

Press Release

2022年9月26日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

シグネチャーレストラン「都季 (TOKI)」がコンセプト新たに登場

2022年10月1日より“イノベーティブ京都フレンチ”としてリニューアル



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) はホテル内シグネチャーレストラン「都季 (TOKI)」のコンセプトを刷新し、イノベーティブ京都フレンチのレストランとして10月1日よりリニューアルオープンします。
<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/restaurants-bar/toki/>

「都季」のお料理の新たなコンセプトは「フォン＝だし」。そのインスピレーションは、京都の「水」です。京都は水の都と呼ばれ、西側には桂川、東側には鴨川が流れ、さらには地下水も豊富で都の発展に大きく寄与してきました。そして、「出汁 (だし)」が中心となる京料理の発展も硬度が低く旨味を出しやすい豊かな京都の地下水によるところが大きいと考えられています。

「都季」の料理長を務める浅野シェフはパリでの日々で、ミシュラン三ツ星のグランメゾンでフランス料理の根幹を支える「フォン (だし)」を大切にフランス料理の技術を磨いてきました。その浅野シェフが京都の軟水でつくるフォンを中心とし、京都の豊かな食材を主役に据えた革新的なフレンチが新たな「都季」のお料理です。伝統的なフランス料理の文化と京都という土地の出会いにより新しいスタイルで継承されていくフレンチー当ホテルのコンセプト「継承と新生」の精神も感じていただけるシグネチャーレストランのリニューアルです。

シグネチャーとなる新コースはコースの随所で使用される野菜だし、魚だし、肉 (鴨) だしを感じていただくスナック3種から始まる12品のコース。モダンに完成されたお皿は、京都らしさはもちろん、浅野シェフが身に着けてきたフレンチの伝統的な料理の技術の奥行を感じていただけるものになっています。季節を感じられる食材から、そのエッセンスを「フォン (だし)」や「ソース」に凝縮させ、今、食していただきたい旬の美味しさを食感の違いなどの工夫も凝らしてひとつひとつのお皿に昇華させています。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

リニューアルに際して新たに取り組んだのは環境に配慮した（サステナブルな）レストランの運営です。食材の調達に関しては、フードマイレージを意識し京都近郊の生産者を訪れ、旬を感じる新鮮な素材を継続的に供給してもらえる協働関係を構築しました。また、今回のコースのシグネチャーディッシュとして登場するフォアグラのお料理には京都の向井酒造の伊根満開の酒粕を採用しました。日本酒の製造で生まれる副産物である酒粕が大量に廃棄されている現状から、何とか廃棄量を減らそうと多くの取り組みがなされているこの酒粕を熟成させて生まれた「なれ」をソースに見立て、フォアグラの田楽が完成しました。デザートは鮑屑のブランマンジェも、ただ廃棄される檜の香り高い木屑からその檜の香りを抽出してブランマンジェにアップサイクルさせたものです。

リニューアル後はカウンター目の前が厨房となり、カウンター席のお客様にはお料理が目前で準備されるライブ感を楽しんでいただくことも魅力のシグネチャーレストランとして、更なる進化を目指します。

シグネチャーレストラン「都季 (TOKI)」

- 営業時間： 17:30 - 20:30 (L.O.)
- 座席数： 44席 カウンター12席 / ダイニング26席 / プライベートダイニング1室 (6席)
- 価格： シグネチャーコース 12品 18,500円 (税金・サービス料込)
- メニュー例：

伏水のお白湯
だしのスナック3種 (野菜出汁・鰹出汁・鴨出汁)
鮭 西京味噌 いくら
向井酒造の酒粕 フォアグラ
丹波大黒しめじ 菊芋
伝助穴子 蕪 百合根
丹後ぐじ 銀杏 三つ葉
七谷鴨 カシス 丹波栗
野菜だし
鮑屑 ミルク
林檎 薔薇
酒粕マカロン / ホエーの琥珀糖 / はちみつマドレーヌ / 抹茶のカヌレ



都季 (TOKI) カウンター



向井酒造の酒粕 フォアグラ

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O



浅野 哲也 Tetsuya Asano

HOTEL THE MITSUI KYOTO「都季 (TOKI)」料理長。

オランダ、フランスの数々の名店で修業した後、「リッツ・パリ」に勤務。2017年に日本人初となる「リッツ・パリ」のメインダイニング統括副料理長に就任。ミシュランガイドで2つ星を獲得した「エスパドン」をはじめとする、同ホテルのすべてのレストランを総料理長とともに統括した。2019年12月に「HOTEL THE MITSUI KYOTO」の「都季 (TOKI)」料理長に就任。

▶ 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 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作り上げた161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4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、2022年4月には、世界一流のホテルやレストラン、スパの格付けを行う米国の『フォーブス・トラベルガイド』

2022年度版において、開業初年度の審査にて最高評価である「5つ星」を獲得。世界が認める評価基準において、5つ星ラグジュアリーホテルとして認定されています。

「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。

HOTEL THE MITSUI KYOTO の最新情報は <https://www.hotelthemitsui.com/> をご覧ください。



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・福岡 TEL: 075-468-3110 / FAX: 075-468-8681 / E-Mail: communication.kyoto@hotelthemitsui.com