

世界一のレストランnoma(ノーマ)を再び招聘

2024年10月8日(火)から12月18日(水)の期間

毎週月曜日～木曜日 ランチとディナーを提供



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)では、2023年春に大成功を収めた先見性・独創性で知られ世界的に名高いレストラン noma(ノーマ)の京都での2度目のポップアップレストランを今秋、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、2024年10月8日(火)から12月18日(水)の10週間、レネ・レゼピ氏が木々が色づきはじめる初秋から燃えるような深紅に変化していく晩秋の色のグラデーションや落ち葉の散りゆく風景からインスパイアされた、厳選した京都の旬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2024年5月14日(火)20:00(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年にはトゥルム(メキシコ)、2023年に京都でポップアップ・レストランを展開してきました。この度の京都、そして2024年秋にエースホテル京都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秋の食材を調達し、それらをあますことなく披露することで、日本の秋と同調するとともに、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するでしょう。

<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

Ace Hotel Kyoto

レネ・レゼピ、noma(ノーマ) ヘッドシェフ兼オーナー



初めての京都での滞在は、私たち、ノーマチームにとって、かつてないほどに忘れがたい素晴らしい経験でした。今一度京都に戻り、新しい学びと発見の探索、親交を深めた友人たちとの再会、秋の実りのすべてを慈しむことが待ち遠しいです。そして私たちチームを家族として迎えてくれたエースホテル京都と、これからもパートナーシップを築いていけることを嬉しく思います。

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



昨年のレネとノーマチームとのグローバル・レジデンシーの経験は、生涯忘れられない経験となりました。noma が京都にもたらしたクリエイティビティと情熱は、私たちにインスピレーションを与えてくれました。エースホテル京都が誇る卓越したホスピタリティで、彼らを再びお迎えできることをとても嬉しく思っています。この秋に京都を訪れる皆様にとって、またとない素晴らしい体験となることをお約束します。

Ace Hotel Kyoto

「Noma Kyoto 2名様お食事確約宿泊プラン」概要

期間: 2024年10月8日(火)～12月18日(水) 毎週月曜日から木曜日の週4日の営業

予約: 2024年5月14日(火)20:00～ 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)

186,450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の相席)

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

「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840ユーロ(お食事:540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840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2024年5月14日(火)20:00(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。

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、2024年5月14日(火)20:00(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](#)

Ace Hotel Kyoto

noma(ノーマ) について

創始者でありヘッドシェフのレネ・レゼピが率いるミシュラン 3 つ星レストラン『noma(ノーマ)』は、ワールドベストの座に 5 度輝き、生産者や作り手と密接に連携しながら土地土地のその時と場所を料理で表現し続けています。自然界の探求、イノベーションの力を解き放つ研究、そしてゲストをもてなすことへの情熱などは常に進化し続ける同レストランのアプローチを特徴づけています。



2017 年 2 月、ノーマは 14 年間拠点としていたハーバーサイドを離れ、その翌年コペンハーゲンの新たなロケーションにて、3 つの季節とそこにある幾つものマイクロシーズンに焦点を当てた新たなコンセプトを掲げリニューアルオープンしました。コペンハーゲンにとどまらず、ノーマは東京(2015年)、シドニー(2016年)、トゥルム(2017年)、京都(2023年)と 4 都市にわたり期間限定レストラン、ポップアップを実施してきました。

ノーマは出版物や様々な商品をプロデュース、さらに 2011 年にレゼピが設立した非営利団体MADなど、様々な取り組みを通し、常にその革新と学びをオープンに共有しようと努めてきました。2022 年には、20 年にわたる研究開発とその成果をもとにNoma Projectsを立ち上げ、レストランの食材や味を世界中の人々へシェアしています。

2025年、今まで培ったノウハウを再構築し、ノーマは新たなページを刻みます。

Ace Hotel Kyoto

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。2022年に世界最大の旅行プラットフォーム「Tripadvisor(R)」(トリップアドバイザー)の「2022年トラベラーズチョイスアワード ベスト・オブ・ザ・ベスト ホテル」の日本ベストホテル1位を受賞し、翌年の2023年には、米国のニュース雑誌「TIME」が選出する「THE WORLD'S GREATEST PLACES」(世界の最も素晴らしい場所)の2023年版に京都が選ばれ、その中でNoma Kyotoの会場となった「エースホテル京都」が2023年に訪れるべき場所として紹介されました。

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ンデザイ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 PIOPIKO 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・オステリア兼・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、東京でも愛されている20席のファーム・トゥ・テーブル・ビストロ「Locale ロカール」のシェフ、ケイティ・コールが率いるレストラン「KOSA」では、シンプルな美味しさ、産地直送の食材、旬の収穫を祝うカリフォルニアスタイルの京料理が味わえます。

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
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

「エースホテル京都」ホームページ: <https://jp.acehotel.com/kyoto/>

「エースホテル京都」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。)

Ace Hotel Kyoto

エースホテルについて

エースホテルでは、街を面白くする要素である「人」のために、都市におけるホテルを再考察してきました。私たちは従来のホスピタリティに限らず、そこでどんな体験ができるかという部分に興味を持ってまいりました。その土地、建物の歴史や地理に興味を抱き、それらがエースホテル独自の新天地へ導いてくれる要素であると信じています。

エースホテルは、クリエイターが集いカルチャーの生まれる場を目指し、文化的好奇心を活性化し、地元のアーティストや職人達のクリエイションを発信することができるプラットフォームであると私たちは考えています。

エースホテルは1999年にシアトルのベルタウンで創業し、現在はシアトル、ポートランド、ニューヨーク、パームスプリングス、ニューオーリンズ、京都、ブルックリン、シドニー、トロントに展開しています。そして2027年福岡に開業予定です。

<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