

Press Release

2022年6月3日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

サステナブル・グリル料理で名を馳せる米澤 文雄氏 イタリア料理「FORNI（フォルニ）」“コンサルタントシェフ”に就任

2夜にかけてローンチイベント開催

ドゥヴィツレ アントニー氏による ÔMINA ROMANA ワインペアリングディナー（7月1日）
後閑 信吾氏による「季の美 京都ドライジン」カクテルペアリングディナー（7月2日）



世界遺産二条城前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）の館内レストランのひとつ、イタリア料理「FORNI（フォルニ）」は、2022年7月1日より、サステナブル・ヴィーガン料理で名を馳せる米澤文雄氏を“コンサルタントシェフ”として迎えます。HOTEL THE MITSUI KYOTO が昨年10月から継続して取り組んでいるサステナビリティへの「食」を通してのアプローチ。地産地消を意識した「FORNI：イタリア語で“窯”を意味する」を活用したグリル料理が、米澤コンサルタント・シェフによって、さらにアップグレードいたします。<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/20220603>

米澤文雄氏コンサルタントシェフ就任ローンチイベント開催概要

この度、米澤氏のFORNIコンサルタント・シェフ就任を機に、7月1日と2日の2夜に亘って、スペシャルゲストを招いた2つのローンチイベントを開催いたします。米澤氏が、FORNIの窯や地産地消を意識した旬の材料を活用した特別ディナーコースをご用意。イベント開催中の2日間、特別ディナーメニューを「ワインペアリング（7月1日）」或いは「カクテルペアリング（7月2日）」とともに楽しみいただけます。

*特別ディナーコースは、イベント開催後も継続してご提供、さらにディナーコースをアレンジしたものはランチコースとしてお召し上がりいただけます。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

ローンチイベント第1夜

Deville Anthony (ドゥヴィッレ アントニー) 氏による

「ÔMINA ROMANA ワインペアリング ディナー」 <2022年7月1日>



この度、ÔMINA ROMANA ブランドアンバサダーの Deville Anthony (ドゥヴィッレ アントニー) 氏にご来館いただき、華やかなディナーを演出いただきます。サステナブルなワイン生産に取り組む ÔMINA ROMANA (オミナ・ロマーナ) のペアリングとともにシャンパーニュにまつわるお話を伺いながら米澤シェフの特別メニューをお楽しみいただきます。

日時：7月1日(金) 18:30～ (18:00 開場)

場所：「FORNI (フォルニ)」

価格：18,000円(税サ込)

ワインリスト (ÔMINA ROMANA Wine List) :

Duval-Leroy Brut Réserve NV/Hermes Diactoros II/Ars magna Viognier/Cesanese/Ars magna Cabernet Sauvignon

【ÔMINA ROMANA (オミナ・ロマーナ) 社】

ローマから南に40km下ったラツィオ州にて、テロワールを表現した高品質で個性的なワイン造りをしている家族経営のワイナリー。めでたいことが起こるよう願いが込められ、吉兆を意味する「Ômina (オミナ)」という社名とともに、サステナブルワインの生産に取り組んでいる。ブドウ畑の健康のため、植樹から収穫までの間には化学肥料は使用せず、代わりに、「天然の拮抗薬」と呼ばれる益虫を多く維持するエコサステナブルなツールを使用したり、トラクター使用も制限、ほとんどの作業を手作業で行っている。また、ワインセラーの機械などに使用する水を自然の方法で浄化し、農園の灌漑に用いるなどしている。

ローンチイベント第2夜

ゲスト・バーテンダー後閑信吾氏による

「季の美 京都ドライジン」 カクテルペアリング ディナー <7月2日>



ジン専門京都蒸溜所で造られ、日本のクラフトジンの先駆けとなった「季の美」。そして、バー業界において今世界で最も注目されるバーテンダーの一人、後閑信吾氏が、香り高い「季の美 京都ドライジン」を使用したボタニカルなカクテルをHOTEL THE MITSUI KYOTOのためにプロデュース。「季の美」特製バーカウンターがモダンな屏風装飾とともに期間限定で登場し、テラス席を夏仕様に、そして華やかに演出いたします。昨年は東京渋谷のワインカクテルバー「swrl.(スワール)」を共に手掛けた後閑氏と米澤シェフという十年來の友人二人による京都での夢の共演となります。是非お見逃しなく！

日時：7月2日(土) 18:30～ (18:00 開場)

場所：「FORNI (フォルニ)」

価格：16,000円(税サ込)

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

「季の美」 - ジン専門の京都蒸溜所がつくるジャパニーズクラフトジン

「季の美 京都ドライジン」は、お米からつくるライススピリッツとボタニカルに玉露や柚子、檜や山椒など日本ならではの素材を積極的に取り入れ、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用。英国と京都の伝統を融合させたプレミアムクラフトジンです。ジュニパーベリーの効いたロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えた唯一無二の味わいをお愉しみいただけます。通常、ジンは全てのボタニカルをまとめて蒸溜しますが、「季の美」の製法は非常に独特で、11種のボタニカルを特性に応じて「ベース (礎)」、「シトラス (柑)」、「ティー (茶)」、「スパイス (辛)」、「フルーティ&フローラル (芳)」、「ハーバル (凜)」の6つのエレメントに分類し、別々に蒸溜し、ブレンドすることで、個々のボタニカルの特徴的な良さを最大限に引き出す製品作りを実現しています。

米澤文雄氏コンサルタントシェフ監修による FORNI 期間限定メニューのご案内

■期間限定 特別ランチ&ディナーコース

ローンチイベントにて登場した米澤シェフによる特別メニューが期間限定でランチコース、ディナーコースとして登場いたします。

提供期間：2022年7月2日（土）～8月18日（木）

料金： ランチ 5,700円（税サ込） / ディナー 11,200円（税サ込）

ランチコース 4品

ディナーコース 5品

■後閑氏プロデュースのオリジナルカクテル&フード「ボタニカル・サマー・ガーデン・テラス」

これまででもご好評いただいているドリンクのフリーフロー付きバーメニューが、この夏、「ボタニカル・サマー・ガーデン・テラス」として登場。

後閑氏プロデュースの「季の美 京都ドライジン」を使用したオリジナルカクテルやシャンパーニュのフリーフローとともに、ボタニカルな夏の夜をお楽しみください。

提供期間：7月1日（金）～9月30日（金）

価格：9,500円（税サ込）

メニュー例：

Appetizers / 選べるローマ風ピッツァ / Main Dish / Drinks：季の美 京都ドライジンを使用した後閑氏プロデュースによるオリジナルカクテルフリーフロー、或いはシャンパーニュ

▶ 各種イベント・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

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

コンサルタントシェフ ^{よねざわ ふみお} 米澤 文雄プロフィール

1980年東京都出身。22歳単身ニューヨークへ渡る前は、恵比寿にあるイタリアンの草分け的存在「トラットリア イル・ポッカローネ」で修業。「Jean-Georges」にて、日本人初のスーシェフとなる。帰国後、有名店でエグゼクティブ・シェフなどを経て、2014年「Jean-Georges Tokyo」オープン時より、シェフ・ド・キュイジーヌに。2013年、アメリカ大使館「Taste of America」日本大会優勝。2015年には日本最大級の料理人コンペティション RED U-35で「ゴールドエッグ」を受賞。2018年、南青山に自身のプロデュースでサステナブル・グリルレストラン「The Burn」をオープン。主な著書に「Vegan Recipes／ヴィーガン・レシピ 柴田書店」がある。大手食品企業とのコラボレーションやメニュー提供等をサステナビリティやヴィーガン・レシピとして展開中。最近ではジャンルレスに「食」の事業を展開する新会社 NO CODE（ノーコード）を設立し代表を務める。

ゲストプロフィール

オミナ・ロマーナ・アンバサダー Deville Anthony（ドゥヴィツレ アントニー）

フランスのシャンパーニュ・アルデンス地方のランスで、ブドウの栽培とシャンパーニュの醸造に携わる名家に生まれる。その後来日し、様々なレストランを経て、シャンパンへの情熱と過去の経験を生かすべく、ベルノ・リカール・ジャパンに入社。シャンパンメンタリングディレクターとして活躍する。2015年、自らの会社を立ち上げ現在に至る。イタリア・ローマの南、約40kmにあるラツィオ州ヴェレットリのワイナリー「オミナ・ロマーナ（Omina Romana）」のアンバサダーとしても活躍中。

ゲスト・バーテンダー 後閑 信吾

SG Group 代表。バー業界において今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。2006年の渡米後、NYの名店 Angel's Share でヘッドバーテンダーを務め、2012年世界最大規模のカクテルコンペティションバカルディレガシーにアメリカ代表として出場し世界大会で優勝した。2014年上海に Speak Low をオープン以後、新しいコンセプトのバーを次々とオープンさせ、現在国内外で10店舗を展開。World's/ Asia's Best Bars においては世界最多の42回を受賞している。2017年 バー業界のアカデミー賞と言われる Tales of the Cocktail International Bartender of the Year を受賞、Asia's 50 Best においては個人に贈られる最高賞 Bartender's Bartender 2019 受賞、バー業界を象徴する人物に贈られる Industry Icon Award 2021 受賞。英国誌が選出する「バー業界で最も影響力のある100人」に贈られる BAR WORLD 100 2021 にてアジア、北米でトップとなる第4位。さらに、2020年大手3酒造メーカーとともに、Barの為に作られた焼酎ブランド「The SG Shochu」を発表。サンフランシスコスピリッツコンペティションにおいて3銘柄いずれもゴールド、ダブルゴールドを受賞し、世界中で焼酎を広める活動にも注力している。現在、東京、上海、ニューヨーク、沖縄の四拠点にて活動中。

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