

Press Release

2024年9月9日

「KYOTO NOH DINING 2024」

京都 旧三井家下鴨別邸で日本代表シェフによる食と古典芸能を楽しむ
外国人旅行者も楽しめる特別なダイニングイベントを開催

2024年10月25日(金)・10月26日(土)、11月1日(金)・11月2日(土)の4日間限定



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)は、2024年10月25日(金)・10月26日(土)、11月1日(金)・11月2日(土)に、各日8名様限定のエクスクルーシブなダイニングイベント「KYOTO NOH DINING 2024」を開催いたします。

「KYOTO NOH DINING 2024」は、重要文化財 旧三井家下鴨別邸にて、フランス料理の世界大会「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」2027年日本代表代選手に選出されたシェフ浅野による特別ディナー、そして能楽師による解説と熟練の能楽師によるパフォーマンスをお楽しみいただくダイニングイベントです。

<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/kyoto-noh-dining-2024>

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

今回のダイニングイベントでは、国の重要文化財に指定された旧三井家下鴨別邸という歴史ある場所で、600年以上の歴史を誇り、当代宗家が人間国宝である、京都を代表する金剛流の能楽師による舞を間近で鑑賞いただきます。能の歴史や演目、能面や装束などについてわかりやすく英語で解説を行いながら、ホストとゲストがインタラクティブに会話を楽しみながら進行する仕立てとなっているため、初めての能鑑賞でも楽しみながら、日本の古典芸能に関する知識を深めていただくことができます。「秋の下鴨神社」がテーマの能の演目に合わせて、HOTEL THE MITSUI KYOTO のレストラン「都季 TOKI」料理長の浅野がこのイベントのために開発した限定ディナーも今回のダイニングイベントの目玉の一つです。

秋の美しい京都、歴史ある場所で、食を楽しみ、古典芸能を学ぶ特別なダイニングイベントにぜひお越しください。

「KYOTO NOH DINING 2024」概要

- 日程： 2024年10月25日(金)、10月26日(土)、11月1日(金)・11月2日(土)
- 時間： 19:00～ イベント開始
- 人数： 各日 8名様 *先着順・16歳以上
- 場所： 重要文化財「旧三井家下鴨別邸」
- 料金： お一人様 150,000円 *税金・サービス料込、宿泊代金別途
- 内容： 能楽師による能演目「班女（はんじょ）」の鑑賞
シェフ浅野 哲也によるこの日のためのご夕食
重要文化財「旧三井家下鴨別邸」での貸切滞在

▶ご予約・各種お問い合わせ

電話番号： 075-468-3100 (ホテル代表)

メールアドレス： reservations.kyoto@hotelthemitsui.com



能楽師（ナビゲーター） | 田中 春奈

能楽シテ方金剛流師範、公益社団法人能楽協会会員。1998年入門、故宇高通成師に師事。米国 Pitzer 大学にて文学士号、京都芸術大学大学院にて芸術修士号取得。能楽師としては、2004年より公益社団法人能楽協会 nohgaku.or.jp 所属。2006年熱田神宮能楽殿に於いて、能「花月」にて初シテ。その後は毎年行われる名古屋能楽堂での若鯨能及び、定例公演に出演他、2008年より海外での能楽公演、ワークショップ（フランス、ベルギー、米国、スロベニア、韓国他）のアレンジメント及び通訳兼アシスタントを多数務める。また、京都精華大学、日本福祉大学、至善館大学院大学、米国 Pomona 大学にて、非常勤講師、ゲスト講師として、舞台芸術、主に能について教える。

金剛流について

能楽シテ方五流派のひとつ。金剛流の芸風は、豪快でめざましい動きの中にも、華麗・優美さがあり、「舞金剛（まいこんごう）」と言われる。また、豊臣秀吉拝領の「雪の小面」や艶麗な「孫次郎」など、所蔵する能面・能装束に名品が多いことでも知られ「面金剛（おもてこんごう）」とも言われる。五流のうち四流の宗家が東京を本拠地としている中で、京都を本拠地とする唯一の流儀であり、京都御所、宮中との繋がりも深い。また、三井家当主は代々能を嗜んでいた事で有名だが、元々金剛流のパトロンであり、貴重な能面を多数有する。能楽により「京都」「金剛流」「三井家」は歴史的にも繋がる。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O



「都季(TOKI)」料理長 | 浅野 哲也

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。2023年11月に行われた「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」において2027年大会日本代表に選出。

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160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、2024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 2024』において最高評価である「5つ星」を3年連続で獲得。そして、2024年7月には国内初の「ミシュランキー」ホテルセレクションの発表にて最高評価「3ミシュランキー」を獲得いたしました。「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。



主な受賞・認定歴

- 2024年7月 国内初となる『ミシュランガイド』ホテルセレクションの発表にて最高評価「3ミシュランキー」を獲得。
- 2024年5月 米国大手旅行専門誌『Travel + Leisure』の「Top 500 Hotels in the World」に選出。
- 2024年2月『フォーブス・トラベルガイド 2024』の「ホテル部門」において、日本ではじめて開業初年度の審査で5つ星を獲得した2022年に続き、3年連続で最高評価の5つ星を獲得。
- 2024年2月 『フォーブス・トラベルガイド 2024』の「スパ部門」において、「サーマルスプリング SPA」が2年連続で4つ星を獲得。
- 2023年12月 米国の旅行誌『コンデナスト・トラベラー誌』の「The Gold List 2024」にて The Best Hotels and Resorts in the World に選出。
- 2023年10月『コンデナスト・トラベラー誌』の「2023年 リーダーズ・チョイス・アワード」にて日本のホテルトップ10に選定。
- 2023年7月 米国大手旅行専門誌『Travel + Leisure』の「世界のトップホテル100」にて日本で最上位のホテルに選出。
- 2021年10月 公益財団法人日本デザイン振興協会主催の『2021年度グッドデザイン賞』を受賞。
- 2021年7月 ホテル表玄関にある「梶井宮門」が『登録有形文化財（建造物）』に登録。

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