

Press Release

2026 年 9 月 29 日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

京都から箱根へ。“日本の美しさ”を紡ぐ

HOTEL THE MITSUI の 6 周年記念イベントを開催

<2026 年 11 月 3 日（火・祝） / 11 月 7 日（土）>



「HOTEL THE MITSUI KYOTO（ホテル ザ ミツイ キョウト）」（所在地：京都市中京区油小路通二条下る二条油小路町 284／総支配人：加勢田 愉士）は、2026 年 11 月 3 日（火・祝）に開業 6 周年を迎えます。今回のアニバーサリーでは、私たちがこの地で紡いできた「日本の美しさ」との想いを、本年 12 月 15 日に開業する「HOTEL THE MITSUI HAKONE」へとつなぐ特別なイベントをお届けいたします。

開業記念日である 11 月 3 日には、イタリア料理「FORNI（フォルニ）」にて、京都と箱根、そして三井家の創業の地である日本橋をつなぐ「東海道五十三次」をテーマにした「ランチブッフェ」と「ディナーパーティー」をご用意いたします。また同日夕刻にはロビーにて観世流能楽師を迎え、箱根からもその美しい姿を望む「富士山」を題材とした演目「羽衣」を披露いたします。

さらに 11 月 7 日（土）には、HOTEL THE MITSUI HAKONE のシグネチャーレストランである日本料理「三溪^{さんけい}」の料理長 黒須浩之と、HOTEL THE MITSUI KYOTO の「都季 TOKI」の料理長 浅野哲也による、一夜限りのフォーハンズ・ガラディナーを開催。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

悠久の歴史が息づく京都から、豊かな自然に抱かれた箱根へ。

2つの土地が美しく交差し、新たなステージの幕開けへの期待が高まるエクスクルーシブなひとときをぜひお楽しみください。

https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/6th_anniversary

6周年記念「ランチブッフェ」&「ディナーパーティー」



美しい中庭を望むイタリア料理「FORNI（フォルニ）」では、11月3日の1日限定で「ランチブッフェ」と「ディナーパーティー」を開催いたします。開業を控える HOTEL THE MITSUI HAKONE にちなみ、京都と箱根、そして三井家創業の地である日本橋をつなぐ「東海道五十三次」をテーマに、両ホテルのシェフの技が光る料理の数々を、華やかなブッフェスタイルでお楽しみいただけます。

また、ディナーパーティーではより一層華やきを増したメニューの数々に加え、生演奏が彩るなか、両ホテルのバーテンダーが共演し、この夜のためだけに考案した特別なカクテルをご用意いたします。もみじが少しずつ色づきだす庭園の情景とともに、シェフとバーテンダーが織りなす美食と美酒の饗宴を心ゆくまでご堪能ください。

開催日： 2026年11月3日（火・祝）

時間： ランチブッフェ 12:00～16:00（最終入店 14:30）

ディナーパーティー 開場 17:30 開演 18:00 終了 20:30

会場： 1F イタリア料理「FORNI（フォルニ）」、「THE GARDEN BAR」

料金： ランチブッフェ 1名様 9,800円 / 子ども（6歳～10歳）1名様 5,000円 ＊5歳以下無料
ディナーパーティー 1名様 19,000円（オリジナルカクテルを含むアルコールフリーフロー・生演奏付き）

* 上記料金はすべて税金・サービス料込

* こちらのイベントは各種割引の対象外とさせていただきます。

* 事前のご予約をお願いいたします。

6周年を寿ぐ能の舞と庭園美を楽しむロビーイベント

HOTEL THE MITSUI KYOTO では、開業6周年を記念し、ご好評をいただいている恒例の能公演を開催いたします。本年は観世流能楽師を迎え、開業を控える「HOTEL THE MITSUI HAKONE」へ想いを馳せ、富士山を舞台とした演目「羽衣」をお届けいたします。晩秋へと移ろう美しい庭園と、揺らめく篝火（かがりび）に照らし出される幽玄の舞。日本の伝統美が息づく空間で、当ホテルならではの特別なひとときをお過ごしください。

会場： 1F ロビーラウンジ

日時： 2026年11月3日（火・祝） 開場 17:00 開演 17:30

対象： ホテルご宿泊・レストランおよびSPA ご利用のお客様限定

料金： 無料



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

* 本公演はホテルご利用のお客様に限りご覧いただけます。

* お席には限りがあり、一部のみのご用意となりますため、多くのお客様には立ち見でのご案内となります。

* 開場前の場所取りはご遠慮ください。

6周年記念 日本料理「三溪」料理長 黒須浩之 × 「都季 TOKI」料理長 浅野哲也 「フォーハNZ・ガラディナー」

HOTEL THE MITSUI KYOTO の「都季 TOKI」の料理長 浅野哲也と、HOTEL THE MITSUI HAKONE のシグネチャーレストランである日本料理「三溪」の料理長 黒須浩之による、一夜限りのフォーハNZ・ガラディナーを開催いたします。

3年連続でミシュラン一つ星を獲得した経歴を持つ黒須と、フランス料理の国際的コンクール「ボキューズ・ドール」2027年大会日本代表に選出された浅野。両シェフがそれぞれの持ち味を活かし、日本料理とフランス料理の技と感性が響き合う、この日だけの特別コースをご堪能いただけます。また当日は初披露となる、ドメーヌ・ギィ・シャルルメニューとともに創りあげた HOTEL THE MITSUI オリジナルシャンパーニュもご用意。京都と箱根、二つの地を結ぶ美食の饗宴と、新たに誕生したシャンパーニュに酔いしれる秋の一夜を、心ゆくまでお過ごしください。

開催日： 2026年11月7日（土）

時間： 開場 17:30 開宴 18:00

会場： 「都季 TOKI」HOTEL THE MITSUI KYOTO 1F

料金： 1名様 37,950円
(料理のみ・ドリンク代別途)

定員： 先着 40名様

* 上記料金は税金・サービス料込

* こちらのイベントは各種割引の対象外とさせていただきます。

* 事前のご予約をお願いいたします。



浅野 哲也 Tetsuya ASANO

HOTEL THE MITSUI KYOTO イノベーティブ京都フレンチ「都季 TOKI」料理長

オランダ、フランスの数々の名店で修業した後、「リッツ・パリ」に勤務。2017年に日本人初となる「リッツ・パリ」のメインダイニング統括副料理長に就任。ミシュランガイドで2つ星を獲得した「エスパドン」をはじめとする、同ホテルのすべてのレストランを総料理長とともに統括した。2019年12月に「HOTEL THE MITSUI KYOTO」都季 (TOKI) 料理長に就任。2023年、フランス料理のトップシェフが競う「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」における2027年度日本代表に選出。



黒須 浩之 Hiroyuki KUROSU

HOTEL THE MITSUI HAKONE 日本料理「三溪」料理長

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルを皮切りに、国内のホテルにて料理長を歴任。センチュリーハイアット東京（現 ハイアット リージェンシー 東京）では総料理長を務め、「レミーマルタン 世界のトップシェフ 50人」にも選出された。その後、ザ・リッツ・カールトン東京では、日本料理レストランの3年連続ミシュラン一つ星獲得に貢献。独立後は自身の店を営むほか、ザ・ウィンザーホテル洞爺の料理顧問やANA国際線機内食のメニュー監修を務め、テレビや全国メディアを通じて日本料理の魅力を発信している。2026年7月にHOTEL THE MITSUI HAKONE、「三溪 (SANKEI)」において会席・鮎・鉄板焼を統括する料理長に就任。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

▶ご予約・各種お問い合わせ

電話番号： 075-468-3100（ホテル代表）

メールアドレス： restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com

HOTEL THE MITSUI KYOTO について

HOTEL THE MITSUI KYOTO は二条城至近に 250 年以上にわたって存在した三井総領家の邸宅跡地にて 2020 年 11 月 3 日に誕生いたしました。選びぬかれた天然の素材と工芸技術によってつくり上げた 160 室の客室に、選りすぐりの食材と料理人の卓越した腕によりお届けする 3 つのレストラン&バー。そして、敷地内に湧き上がる天然温泉が楽しめる SPA エリアなど、多彩な施設を備えています。また、2026 年 9 月に発表された『ミシュランガイド ホテルセレクション』にて 3 年連続で最高評価の「3 ミシュランキー」に選出、『フォーブス・トラベルガイド 2026』では 5 年連続で最高評価「5 つ星」を獲得いたしました。「日本の美しさと -EMBRACING JAPAN'S BEAUTY-」というブランドコンセプトのもと、伝統文化や建築、工芸、食などに見られる日本独自の美しさを大切にしながら、すべてのお客様に特別な体験とくつろぎを提供いたします。2026 年 12 月 15 日には HOTEL THE MITSUI の新たなホテルとして「箱根・小涌谷」に HOTEL THE MITSUI HAKONE が開業。

HOTEL THE MITSUI の最新情報は www.hotelthemitsui.com をご覧ください。

主な受賞・認定歴

- 2026 年 9 月 『ミシュランガイド ホテルセレクション』にて 3 年連続で最高評価「3 ミシュランキー」を獲得。
- 2026 年 6 月 世界基準の国際エコラベル「Green Key（グリーンキー）」取得
- 2026 年 6 月 『Condé Nast Traveler』の「トリプル・クラウン」を獲得。
- 2026 年 6 月 『フォーブス・トラベルガイド』のサステナビリティ国際認証『VERIFIED™ Responsible Hospitality』を取得。
- 2026 年 2 月 『フォーブス・トラベルガイド』の「ホテル部門」において、日本ではじめて開業初年度の審査で 5 つ星を獲得して以来、5 年連続で最高評価の 5 つ星を獲得。
- 2026 年 2 月 『フォーブス・トラベルガイド 2026』の「スパ部門」において、「サーマルスプリング SPA」が 5 つ星を獲得。
- 2025 年 10 月 『The World's 50 Best Hotels（世界のベストホテル 50）』に選出。
- 2024 年 10 月 『Condé Nast Traveler』の「2024 年 リーダーズ・チョイス・アワード」にて日本のホテルトップ 10 に選定。
- 2024 年 5 月 『Travel + Leisure』の「Top 500 Hotels in the World」に選出。
- 2023 年 12 月 『Condé Nast Traveler』の「The Gold List 2024」にて The Best Hotels and Resorts in the World に選出。
- 2023 年 7 月 『Travel + Leisure』の「世界のトップホテル 100」にて日本で最上位のホテルに選出。
- 2021 年 10 月 公益財団法人日本デザイン振興協会主催の『2021 年度グッドデザイン賞』を受賞。
- 2021 年 7 月 ホテル表玄関にある「梶井宮門」が『登録有形文化財（建造物）』に登録。
- 2021 年 5 月 『Condé Nast Traveler』の「Hot List」を獲得。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

HOTEL THE MITSUI KYOTO

セールス&マーケティング コミュニケーション

担当：峯 TEL：075-468-3110 / FAX：075-468-8681 / E-Mail：communication.kyoto@hotelthemitsui.com