

Press Release

2026 年 10 月 1 日

HOTEL THE MITSUI KYOTO Christmas Collection 2026

聖夜を彩る特別コースとクリスマスケーキ、本日より予約受付を開始
12/1 より期間限定クリスマスアフタヌーンティーも開催



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）は、心躍るフェスティブシーズンを華やかに彩る「クリスマススペシャルコース」、「クリスマスケーキ」および、「クリスマスアフタヌーンティー」のご予約受付を本日より開始いたします。

毎年ご好評をいただいているイタリア料理「FORNI（フォルニ）」および「都季 TOKI」がお届けする特別な「クリスマススペシャルコース」に加え、昨年よりさらにグレードアップした、美しくきらめくいちごが詰め込まれた宝箱のような「クリスマスケーキ」をご用意いたしました。

さらに今年は、25 日間限定でホリデーシーズンならではの心ときめく世界観をテーマにした「クリスマスアフタヌーンティー」も開催いたします。

黒松の木で造られた光り輝く 2.5m のクリスマスツリーとともに洗練された上質な空間で、ご家族やご友人と心温まる、記憶に残る特別なひとときをお過ごしください。

<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/xmas2026>

HOTEL THE MITSUI
K Y O T O

クリスマスアフタヌーンティー <2026.12.1-12.25>



HOTEL THE MITSUI KYOTO 初となる、クリスマス为主题にしたアフタヌーンティーが登場。オリジナル抹茶「緑紫 ENISHI」をご自身で点てる一杯から始まり、京都の冬の味覚を取り入れたセイボリー、スノーマンやジンジャークッキーなどの愛らしいクリスマスモチーフのスイーツをご堪能いただけます。

スイーツは、ホテルオリジナルの「おかもち」に見立てた美しい工芸品に収めてテーブルへとお持ちいたします。プレミアムオプションでは、サンタクロースをモチーフにした特製パフェもご用意。五感で楽しむフェスティブシーズンの特別なティータイムをお過ごしください。

期 間： 2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）

料 金： ¥7,800 / プレミアムオプション付 ¥9,800（税・サービス料込）

場 所： バー＆ラウンジ 「THE GARDEN BAR」

メニュー：

■ウェルカムティー：オリジナル抹茶「緑紫 ENISHI」

■スイーツ：ジンジャーマンクッキー / 雪だるまのマカロン /

トナカイのパヴロヴァ / 栗のシュトーレン / 苺とピスタチオのヴェリーヌ / 柚子のタルトレット

■セイボリー：聖護院蕪のスープ / 丹波しめじのクロックムッシュ / ポークリエットのマリトッツォ / 鴨とみかん

■スコーン：和紅茶のスコーン（京都産苺のジャム / みかんとそよご蜂蜜のジャム / クロテッドクリーム）

■プレミアムオプション：サンタクロースのパフェ

■ドリンク：TWG 社製の紅茶など 20 種以上のドリンクを、フリーフローでお愉しみいただけます。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O



都季 TOKI 「クリスマススペシャルコース」

2027 年 1 月に本大会を控えるフランス料理の世界大会「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」日本代表、料理長・浅野哲也が腕を振るう、イノベティブ京都フレンチ「都季 TOKI」のクリスマスコース。

海老の芳醇な香りを移したバターで優しく火入れし、濃厚なアメリカヌソースと焦がしバターのポテトピューレとともに味わうオマール海老。そして、贅沢な黒トリュフ香るソースペリグーを纏わせ、さつまいもの優しい甘みが広がるニョッキを添えた国産黒毛和牛フィレ肉など、厳選食材とシェフの研ぎ澄まされた感性が織りなす至高のコースが、特別な夜をドラマチックに演出いたします。



提供期間：2026/12/24（木）～ 12/25（金）

ランチ： 1 名様 12,000 円 / 18,000 円

ディナー：1 名様 35,000 円

*いずれも税金・サービス料込

FORNI (フォルニ) 「クリスマススペシャルコース」

イタリア料理「FORNI (フォルニ)」がお届けするのは、クリスマスの華やぎを色彩豊かに表現したランチとディナー、2つのクリスマススペシャルコース。根セロリのフォンデュと3色の野菜ソースで味わう、甘みと旨味を引き出した「オマール海老のポッシュ」をはじめ、丁寧に煮込んだ旬の鹿肉を3色の生地で包み、滋味深い特製コンソメと合わせた心も体も温まるパスタ料理など、冬の味覚を存分にご堪能いただけます。シェフの趣向を凝らしたメニューの数々で、大切な方と語り合う記憶に残るひとときを演出いたします。



提供期間：2026/12/24（木）～ 12/25（金）

ランチ： 1 名様 13,000 円

ディナー：1 名様 22,000 円

*いずれも税金・サービス料込

HOTEL THE MITSUI KYOTO 「クリスマスケーキ」

数量限定でお届けする HOTEL THE MITSUI KYOTO のオリジナルクリスマスケーキ。京都産いちごをふんだんに使用し、美しく詰め込まれた宝箱のようなクリスマスケーキが今年も登場いたします。さらに、おひとり様でお楽しみいただけるサイズも新たにご用意。毎年ご好評をいただいている京丹波栗を贅沢に使用した「シュトーレン」と合わせた全3種のアイテムが、聖夜のひとときを華やかに彩ります。



受取期間：2026/12/1（火）～ 12/25（金）
予約方法：オンラインショップ、電話、店頭
場 所： B1F 「THE SHOP」

京都産いちごのクリスマスケーキ（3日前要予約）



京都産のいちごを木箱いっぱいに敷き詰めた、和の美意識が息づくショートケーキです。バニラが上品に香るなめらかな生クリームと、ペストリーシェフこだわりのスポンジケーキを合わせました。ホリデーシーズンのギフトにも最適な風呂敷付きのサイズに加えて、おひとり様でお楽しみいただけるサイズも登場。

15cm×15cm 1個 10,000 円（オリジナル風呂敷付き）
7cm×7cm 1個 3,000 円

京丹波栗シュトーレン（限定 200 個）



和と洋の美意識が融合した、毎年ご好評のオリジナルシュトーレン。バターを贅沢に使用した生地京丹波栗をふんだんに包み込み、ピスタチオやピーカンナッツの食感を効かせました。みりん漬けのドライフルーツが放つ芳醇な香りが、上質な京都の冬の味わいを演出します。

1個 5,000 円

▶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： src.kyoto@hotelthemitsui.com

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

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