

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

## Press Release

2022年4月7日



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

### サステナブルダイニング「オーガニック」第1弾 “米国オーガニック食材による新緑のセレブレーション”

イブニングレセプション (4月28日) /  
プロモーションのご案内 (4月29日～6月30日)



京都市の中心、世界遺産二条城前に位置する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、4月29日(金・祝)より、“オーガニック”プロモーションを開始(6月30日まで)、キックオフイベントとして盛大に新緑の季節のはじまりを祝うべく、4月28日(木)、1日限りのイブニングレセプションを開催いたします。

28日のレセプションを皮切りに始まるオーガニック・プロモーションは、昨年より HOTEL THE MITSUI KYOTO が積極的に取り組む「食」におけるサステナビリティに配慮した「サステナブル・ダイニング」シリーズによるものとなります。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、昨年10月より複数のレストランイベントをとおして、サステナビリティに向き合ってまいりました。本イブニングレセプションおよびプロモーションは、4月29日から始まる「BROWN RICE (ブラウンライス)」(日本のニールズヤード レメディーズ運営)とのコラボレーションへとつながってまいります。引き続き HOTEL THE MITSUI KYOTO による「オーガニック」との饗宴にご期待下さい。

# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

US オーガニック・イベント（4月28日開催）

## イブニングレセプション概要

オーガニックをテーマに4月29日より始まるプロモーションに先駆け、28日夕刻、この日だけのイブニングレセプションを開催。新緑の季節だからこそ、HOTEL THE MITSUI KYOTO ならではの庭園エリアの屋外スペースを活用し、新緑と芽生えの生命力を体感していただきながら、素敵なオーガニック・イブニングレセプションをお届けいたします。

■日 時：2022年4月28日（木）18：30 開場～21：00 頃閉宴

■場 所：FORNI/THE GARDEN BAR および庭園エリア

■料 金：1名様あたり9,500円（税サ込）

■ご提供内容：

### 選べるオーガニックスナック

（ローマ風全粒粉入りピッツァ/有機アボカドのワカモレとトルティアチップ、有機のクリームチーズとドライフルーツ/有機ポークと柑橘のロースト）

### クラフトジン KOVAL を使用したカクテルやサステナブルシャンパーニュをフリーフロー

後援：在大阪・神戸米国総領事館/米国大使館アメリカ農産物貿易事務所（ATO）

協賛：米国オーガニック・トレード協会

■定 員：約50名

■ドレスコード：スマートカジュアル

\* レセプション中、チェロとギターデュオ「パハロロホ」による生演奏をお届けいたします。

軽食とサステナブルなドリンクともに

## オーガニック・カクテル・テラス

28日開催のイブニングレセプション後も、「オーガニック・カクテル・テラス」を6月30日まで継続してご提供いたします。屋外の爽やかな空気を満喫できるこの季節だからこそ、夕暮れから夜へと移ろう庭園で、オーガニッククラフトジン KOVAL を使用したカクテルやサステナブルシャンパーニュをご堪能ください。

■期 間： 4月29日（金・祝）～6月30日（木）

■提供時間：16:00～

■料 金： 9,500円（税サ込）

■場 所： FORNI/THE GARDEN BAR（店内およびテラス席）

メニュー例：

- ・ローマ風全粒粉入りピッツァ
- ・有機アボカドのワカモレとトルティアチップス、有機のクリームチーズとドライフルーツ、有機ポークと柑橘のロースト
- ・シカゴのコーヴァル蒸留所発原材料の全てがオーガニックのクラフトジン KOVAL と有機レモン/オレンジ/グレープフルーツを使用したカクテルのフリーフローやサステナブルシャンパーニュをボトルにてご提供。



# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

## 【期間限定】「オーガニック・アメリカン・ブレイクファスト」で爽やかな朝を

新緑溢れる庭園とフレッシュな朝。1日の始まりを季節の食材とともに豊かに演出する HOTEL THE MITSUI KYOTO のアメリカン・ブレイクファストが、この期間中徹底的にオーガニックに拘って登場。このプロモーション期間中、ホテルにご宿泊のお客様には、US オーガニック食材を存分に活用したアメリカン・ブレイクファストをご選択いただけます。是非この機会に、爽やかな1日のスタートをオーガニック食材によってヘルシーに、そしてエネルギーに迎えてください。

■期 間：4月29日（金・祝）～6月30日（木）

※この期間中、従来のアメリカンブレイクファストメニューに代わり、オーガニックを追求した朝食メニューのひとつが選ばいただけます。

■場 所：1F FORNI（フォルニ）

\*ご宿泊以外のお客様はご予約が必要となりますことをご留意ください。

■メニュー例：

有機のアボカド入りサラダ/有機ドライフルーツ入りヨーグルト/ハーブマリネの有機ポークのロースト/  
有機オレンジとグレープフルーツ/有機クリームチーズムースとグラノーラ/有機ドライフルーツのマフィン



### ▶ 各種イベント・プロモーション・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](http://www.hotelthemitsui.com)

本イベントおよびプロモーションは、京都府のまん延防止等重点措置など適用の際は、事業者への要請内容に従い、法令およびガイドラインを遵守した上で実施いたします。

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「エコーラボ（日本法人・エコーラボ合同会社）」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