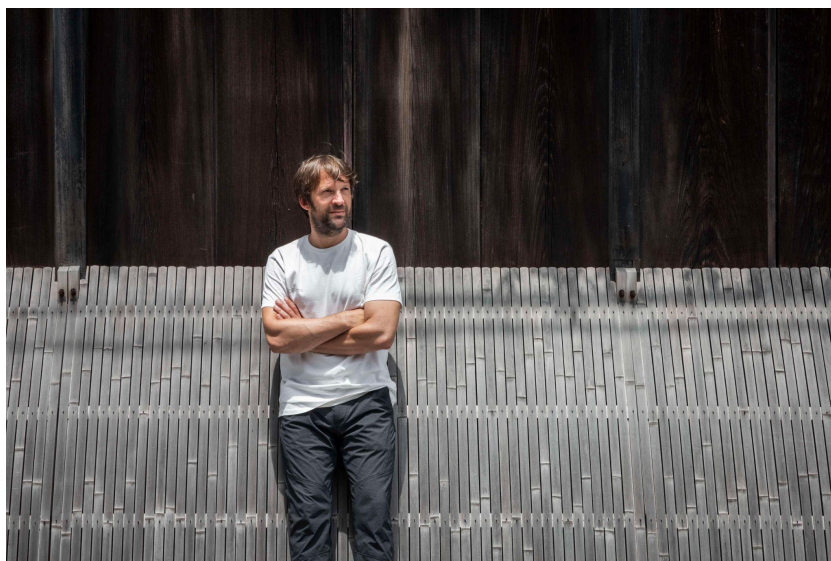


---

エースホテル京都  
世界一のレストランnoma(ノーマ)を招聘  
2023年3月15日(水)から5月20日(土)の期間 毎週水曜日～土曜日  
ランチとディナーを提供

---



noma(ノーマ)ヘッドシェフ兼創設者: レネ・レゼピ  
Credit: Amy Tang

---

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)では、先見性・独創性で知られ世界的に名高いレストラン noma(ノーマ)の新たなポップアップレストランを期間限定で開催します。ヘッドシェフ兼創設者であるレネ・レゼピ氏とのパートナーシップのもと、2023年3月15日(水)から5月20日(土)の10週間、レネ・レゼピ氏が厳選した京都の食材をはじめ、日本全国の食材を用いた独創的なコース料理を、ノーマの世界へと誘う同ホテル3階「メインダイニング(全64席)」にて提供します。

ランチ、ディナーともに2022年11月7日(月)21:00(日本時間)より予約をスタートします。noma(ノーマ)のニュースレターで送られてくるプライベートリンクからは食事のご予約、エースホテル特設サイトでは「Noma Kyoto 2名様お食事確約宿泊プラン」として全世界同時に予約受付を開始します。

noma(ノーマ)はこれまで、2015年に東京、2016年にシドニー(オーストラリア)、そして2017年にはトウルム(メキシコ)でポップアップ・レストランを展開してきました。この度の京都は日本で二度目の開催となります。その土地の農家、狩猟家、漁師、採取家など食材パートナーから直々に春の食材を調達し探索することで、noma(ノーマ)で長年培ってきた日本料理への敬意や繋がりをより深いものとしていきます。

<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  
E-mail: [press.kyoto@acehotel.com](mailto:press.kyoto@acehotel.com)

# Ace Hotel Kyoto

## レネ・レゼピ、noma(ノーマ) ヘッドシェフ兼オーナー

京都は、近年のファイン・ダイニングを理解する上で世界で最も重要な都市のひとつであり、西洋のテイस्टینگ・メニューの発祥の地だと考えます。私自身の経験とインスピレーションにおいても最も大事な体験は指で数えるほどですが、はじめて日本と京都を訪れた時間は間違いなくそのひとつだと言えます。いつかチームとして、再び京都とその地域と触れ合うことを長い間願っていました。

この度のプロジェクトが実現するまで二年の道のりを歩んできました。日本にチームを派遣し、春の食材と向き合いリサーチを繰り返すことでNoma Kyotoのメニューの礎を築いてきました。京都の大きな魅力である京懐石からインスピレーションを受けながらも、日本料理とは全く違うレストランとしての味の提供を目指します。今回、日本のポップアップ・レストランでの学び、感動、新たな創作プロセスを体験することで、noma(ノーマ) そのものについての新しい視点、そしてよりクリアなビジョンを持ち帰れることを我々は期待しています。

## ブラッド・ウィルソン、アトリエ・エース/エースホテルグループCEO

レゼピ氏、並びに noma チームを迎え、四度目のグローバル・レジデンスをエースホテル京都にて実現できることを大変光栄に感じています。この度のコラボレーションは、日本の職人技術、芸術、そして日本料理の伝統に対し共通で持ち合わせた敬意のもと実現しました。10週間の期間、比類のない食体験をゲストの皆さまに提供できれば幸いです。エースホテルとしても、noma(ノーマ) のイノベーションとリスクを恐れない姿勢に共感しながら、noma(ノーマ) の先見的なファイン・ダイニングの体験をゲストの皆さまに提供できることを誠に嬉しく思います。

## 「Noma Kyoto 2名様お食事確約宿泊プラン」概要

期 間: 2023年3月15日(水)~5月20日(土) 毎週水曜日から土曜日の週4日の営業

予 約: 2022年11月7日(月)21:00~ エースホテル特設専用予約サイトより受付

料 金: エースホテル京都2泊2名様(朝食付き) 149,160円~(サービス料・税込)+ お食事代 2名様分

条 件: 2泊2名様からの宿泊を条件に、ランチまたはディナーのご予約が可能。お食事は

チェックイン日の翌日で、席は全てコミュニアルテーブル形式

(他のお客様と一緒に大きなテーブルで相席)

パートナー企業: アメリカン・エクスプレス、NTT都市開発株式会社

以下、「Noma Kyoto 2名様お食事確約宿泊プラン」に含まれる詳細となります:

- エースホテル京都にて2泊のご宿泊(デラックスキングルーム)
- Noma Kyoto でのランチまたはディナーの2名様分の予約権。**\*お料理代金は含まれません。**  
**\*Noma Kyoto でのお食事とペアリングワイン/各種ドリンクは別料金になります。**
- ホテル内 Mr. Maurice's Italianでの毎朝食付き
- 10:00 のアーリーチェックイン、15:00 のレイトチェックアウト

## 「Noma Kyoto」お食事について

Noma Kyotoのお食事は**事前予約・事前決済が必須**となります。事前決済はクレジットカードのみとなります。

Noma Kyotoのお食事は1名様につき775ユーロ(お食事:475ユーロ、ペアリングの飲み物:300ユーロ)。料金は全て消費税込みとなり、最終金額775ユーロ(1名様)に10%のサービスチャージが加算されます。

Noma Kyotoでの食事のみ、お食事確約宿泊プランともに全世界同時に2022年11月7日(月)21:00(日本時間)より先着での受付で行います。お食事・宿泊予約ともに前払いでの事前決済となります。

「Noma Kyoto」食事のご予約は、noma(ノーマ)の予約専用リンクのみでの受付となります。

# Ace Hotel Kyoto

---

予約・宿泊プランの受付開始のお知らせは[こちら](#)から、エースホテルのニュースレター A-list をご登録ください。

お食事のみのご予約は noma から配信のニュースレターからとなり、[こちら](#)よりご登録いただけます。予約受付は、2022年11月7日(月) 21:00(日本時間)より開始します。

noma: [ウェブサイト](#) || [インスタグラム](#)

Ace Hotel Kyoto: [ウェブサイト](#) || [インスタグラム](#)

## noma(ノーマ)について

創設者でありヘッドシェフ:レネ・レゼピが率いるミシュラン3つ星レストランの noma(ノーマ)。これまでに5回「世界ベストレストラン50」第1位に輝き、食材パートナーたちとの密接なネットワークのもと、地域の文化・季節を表現する北欧独自の料理を創作してきました。

2017年2月、14年間付き添った港のウェアハウスに位置する店舗を後にし、その1年後、また新たな土地から地域の3つの季節、そして幾つものマイクロ・シーズンと向き合うという新たな哲学のもと再オープンしました。常に学び、体験し、クリエイティビティと味覚を広げることを日常とする noma は、コペンハーゲンを超えこれまでに日本(2015年)、オーストラリア(2016年)、メキシコ(2017年)と3度のインターナショナル・レジデンシーを叶えてきました。

## エースホテル京都について

2020年6月にオープンして以来、コンデナスト・トラベラー 2021 の「Hot List」、トラベル・アンド・レジャー 2021 の「It List」、そして2022年にはトリップアドバイザー「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト」の「ベストホテル」部門で日本1位を受賞。総客室数213の当ホテルは、著名建築家・隈研吾氏と長年のパートナーであるコミュニケーションとのコラボレーションによりデザインされアジア初のプロジェクトとして実現しました。「伝統」と「革新」が融合されたホテルの空間は、1926年に建てられた旧京都中央電話局(設計:吉田鉄郎氏)を一部保存・修復した棟と新築棟を融合した、NTT都市開発株式会社による複合施設「新風館」内にあり、施設1階には関西初出店や新業態の店舗が地下鉄と直結した利便性の高い立地に並んでいます。

「East Meets West」のコンセプトのもとデザインされ、日本とアメリカの美的哲学やセンスがバランスよく融合された当ホテルでは、アメリカ西海岸のアーティストや職人による家具やカスタムアートが空間のいたるところを彩っています。東西の文化交流は食やドリンクにも通じており、日本初の Stumptown Coffee Roasters カフェに加え、著名アメリカ人シェフによるレストランがそれぞれに独創的な食体験を提供しています。バー & タコスラウンジの PLOPIKO では、受賞経験のあるウェス・アヴィラによるモダンなメキシカン・アメリカ料理とクラフト・カクテルを提供しています。アメリカ風イタリアン・オーストラリア兼・ルーフトップバーの Mr. Maurice's Italian では、ジェームズ・ビアード賞受賞者のマーク・ヴェトリによる自家製パスタからウッドファイア・ピザをご用意しています。そして、同じくジェームズ・ビアード賞受賞者:ナオミ・ポメロイからは、洗練された技術とイノベーションを合わせたアメリカン・クラシック料理レストランが、屋上庭園を望む立地から来年公開されます。

# Ace Hotel Kyoto

---

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(うち1店は営業開始2023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/>

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お届けします。)

## <エースホテル概要>

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10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

E-mail: [press.kyoto@acehotel.com](mailto:press.kyoto@acehotel.com)