

HOTEL THE MITSUI

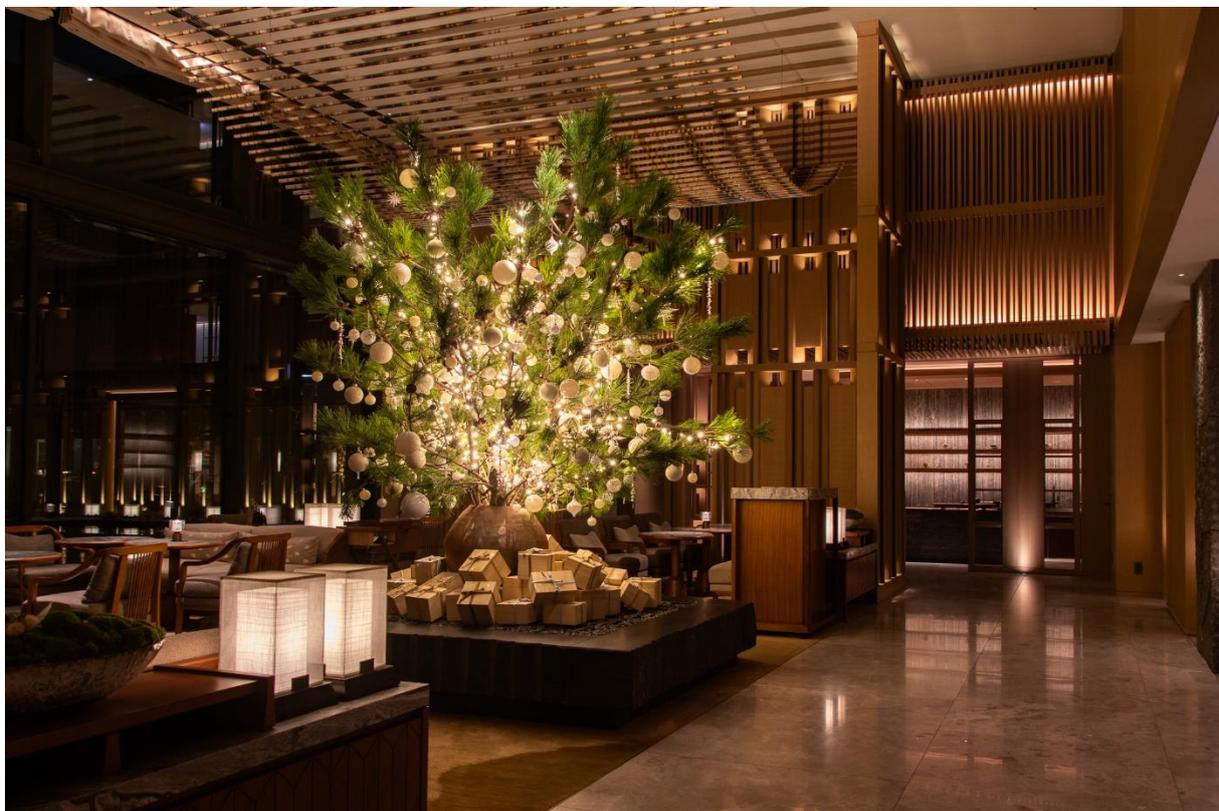
K Y O T O

Press Release

2024年10月1日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

「香り」をテーマに繰り広げる フェスティブプロモーションを開催 2024年12月1日（日）～2025年1月14日（火）



「香るクリスマスツリー」イメージ

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、12月1日（日）より「香り」をテーマに繰り広げるフェスティブプロモーションを開催いたします。ホテルのブランドコンセプト「日本の美しさと - EMBRACING JAPAN'S BEAUTY-」を表現したオリジナルアロマが香るクリスマスツリーとともに、「アフタヌーンティー」「クリスマススペシャルディナー」「SPA トリートメント」にて優雅で心躍る「時間」と「空間」をご用意して皆様をお迎えいたします。

<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/festive2024>

HOTEL THE MITSUI KYOTO オリジナルアロマ

オリジナルアロマを手掛けたのはアロマ調香デザイナーの齋藤 智子氏 (TOMOKO SAITO AROMATIQUE STUDIO)。ホテルの庭園や敷地内にも植えられている数種類の「松」に着目し、その香りをベースに柚子をはじめとする柑橘や北山杉、黒文字などとともに、思わず深呼吸したくなるような香りが誕生いたしました。



12/1～12/25 には、ホテルのラウンジ中央に「香るクリスマスツリー」が登場。美しいオーナメントと桐箱のプレゼントボックスで飾られた松のクリスマスツリーから、今回のオリジナルアロマの香りが広がり、皆様をお迎えいたします。また、ホテル B1F にある「THE SHOP」ではオリジナルアロマの精油を販売予定。ホテルでの滞在の思い出をご自宅にもお持ち帰りいただけます。

フェスティブアフタヌーンティー

“Winter Aroma Elegance - ウィンターアロマエレガンス”

フェスティブシーズン限定の「香り」をテーマにしたアフタヌーンティーが登場いたします。わっぱの蓋を開けた瞬間にひろがる香りの演出からはじまり、柚子や抹茶、山椒などの香り高い日本の食材、そして柑橘やハーブ、スパイスを使用したスイーツやセイボリーがテーブルいっぱいになります。フェスティブを表現した見た目にも可愛いスイーツと一緒に、ローズマリーやシナモンなどを使ったバーテンダー特製のモクテルもお楽しみください。さらに、12/21～12/25 のクリスマスシーズンには、ホテルメイドのクリスマスケーキもご賞味いただける特別仕様に。庭園の景色とともに、心躍るフェスティブシーズンをお過ごしください。



期間： 2024/12/1 (日) ～ 2025/1/14 (火)

時間： 12:00～/14:30～ (各2時間の2部制)

料金： ¥7,700 (ドリンクフリーフロー付き)

クリスマス期間 (12/21～12/25) はクリスマスケーキ (1 カット) 付き ¥8,500 にて提供いたします。

*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

水尾の柚子のパウンドケーキ、リンゴとクリームチーズのムース、京都産苺のタルトなど7種

■セイボリー

鴨胸肉と焼きリンゴ、京かぶらと生姜のポタージュ、鶏肉のインポルティニー トリュフと牛蒡など6種

■ショートブレッド・コンディメント (各2種)

■クリスマスケーキ (12/21～12/25 のみ)

*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。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

2つのレストランでお届けする「クリスマススペシャルコース」

庭園を囲むように作られた2つのレストラン、イノベーティブ京都フレンチ「都季 (TOKI)」とイタリア料理「FORNI (フォルニ)」では「香り」をテーマに作り上げたお料理が楽しめるクリスマススペシャルコースが期間限定で登場いたします。



都季 (TOKI) 「クリスマススペシャルコース」

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年度日本代表に選出された浅野哲也が料理長を努める「都季 (TOKI)」では、帆立と林檎、キャビアを贅沢に合わせた前菜をはじめ、黒トリュフで仕上げる国産黒毛和牛のメイン料理など、香り高い美食との出会いをお楽しみいただけます。

ディナー：1名様 32,000円 <12/20~12/25>

*税金・サービス料込



FORNI (フォルニ) 「クリスマススペシャルコース」

サステナブル・グリル料理で名を馳せる米澤文雄氏がコンサルタントを務めるイタリア料理「FORNI (フォルニ)」のクリスマスコース。オマール海老とキャビアのサラダに、風味豊かな青リンゴと生姜で仕上げたソースを合わせた前菜。そして、滋味深い鹿肉を使ったサフランリゾットや国産牛のグリルなどをご堪能いただけます。

ディナー：1名様 18,000円 <12/20~12/25>

ランチ：1名様 11,000円~ <12/21~12/25>

*いずれも税金・サービス料込

HOTEL THE MITSUI KYOTO 「オリジナルクリスマスケーキ」

フェスティブシーズンを彩るクリスマスケーキ。京都産のフレッシュいちごをたっぷりを使用した定番の「ショートケーキ」をはじめ、京丹波栗を贅沢に盛り込んだ「ブッシュ・ド・ノエル」、かわいいスイーツたちが詰め込まれた「クリスマスプティフル」の3種をご用意。毎年大好評の「京丹波栗シュトーレン」も登場いたします。

受取期間：2024/12/22 (日) ~ 12/25 (水)

*シュトーレンは12/1~12/25に販売

予約方法：オンラインショップ、電話、店頭

場所：B1F 「THE SHOP」

料金：	京都産ストロベリーショート (直径12cm)	5,500円 限定50個
	京丹波栗のブッシュドノエル (幅15cm)	7,000円 限定50個
	クリスマスプティフル (12種類)	7,000円 限定50個
	京丹波栗シュトーレン (直径10cm)	4,000円 限定150個

*受取日3日前までの事前予約要。シュトーレン以外はホテルでのお受取り限定商品です。

*いずれも税金込



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

3つの香りとともに至極のリラクゼーションタイムを

“Aromatic Glow Therapy -アロマティック・グロー・セラピー”

SPA トリートメントのために作られた新しい「3つの香り」とともに愉しむアロマトリートメントをお届けいたします。柚子や黒文字、檜などで日本や京都を感じさせる香りの「リラックス」。オレンジや檸檬、そして高知産の「直七」などの柑橘をベースに作り上げた爽やかな香りの「リフレッシュ」。スパイクラベンダー、月桃、ホーウッドを使った「エナジャイズ」。体調や気分に合わせて好きな香りをお選びいただき、そのオイルに含まれるハーブを使用したハーブボールとウォームオイルで冷えたお体を芯から温め、深い癒しへと誘います。

期間： 2024/12/1 (日) ~ 2025/1/14 (火)

営業時間：10:00 - 22:00

場所： ホテル B1 「サーマルスプリング SPA」

料金： ボディ 110min ¥38,000 / ボディ&フェイシャル 140min ¥48,000

*上記時間はエクスペリンスの時間も含まれます。

*いずれも税金・サービス料込



▶各種ご予約・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

アロマ調香デザイナー 齋藤 智子

TS Aromatique 株式会社 代表取締役

TOMOKO SAITO AROMATIQUE STUDIO 主宰

URL : <https://ts-aromatique.com/>

京都で10代続く家に生まれ、幼い頃から親しんできた白檀の香りに魅かれて調香の世界へ。天然精油にこだわり、国内外で企業やホテル、ブランドなどのアロマ空間演出を手がけるほか、美術館での創香などアート分野の企画も多い。近年は化粧品開発における香りのプロデューサーや、アロマ調香に関する書籍執筆やセミナーなど様々な分野からの依頼も。近年は、日本各地の農家や蒸留所との連携、マーケティングやサイエンス分野の研究など香りの可能性を広げる活動も行っている。



TOMOKO SAITO
AROMATIQUE STUDIO

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つくり上げた 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。
- 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