天使エビのグリル ポルチーニ風味 熟成バルサミコ  
<デザート> クリスマス カノーリ

### ③ New Year Dinner Menu 6,500円 (税・サ別)

期間：1月1日(金)～1月3日(日)

内容：<前菜1> 帆立貝柱のクルード レモンビネグレット  
<前菜2> 12時間キャラメリゼをした玉葱のクレープ巻 パルミジャーノフォンデュ  
<パスタ> トンナレツリ シーフード レモンの香り  
<メイン> 黒毛和牛のタリアータ、ポルチーニ風味 熟成バルサミコ  
<デザート> Vetri家のチョコレートポレンタスフレとバニラジェラート

## ◆ TACO TUESDAY (タコ チューズデイ)

場所：PIOPIKO (エースホテル京都 2F) 価格：2,000円 (税・サ別)

内容：ドラフトビール OR ノンアルコールドラフトビール

下記のタコスの中から2種類チョイス + 今週オススメのタコスを1つ

1. スイートポテトと九条ネギのローストカシューナッツのサルサ
2. フライドフィッシュ、紫キャベツ、胡瓜のサルサ、パクチー、ライム
3. 豚バラの煮込み、赤玉ねぎのピクルス、アルボルチリのサルサ
4. バーベキュービーフ、紫蘇、赤玉ねぎ、サルサマツチャ
5. カリフラワー、オリーブ、梅干し、松の実、チャイブ

<詳細>

「タコ チューズデイ」は、アメリカ・カリフォルニアを中心に毎週火曜日にTacos(タコス)を楽しむ習慣です。今回、ピオピコでは2,000円(税・サ別)でお好きなタコス2種類を選び、1つ無料でゲットするという企画を毎週火曜日に実施しています。ランチでもディナーでもタコスをたくさん食べてください。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ら、



# Ace Hotel Kyoto

多くのイノベーションを取り入れている料理が豊富にあり、希少なメキシコ産のテキーラやメスカルを使用したカクテルやモクテルなどと一緒に楽しんでください。

## エースホテル京都について

名称 : エースホテル京都 Ace Hotel Kyoto  
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。現在はプレビュー(ソフトオープン)期間とし、2021年にグランドオープンの予定  
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(うち1店は営業開始2021年予定)、コーヒーショップ1店  
その他施設 : ホテルオリジナルグッズ販売スペース、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、Ace Hotel、Maison de la Luz を始めとする系列ホテルを開発・運営。現在までアメリカ国内8店を展開。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ニケーショ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。

---

【エースホテル京都公式サイト URL】 <https://www.acehotel.com/kyoto/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】 中村ケニー Mail: [press.kyoto@acehotel.com](mailto:press.kyoto@acehotel.com)

【エースホテル京都に関するお問い合わせ先】 MAIL : [reservations.kyo@acehotel.com](mailto:reservations.kyo@acehotel.com) TEL : 075-229-9000