PRESS RELEASE

2021年10月吉日

エースホテル京都 2021 Autumn & Winter

メキシコのお盆「死者の日 ～Día de los Muertos～ 」
昨年に続いて今年も開催
ホテル２階バー＆タコスラウンジ PIOPIKOにて11月1日(月)～ 11月3日(水)

アジア初進出のエースホテル京都(所在地:京都市中京区車屋町245-2、総支配人 ニコラス＝ジェーム ス・ブラック)が展開する、バー＆タコスラウンジ「PIOPIKO（ピオピコ）」では、メキシコのお盆にあたる11月2日に合わせ、昨年好評を得たスペシャルプロモーションを11月1日（月）から3日（水）の3日間開催いたします。この間、PIOPIKOでは3日間限定のスペシャルメニューに加え、館内に本場メキシコで町中に見られる祭壇 （アルタール）を設置、マリアッチによる演奏をお楽しみ頂けます。盛大な祝祭が開催される死者の日。ロサンゼルスやメキシコの食文化の雰囲気を是非体験しにお越しください。

◆Dia de los Muertos（ディア・デ・ロス・ムエルトス）メニュー

11月1日（月）～3日（水）限定で提供するスペシャルメニューコース
（ランチ2,800円、ディナー4,200円　税金・サービス料別）

メキシコ風ちまきとも言える「タマル」をスターターに、さわやかな辛味とポークの旨味が詰まったメキシカンスープ「ポソレ」、そしてカカオやチリを加えて作る伝統のソース「モーレ」を使ったタコスなど、1年で最も盛大な祝祭にふさわしいメニューをご用意しました。

また、死者の日をモチーフにしたテキーラをベースとしたカクテル、「Untouchable Dance」も提供します。卵白を使用したふわふわとした口当たりは、もう触れることの出来ない人と手を取り合う不思議な感触をイメージしています。大切な人が還ってくる喜びを、りんごのパルプから作るコーディアルや、絞ったシトラスのハスクを酸味として再利用。リサイクルアイテムとして表現したサスティナブルカクテルです。ノンアルコールでもご用意ができますのでお食事と共にどうぞ。

また、期間中は“死者のパン“という意味の「パン・ デ・ムエルト」もお配りしております。これは、ラテンアメリカ諸国で食べらる秋の到来を知らせる旬のスイーツパンで す。おぞましいインパクトあるネーミングですが、甘さは控えめ。フワフワした食感と、ほんのり香るオレンジの風味が特徴です。現地では地域ごとのベーカリーによって味わいや形など異なりますが、骨や十字架 をかたどっていると言われおり、毎年10月後半から11月上旬ごろまで売られています。

◆店内に飾られる祭壇「アルタール」
期間中PIOPIKOには、この時期メキシコでは町中に飾られるという祭壇（アルタール）が作られます。
祭壇づくりのコンテストで受賞歴もある在日メキシコ人の方々による協力による、日本ではなかなか見られない本場さながらの祭壇が店内に登場します。死者の花と呼ばれるマリーゴールドや果物、スカル、十字架などで彩られた祭壇は必見です。1日17時半より祭壇を作る前のセレモニーが行われます。また、1階ロビーでは、祭壇に飾るマリゴールドの花を紙で作るセッションも行われます。（お子様もご参加いただけます。）

祭壇アルタール展示期間：　11月1日（月）～5日（金）
祭壇アルタール展示会場：　ホテル2階PIOPIKO入口横　エレベーターホール
マリーゴールド制作会場：　1階ロビー、ギャラリースペース

◆マリアッチHERMANOS MISHINA Y STELLAによるライブ演奏
1973年に結成した日本の数少ない本格派、三品兄弟を中心とした、ラテンコーラスグループ。メキシコのボレロや中南米諸国の曲を中心に演奏活動をしている。本場のマリアッチを彷彿とさせるライブ 生演奏をお楽しみください。

開催日時：11月1日（月）～-3日（水）　　1回目 18：30～、2回目 20：30～
開催会場：PIOPIKO店内

◆バー＆タコスラウンジ「PIOPIKO（ピオピコ）」では10月1日より営業を再開いたしました。
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ら、京都や近県で採れた食材を使用したイノベーションを取り入れたメニューを提供。ウェス自身、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。

※なお営業時間は、10月21日まではランチ11:30 – 17:00、ディナー17:00 – 21:00
（ラストオーダー20：30）、水曜、木曜日定休。10月22日以降は京都府行政の方針によります。
HP上にて発表いたします。

【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】
エースホテル京都 マーケティングコミュニケーションズ Email: press.kyoto@acehotel.com
【ご宿泊に関するお問い合わせ先】
エースホテル京都 宿泊予約 Email: reservations.kyo@acehotel.com TEL: 075-229-9001
受付時間 10:00-18:00