

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

Press Release

2022年1月5日

ARMANI / RISTORANTE

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

ARMANI / RISTORANTE × HOTEL THE MITSUI KYOTO
レストランイベント「地産地消・サステナブルダイニング」開催
3種の期間限定宿泊プランも同時販売。



京都のラグジュアリーホテル HOTEL THE MITSUI KYOTO（ホテル ザ ミツイ キョウト）（所在地：京都府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：楠井 学）は、昨年10月開催の「食」におけるサステナビリティに配慮したダイニング イベントの第2弾となる『地産地消・サステナブルダイニング』を行います。このイベントは、国内外から注目を集める東京銀座の「アルマーニ / リストランテ（ジョルジオ アルマーニ ジャパン株式会社運営）」とのコラボレーションによるものです。（2022年1月21日（金）より）

今回のイベントでは、昨年12月にイタリア版のミシュランガイドとも言われ、権威ある評価本 Gambero Rosso で「The chef of the year」を受賞したアルマーニ / リストランテのエグゼクティブシェフ カルミネ・アマランテ氏が、京都二条城前の HOTEL THE MITSUI KYOTO のイタリア料理「FORNI（フォルニ）」へ。カルミネシェフ自らが腕をふるい、京都食材を主に地産地消にこだわったサステナブルな美の饗宴をご提供いたします。ソムリエにより選び抜かれた国産スパークリングやワインのペアリングとともに特別な食体験をお楽しみいただけます。「The chef of the year」を昨年2021年に受賞して間もないカルミネシェフの味を、京都の HOTEL THE MITSUI KYOTO で体験できる貴重な機会となります。

尚、本イベントは第1弾のサステナブルダイニングイベントとして開催した東京青山の「The Burn」米澤シェフ招聘によるものから始まったサステナビリティへ取り組むイベントシリーズの第2弾となり、HOTEL THE MITSUI KYOTO のブランドコンセプトである「日本の美しさと－EMBRACING JAPAN'S BEAUTY－」に表される HOTEL THE MITSUI KYOTO の自然美への想いとともサステナビリティに向き合うコミュニケーションの一環となり、HOTEL THE MITSUI KYOTO は今後も継続して取り組んでまいります。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

地産地消 サステナブル 「四季の間 ガラディナー」 10席限定

中庭に位置する総檜造りの「四季の間」にて開催する一夜限りの饗宴です。

■日時：2022年1月21日 開場 18:00 開演 18:30

■料金：お一人様 40,000円（税金・サービス料込）

■場所：四季の間

■メニュー：8品＋ワインペアリング（お土産付き）

お料理とペアリングメニュー例

「近江牛 マスタードソース」 paired with Brunello di Montalcino 2015 / Verbena



地産地消 サステナブル 「ランチコース」 「ディナーコース」

アルマーニ / リストランテのエグゼクティブシェフ カルミネ・アマランテ氏が自ら腕を振り提供する3日間だけのスペシャルコース。旬の素材を活用したランチとディナーを、国産ワインとのペアリングとともにお届けいたします。

ランチコース

■提供日時：2022年1月23日 11:30～14:30 (L.O.)

■料金：お一人様 10,000円（税金・サービス料込）

■メニュー：6品＋ワインペアリング

お料理とペアリングメニュー例

「京都大原 山田農園 オーガニック “野たまご” パルミジャーノエスプーマと白トリュフ」 paired with 津軽産ピノ・ノワールスパークリングロゼ 2017*

*りんごの名産地である津軽。ここで育つブドウにはりんごのような甘さと酸のニュアンスが感じられ、爽やかでゆったりとした果実感をつくりだします。これは、シャンパーニュ的な緊張感のある酸とは違った、日本らしいニュアンス。日本のワインの新しい味をご堪能ください。



ディナーコース

■提供日時：2022年1月22日～23日 17:30～20:30 (L.O.)

■料金：お一人様 20,000円（税金・サービス料込）

■メニュー：7品＋ワインペアリング

お料理とペアリングメニュー例

「牛ほほ肉 燻製ジャガイモエスプーマ 丹波しめじと大黒しめじのバリエーション」 paired with 塩尻 マスカット・ベリーA ミズナラ樽熟成 / 塩尻ワイナリー



ARMANI / RISTORANTE 監修 「スペシャルアフタヌーンティー」

ARMANI / RISTORANTE と HOTEL THE MITSUI KYOTO、2つの大人気アフタヌーンティが共演、大注目のオリジナルメニューが登場。

■期間：2022年1月22日～1月31日

■時間：12:00～ / 14:30～（2部制）

■場所：FORNI / THE GARDEN BAR

■料金：お一人様 7,500円 ドリンクフリーフロー付き（税金・サービス料込）

■メニュー：13種のスイーツとセイボリー / ARMANI Tea 10種のお土産付き

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

▶ レストラン予約方法

レストラン予約専用番号 : 075-468-3166 (受付時間: 平日 9:00~19:00 / 土・日・祝 9:00~18:00)

レストラン予約専用メールアドレス : restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com

地産地消 サステナブル「宿泊プラン」

今回の各レストランイベントとご宿泊がセットになった3つの宿泊プランをご用意いたしました。

ガラディナー付き宿泊プラン 1室限定

■宿泊期間: 2022年1月21日

■料金一例: 2名1室 322,000円~ (税金・サービス料込)

■プラン内容:

- ・ニジョウスイートに宿泊
- ・地産地消 サステナブル 「四季の間 ガラディナー」
- ・ご朝食
- ・ARMANI チョコレートボックスをプレゼント



ディナー付き宿泊プラン 10室限定

■宿泊期間: 2022年1月22日・1月23日

■料金一例: 2名1室 142,500円~ (税金・サービス料込)

■プラン内容:

- ・地産地消 サステナブル 「ディナーコース」
- ・ご朝食
- ・ARMANI チョコレートボックスをプレゼント



アフタヌーンティーセット付き宿泊プラン

■宿泊期間: 2022年1月22日~31日 (平日限定)

■料金一例: 2名1室 117,680円~ (税金・サービス料込)

■プラン内容:

- ・ARMANI / RISTORANTE 監修 「スペシャルアフタヌーンティー」
- ・ご朝食

▶ 宿泊プラン予約方法

宿泊予約専用番号 : 075-468-3155 (受付時間: 平日 9:00~19:00 / 土・日・祝 9:00~18:00)

宿泊予約専用メールアドレス : reservations.kyoto@hotelthemitsui.com

オフィシャルサイト (オンライン予約) : www.hotelthemitsui.com

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

アルマーニ / リストランテ 銀座

デザイナー ジョルジオ・アルマーニの監修のもと誕生したアルマーニ / リストランテは、現在、世界中でミラノ、ニューヨーク、ドバイ、東京の4店舗を展開。アルマーニの美の哲学を踏襲したこのレストランは、現地の旬の食材と伝統的なイタリア料理との融合を大切にしながら、アルマーニらしいモダンなエッセンスを加えたお料理の数々を提供しています。尚、東京・銀座のアルマーニ / リストランテは、エグゼクティブシェフ：カルミネ・アマランテを迎え、アルマーニ / リストランテの哲学にカルミネの独創性を融合させた唯一無二のコースメニューを提供しています。



CARMINE AMARANTE (カルミネ・アマランテ) エグゼクティブシェフ



○HOEL THE MITSUI KYOTOにて開催するダイニングイベントについて：今回のコラボレーションイベントをととても楽しみにしています。HOTEL THE MITSUI KYOTOとアルマーニリストランテの間には、大きな共通点があります。伝統を大切にしている点、シンプルで洗練されたデザインを好む点など、美への考え方が非常に似通っているのです。全く異なる背景を持つ二者でありながら、美に対する哲学に共通点があることで、今回のコラボレーションが素晴らしいかたちで実現できると確信しています。

○京都と地産地消に対する思い：京都は日本の中でも最も大好きな街の1つです。独自の文化や街並み、食文化、芸術など奥深い魅力に富んでいます。また、イタリアの古い街、例えばフィレンツェやシエナなどに似ているとも感じます。また、京都は素晴らしい食材の宝庫でもあります。今回のコラボレーションでは京都産の新鮮な食材を使用する予定もあり、地元の食材を手取るのを今から楽しみにしています。

HOTEL THE MITSUI KYOTOでは、お客さまに安心してご利用いただけるよう、感染防止ソリューションをグローバルで牽引する「エコラボ（日本法人・エコラボ合同会社）」と連携し、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）などに対する”衛生関連推進プログラム”を策定し、同社が推奨する信頼性の高いノウハウと科学的アプローチを衛生管理・清掃手順に取り入れております。

HOTEL THE MITSUI KYOTOは、地域の一員として歴史や文化を大切に、末永く地域に愛され続けるホテルを目指してまいります。ホテルスタッフ一同、皆様のご滞在を心よりお待ちしております。

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：新屋（しんや） TEL:075-468-3110/FAX:075-468-8681/E-Mail:communication.kyoto@hotelthemitsui.com