

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

Press Release

2023年6月9日

Brown Rice by Neal's Yard Remedies × HOTEL THE MITSUI KYOTO
“オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー” 開催
2023年7月1日（土）～8月31日（木）



BROWN RICE × **HOTEL THE MITSUI**
K Y O T O

京都市の中心、世界遺産二条城前に位置する5つ星ホテル「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）では、7月1日より「オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー」を開催。大好評であった昨年に続き、二回目となる「BROWN RICE（ブラウンライス）」とコラボレーションいたします。

「BROWN RICE」は、オーガニックコスメブランド「ニールズヤード レメディーズ」が東京・表参道で展開するオーガニック&ヴィーガンレストラン。日本古来の食の知恵を活かし、体と心、地球が健やかで美しくなる食の提供をコンセプトとし、今回は「BROWN RICE」の20周年を記念し更にアップグレードした内容でお届けいたします。更に今年は、サステナブル・ヴィーガン料理で名を馳せ、当ホテルのコンサルタントシェフである米澤文雄（よねざわ ふみお）氏プロデュースのセイボリーも。季節の野菜や発酵食品などを用い、美味しさと美しさ、サステナビリティを見事に両立させた料理がアフタヌーンティーに登場いたします。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

賑わい溢れる京都の夏。HOTEL THE MITSUI KYOTO で、自然のいのちの恵みに身を委ね、心と体をゆったり満たすティータイムはいかがでしょう。緑鮮やかな庭園の情景とともに、健やかな美しさと美味しさを存分にお楽しみください。

<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/20230609>

BROWN RICE × HOTEL THE MITSUI KYOTO

「オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー」 概要

HOTEL THE MITSUI KYOTO では、食におけるサステナビリティに配慮したレストランプロモーションを展開。ブランドコンセプト「日本の美しさと－ EMBRACING JAPAN'S BEAUTY －」に表される日本の自然美への想いとともに、継続した取り組みを続けてきました。循環型で未来につながる自然を守る農法（オーガニック）にこだわり次世代に日本の原風景を守ることをコンセプトに掲げる「BROWN RICE」と想いが共鳴。昨年に引き続き、身体にも環境にも優しいヴィーガンレシピでお届けする2者のコラボレーションによる「オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー」をご用意。サステナブル・ヴィーガン料理の世界で活躍する米澤 文雄 コンサルタントシェフによるセイボリーをはじめ、見た目の美しさと美味しさを超えた、新たな魅力をご提案します。自然との調和を感じながら、ゆったりと過ごすティータイムをどうぞ。

特典として、英国発のオーガニックコスメ Neal's Yard Remedies のお土産も。

期間： 2023年7月1日（土）～ 8月31日（木）

時間： 12:00～/14:30～（*各2時間の2部制）

料金： ¥6,100（ドリンク2種類）

¥6,700（TWG社製の紅茶やオリジナルモクテルなど、20種以上のドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。）

*いずれも税金・サービス料込

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（6種） ■スコーン（2種）

*メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

特典： お土産として Neal's Yard Remedies のスキンケアサンプル付き（ニールズヤード レメディーズ 京都 BAL 店にてお受け取りください）



▶ レストラン予約方法

レストラン予約専用番号： 075-468-3166

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

オンライン予約： <https://www.hotelthemitsui.com/>

2023年7月1日（土）12：00～

「オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー ローンチイベント」開催



株式会社ニールズヤード レメディーズ 代表取締役社長・梶原 建二（かじわら けんじ）氏をお招きし、当ホテルのコンサルタント・シェフ米澤 文雄氏とのトークセッションを開催。“健やかな心と体を育むことで美しさが生まれる”ニールズヤードの哲学に基づく心と体をトータルに考えるライフスタイルと「BROWN RICE」への想い、ヴィーガン料理で名を馳せる米澤 文雄氏による食とサステナビリティの取り組みにつきお話いただきます。明日からのヘルシーな美しさのために、毎日が変わる新たな発見を盛り込んで、充実の内容でお届けいたします。

■会場：THE GARDEN BAR ■時間：開場 11：30 開演 12：00（トークセッション 30分）

■料金：¥6,700 ドリンク付き（税金・サービス料込） ■定員：20組 30名様（先着順）

BROWN RICE について

BROWN RICE はオーガニックコスメブランドの日本人「株式会社ニールズヤード レメディーズ」の設立者 梶原 建二氏が東京・表参道にて 2003 年にオープンしたオーガニック&ヴィーガンレストラン。四季を大切にする日本古来の食の知恵を活かし、体も心も地球も健やかに美しくなる食の提供をコンセプトとしています。緑に囲まれたレストランにはテラスやショップが併設。植物の温もりが溢れ、HOTEL THE MITSUI KYOTO の庭園や FORNI/THEGARDEN BAR が自然と調和するさまと共鳴しています。また 6 月に行われた、日本の英国大使館主催によるキングチャールズの誕生日会でも BROWN RICE の食事とヴィーガンクッキーが採用されることになりました。 <https://brownrice.jp/>



イタリア料理「FORNI」コンサルタントシェフ 米澤 文雄（よねざわ ふみお）

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・ボッカローネ」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。



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

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3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、2023年2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

2023』において最高評価である「5つ星」を獲得。これは2022年に日本国内でははじめて、開業初年度の審査にて「5つ星」獲得したのに続き2年連続となります。

「日本の美しさ - 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 TEL : 075-468-3110 / FAX : 075-468-8681 / E-Mail : communication.kyoto@hotelthemitsui.com