

Press Release

2022年2月28日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

待ちわびた春。桜-SAKURA ダイニング・スパ プロモーション開催

2022年3月15日（火）～ 2022年4月28日（木）



京都二条城前、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）では、待ちわびた春、生命力溢れるダイニング・スパ プロモーションを、桜-SAKURA いっぱいでご提供いたします。ホテルの庭園中央に位置する枝垂れ桜を愛でながら、春の息吹を肌で感じる、HOTEL THE MITSUI KYOTO ならではの演出を存分にお楽しみください。

THE GARDEN BAR

SAKURA アフタヌーンティー

毎シーズンご好評いただいている HOTEL THE MITSUI KYOTO ならではの季節の庭園を映した雅なアフタヌーンティー。今年の春もパストリーシェフ板垣雄己（いたがきゆうき）による桜いっぱいのスイーツが勢ぞろいいたしました。桜風味の琥珀糖「水面の桜」や桜咲く春の野山をイメージした「花霞（はながすみ）」、さらにはカモミールやモクレンなど、桜に留まらない春の花々も登場いたします。また、セイボリーにも春らしい色がふんだんに取り入れられています。桜の塩漬けを乾燥させたものをご自身の手に取って散らすなど、テーブル上で桜の花びらが風に散る姿を演出してみませんか。春いっぱいの中庭を臨みながら、TWG Tea 製の紅茶と一緒に HOTEL THE MITSUI KYOTO ならではの SAKURA アフタヌーンティーを是非お楽しみください。



SAKURA アフタヌーンティー

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

- 期 間：2022年3月15日（火）～4月28日（木）
- 時 間：12:00～ / 14:30～ *左記時間帯での2部制となっております。
- 料 金：6,100円（ドリンクを2杯お楽しみいただけます。）（税サ込）
* 追加600円（税サ込）でドリンクフリーフローに変更いただけます。
- 場 所：バー&ラウンジ THE GARDEN BAR
- メニュー：スイーツ 7種/セイボリー7種/ドリンク 23種

FORNI（フォルニ/イタリア料理）

春の特別メニュー「La Primavera（ラ・プリマヴェーラ）」ランチ・ディナー

生命力あふれる春 - La Primavera（ラ・プリマヴェーラ）。ローマ風ピッツァや本格グリルまで、幅広いイタリア料理をご提供するFORNI（フォルニ）では、桜のジュレをまとった春キャベツやアスパラガス、真鯛等の春らしい季節感のある旬の食材をふんだんに使用したメニューをご用意しており、季節の食材を様々な形でお楽しみいただけます。庭園を眺めながらのランチとディナー、京都市中で春を感じてみませんか。



FORNI : La Primavera イメージ

- 期 間：2022年3月15日（火） - 4月28日（木）
- 時 間：ランチ 11:30～14:30 / ディナー 17:30～21:30
- 場 所：FORNI（フォルニ）
- 料 金：コース2種：ランチ 4品 5,700円（税サ込） / ディナー 4品 11,200円（税サ込）

結一（YUI/日本料理）

「春の SHOKADO（松花堂弁当）」【昼】

都季（TOKI）の昼の装いを新たにこの度誕生した日本料理「結一（YUI）」。
確かな腕の職人技により、歴史と伝統に培われた調理技法によって創り出される日本料理をはじめ、地産地消やサステナビリティに配慮した材料に拘る新たな食体験をご提供しています。

この春の結一「春の SHOKADO」は、季節の食材に拘る和食ならではの。鯛のお造りや蛸、グリンピースやホワイトアスパラガス、筍や桜海老のかき揚げに春らしい花びら百合根を舞わせるなど、春の息吹を五感で体験していただける松花堂弁当をご用意いたしました。



結一：SHOKADO

- 期 間：2022年3月1日（火）～31日（木） / 4月1日（金）～30日（土）
* 4/1より SHOKADO が旬の食材に合わせて変わります。
- 時 間：11:30～14:30
- 場 所：結一（YUI）
- 料 金：SHOKADO 弁当：6,900円（メイン料理あり：8,900円）（税サ込）

都季 (TOKI/イノベータィブ)

「春限定コース」【夜】

美しくライトアップされた庭園の枝垂れ桜を前に、京都市中で春を満喫しながら特別な時間をお過ごしいただける都季 (TOKI)。この度ディナー営業に限ったレストランとして生まれかわりました。本場フランス・パリの世界的に名高いホテルで研鑽したシェフにより、フランス料理と日本料理それぞれの食材と調理法を融合・昇華させ、素材の秘める力を存分に引き出したイノベータィブな美食の世界へご案内いたします。この春限定のコースの始まりはサクラ鱈。目の前で演出による仕上げにもご期待ください。



都季 (TOKI) : お料理イメージ

- 期 間：2022年3月15日 (火) - 4月25日 (月)
- 時 間：17:30~21:00
- 場 所：都季 (TOKI)
- 料 金：2種のコース：18,500円/23,000円 (税サ込)

▶ 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: 全日 9:00~18:00)
レストラン予約専用メールアドレス : restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com
オフィシャルサイト (オンライン予約) : www.hotelthemitsui.com

サーマルスプリング SPA

「温 -On-」トリートメント

三寒四温、柔らかな日差しが心地良く感じられる頃とはいえ、春先はまだ寒暖差が激しく、自律神経が乱れやすい季節。また環境の変化によりストレスを抱えやすい時期でもあります。

この春限定でご提供するボディトリートメント「温 -On-」は、春一番に芽吹く「ニオイコブシ」の温かいオイルやホットストーンを使用し、流れを促しながら崩した心身のバランスを整えます。アフタートリートメントでは、桜色のハーブコーディアルで体の芯まで温め包み込みます。



「温 -On-」トリートメントイメージ

- 期 間：2022年3月15日 (火) - 4月28日 (木)
- 時 間：75分
- 場 所：サーマルスプリング SPA
- 料 金：24,800円 (税サ込)
- メニュー：ボディトリートメント (75分)

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

- 温めたニオイコブシのオイルを使用
- THERA（テラ）バーム*による足のパック
*漢方の考え気血水を背景に開発したオーガニックマルチバームで、和漢洋の植物成分がお肌に働きかけます。
- アフタードリンクに桜色のハーブコーディアル「ピンクジンジャー」をご提供いたします。

▶ SPA トリートメント予約方法

SPA トリートメント予約専用番号 : 075-468-3125 (受付時間: 平日 9:00~19:00 / 土・日・祝 9:00~18:00)

SPA トリートメント予約専用メールアドレス : spa.kyoto@hotelthemitsui.com

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