

Press Release

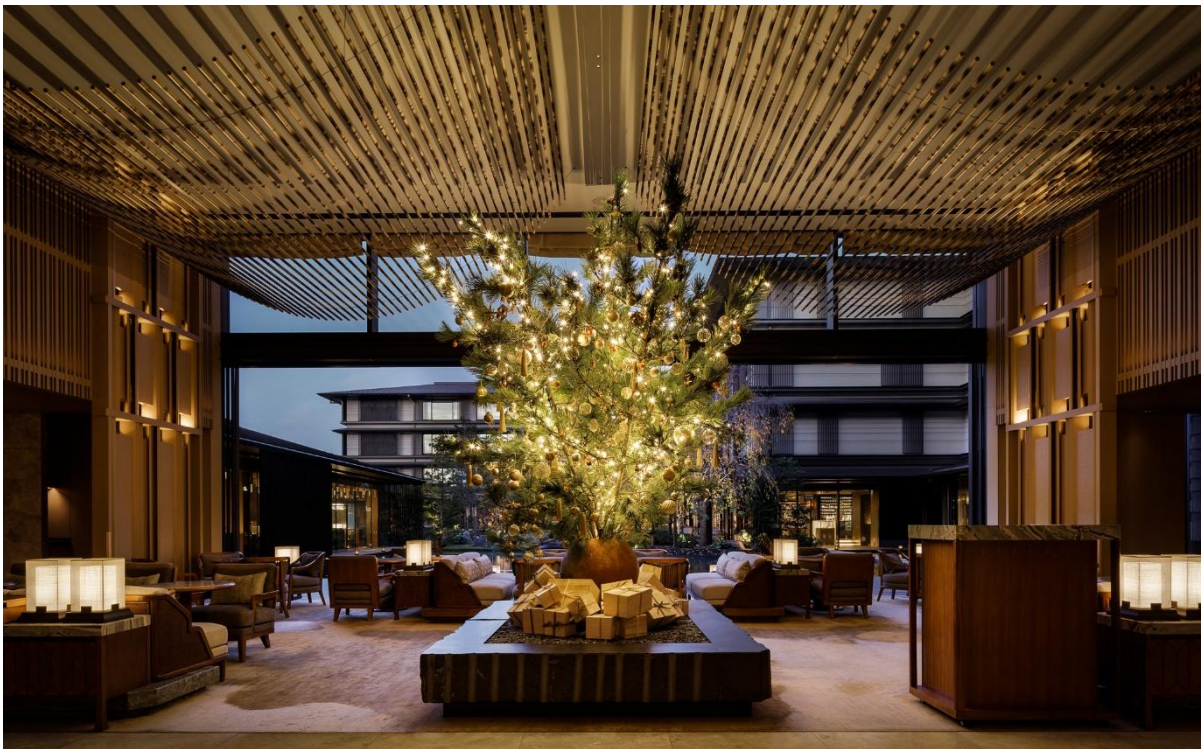
2025 年 9 月 26 日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

聖夜に彩りを添える

クリスマスコース&クリスマスケーキの予約受付を開始

<2025 年 10 月 1 日 午前 9 時より>



京都・元離宮二条城前、三井総領家邸宅跡地に佇む「HOTEL THE MITSUI KYOTO（ホテル ザ ミツイ キョウト）」（所在地：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：加勢田 愉士）では、今年も心躍るフェスティブシーズンに、2つのレストランでの「クリスマススペシャルコース」および「クリスマスケーキ」をお届けいたします。

2025 年 12 月 1 日からは、黒松の木で造られた光り輝く 2.5m のクリスマスツリーも登場し、HOTEL THE MITSUI KYOTO ならではのきらめく空間と時間を演出いたします。

「クリスマススペシャルコース」および「クリスマスケーキ」のご予約は、2025 年 10 月 1 日午前 9 時より承ります。

<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/xmas2025>

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」

庭園を囲むように配された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、聖夜を華やかに彩る特別コース「クリスマススペシャルコース」を期間限定でご用意いたします。

提供期間：2025/12/24 (水) ～ 12/25 (木)

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 年度日本代表にも選出された、料理長・浅野哲也が率いる「都季 (TOKI)」のクリスマスコース。

フォアグラやホタテの前菜に始まり、オマール海老や黒トリュフなど、厳選素材を繊細な技で仕上げた品々が、聖夜を優美に彩ります。

ディナー：1名様 35,000 円

*税金・サービス料込



イタリア料理 FORNI (フォルニ) 「クリスマススペシャルコース」

本格グリルを堪能できるイタリア料理「FORNI (フォルニ)」では、マグロやキャビアを使った前菜、オマール海老リゾット、窯で焼き上げた国産牛フィレなど、この日だけの特別メニューとともに心躍るひとときをお届けいたします。

ディナー：1名様 22,000 円

ランチ：1名様 13,000 円

*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」

数量限定でお届けするクリスマスケーキ。今年は、京都産いちごをふんだんに木箱に詰め込んだ、まるで宝箱のような「ショートケーキ」が新たに登場いたします。さらに、京丹波産の黒豆やジャパニーズウィスキー「響」を贅沢に用いた「オペラ」や、毎年ご好評をいただいている京丹波栗をたっぷり使用した「シュトーレン」と3つのアイテムをご用意いたしました。

受取期間：2025/12/20 (土) ～ 12/25 (木)

*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」



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

京都産いちごのショートケーキ



京都産のいちごを木箱にふんだんに詰め込んだ、和を感じさせる華やかなショートケーキ。いちごの下には、バニラが香る生クリームとペストリーシェフ自慢のスポンジが重なり、三位一体の味わいをお愉しみいただけます。贈る人の想いを込めたひと箱を、オリジナルの風呂敷で丁寧に包みます。

1 個 9,600 円 限定 100 個

京丹波黒豆のオペラ



フランスの伝統菓子「オペラ」を、京丹波町産の黒豆でアレンジ。黒豆茶が香るなめらかなガナッシュと、黒豆きな粉を加えたバタークリーム、さらにジャパニーズウイスキー「響」をたっぷり染み込ませた生地を重ねました。チョコレートと黒豆、そしてウイスキーが織りなす豊かな味わいをお愉しみください。

1 個 7,800 円 限定 50 個

京丹波栗シュトーレン



ドイツの伝統に和の魅力を融合させた、毎年ご好評いただいているオリジナル・シュトーレン。バターリッチな生地に京丹波産の和栗をたっぷりと贅沢に合わせ、ピスタチオやピーカンナッツの食感をアクセントに。みりんで漬け込んだドライフルーツの芳醇な香りが栗と調和し、京都ならではの豊かな味わいを奏でます。

1 個 4,500 円 限定 200 個

*上記料金には税金が含まれております。

▶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

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 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。そして、2025 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・



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

『トラベルガイド 2025』において最高評価である「5つ星」を4年連続で獲得いたしました。「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、工藝、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。2026年にはHOTEL THE MITSUIの新たなホテルとして「箱根・小涌谷」にHOTEL THE MITSUI HAKONEが開業。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

2025年2月『フォーブス・トラベルガイド 2025』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つ星を獲得して以来、4年連続で最高評価の5つ星を獲得。

2025年2月『フォーブス・トラベルガイド 2025』の「スパ部門」において、「サーマルスプリング SPA」が3年連続で4つ星を獲得。

2024年10月『コンデナスト・トラベラー誌』の「2024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。

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。

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