

Press Release

2026 年 10 月 1 日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

イノベーティブ京都フレンチ「都季 TOKI」の 新ランチコースに 「京都ポトフ」と「京野菜ニョッキ」が登場



京都・元離宮二条城前、三井総領家邸宅跡地に佇む「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 倫士）では、ホテル内のフランス料理レストラン「都季 TOKI」にて提供するランチコースに、2つの象徴的なお料理が10月1日より新たに登場いたします。

「ミシュランガイド京都 2026」のフランス料理部門において「セレクトッド」に掲載されている「都季 TOKI」。このほど、開業時より料理長を務める浅野哲也が、自らのフランス・パリでのキャリアを振り返り、さらには現在の舞台である京都、そして目前に控える世界への挑戦を踏まえ、それらのストーリーと自身の思いを2つの料理に表現いたしました。いずれも「都季 TOKI」でしか味わうことのできない一品であり、正統派のクラシックフレンチの流れと、京都という豊かな食の都が織りなす味わいが、多重奏のように響き合うものです。

晩秋に向けて色づく紅葉の美しい情景を望む庭園の雅と共に、優雅なランチタイムをぜひ「都季 TOKI」にてお楽しみください。

https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/toki_lunch

「都季」のランチコースに登場する新たな2つの料理

一つ目は、浅野が「リッツ・パリ」の前に勤務した歴史ある名店「ドルーアン」での思い出の料理「ポトフ」を、京都の食材と水を用いて再解釈した「京都ポトフ」です。もう一品は、現在浅野が心血を注ぐ「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」の世界大会への挑戦を前に、大切なお客様にもその思いや心の高まりをお伝えすべく生み出した「京野菜のニョッキ」。こちらは、実際に今後浅野が出場するアジア大会や世界大会においても、同様の料理で挑む予定です。パリから京都、そして世界へと繋がるランチタイムをぜひお楽しみください。

提供時間： 12:00 ～ 13:30 (L.O.)

コース内容： 8品 15,000 円 / 7品 12,000 円 / 6品 8,500 円

【京都ポトフ】

料理長 浅野がフランス・パリの老舗「ドルーアン」に勤務していた20代後半に習得した、思い入れの深い「ポトフ」。

当時「ル・フィガロ」誌の企画で最高評価を獲得した一品を、京都の水や伝統京野菜をたっぷりと用いて再解釈いたしました。こちらは、3つのランチコースすべてにてお楽しみいただけます。



【京野菜のニョッキ】

2027年開催の「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」で日本代表を務める料理長 浅野が、大会に向けて考案中の「人参のニョッキ」に、「都季 TOKI」ならではのアレンジを加えてお披露目いたします。一つの食材をニョッキやソース、チュイールなど、複数の食感で多層的に表現した一品です。浅野の卓越した技と思いが詰まった味わいを、ぜひ目と舌でご堪能ください。本メニューは8品コース、7品コースにてお楽しみいただけます。



料理長 浅野哲也より皆さまへのメッセージ

これまで多くのお客様からご要望をいただいております「都季 TOKI」のランチコースがスタートいたしました。本コースには、私なりに思考を重ねた2つの特別なお料理を加えております。

現在の「都季 TOKI」のお料理の根底にあるものは、私に人生の指針を授けてくれたフランス料理、そして千年の歴史を誇る京都という土地の恵みと伝統です。ボキューズ・ドールへの挑戦に向けて邁進する日々ではございますが、これからもチーム一丸となって、お客様に「都季 TOKI」の持てる宝物をお届けできればと願っております。

プロフィール

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。

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： reservations.kyoto@hotelthemitsui.com

都季 TOKI について

日本料理の聖地とも称される京都。その背景には、豊かな食材と地下深くに流れる清らかな水質があります。「HOTEL THE MITSUI KYOTO」のシグネチャーレストラン「都季 TOKI」では、この京都の“財産”を生かしたフランス料理をご提供しております。パリで長く研鑽を積んだ料理長 浅野が手がける料理の数々は、京都の水で作り出す「フォン（出汁）」を中心に、季節の魅力を鮮やかに表現いたします。1階に位置する店内の大きな窓からは、日々表情を変える庭園の景色もお楽しみいただける贅沢な空間です。「ボキューズ・ドール 2027」で日本代表を務める料理長 浅野が、京都という土地を舞台に、モダンに進化させたフランス料理でお客様をおもてないたします。



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