

Press Release

2025 年 10 月 1 日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

創業 150 周年を迎える老舗茶舗「柳桜園」と共に
オリジナル抹茶「緑紫 ENISHI」を 11 月 1 日より発売
12 月 1 日からは「宇治抹茶&京都産いちご アフタヌーンティー」も登場



京・柳桜園茶舗
柳 桜 園
RYUOUEN

HOTEL THE MITSUI
K Y O T O

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）は、開業 5 周年を記念し、創業 150 周年を迎える京都の老舗茶舗「柳桜園」とともにオリジナル抹茶「緑紫 ENISHI」を 2025 年 11 月 1 日より発売いたします。

さらに、12 月 1 日からは、この「緑紫 ENISHI」をはじめとした柳桜園謹製の抹茶や京都産のいちごを使用した「宇治抹茶と京都産いちご アフタヌーンティー」をご提供いたします。

ロビーラウンジの一面に、武者小路千家家元ちやうし・千宗屋（せん・そうおく）氏監修による「茶居」を構える HOTEL THE MITSUI KYOTO。ブランドコンセプト「日本の美しさと -EMBRACING JAPAN'S BEAUTY-」のもと、今回新たに誕生した「緑紫 ENISHI」とともに、これからも世界中から訪れるゲストの皆様へ、茶の湯文化とともに育まれてきた大切な人をもてなす心をお届けしてまいります。

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

柳桜園茶舗 × HOTEL THE MITSUI KYOTO

オリジナル抹茶「緑紫 ENISHI」

今年、創業 150 周年を迎える老舗茶舗「柳桜園」。開業以来、館内のお茶をお納めいただいている同店とともに、オリジナル抹茶「緑紫 ENISHI」を作り上げました。今年摘み取られた茶葉も取り入れ、軽やかでありながら奥行きのある味わいの薄茶をお楽しみいただけます。さらに、商品に記された「緑紫」の文字は、武者小路千家家元後嗣・千宗屋氏による揮毫です。ゲストとホテルとのご縁が末永く結ばれていくようにと名付けられた「緑紫」。5 周年の節目に誕生したこの特別なお抹茶を是非ご堪能ください。



価格： 1 個 5,800 円（内容量 38g） *税金込み

販売場所： B1F 「THE SHOP」またはオンラインショップ

販売開始： 2025 年 11 月 1 日

「宇治抹茶&京都産いちご アフタヌーンティー」概要

オリジナル抹茶「緑紫 ENISHI」をゲストご自身で点てる一杯から始まる「宇治抹茶&京都産いちご アフタヌーンティー」。柳桜園謹製の宇治抹茶や京都産のいちごを用いたスイーツやセイボリーをご堪能いただけます。抹茶の風味を活かしたモンブランをはじめ、抹茶といちごのハーモニーが楽しめる焼きたてのマドレーヌなど、味わいはもちろん見た目にもこだわった多彩な味わいをお楽しみください。

さらに、12 月 20 日から 25 日のクリスマスシーズンには京都産いちごを使ったパストリーシェフこだわりのクリスマスショートケーキもご用意しております。



期 間： 2025 年 12 月 1 日（月）～ 2026 年 1 月 18 日（日）

時 間： 12:00～／12:30～／14:30～／15:00～ *各 2 時間の 4 部制

料 金： ￥8,800 *税金・サービス料込

（オリジナルモクテル 3 種をはじめ、TWG 社製の紅茶など 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）

クリスマス期間（12/20～12/25）はクリスマスケーキ（1 カット）付き ￥9,800 にて提供いたします。

場 所： バー＆ラウンジ 「THE GARDEN BAR」

メニュー：

- ウェルカムティー：オリジナル抹茶「緑紫 ENISHI」
- 焼き立てマドレーヌ：抹茶のマドレーヌ 苺ソース
- クッキー：抹茶のチャンキークッキー
- スイーツ：抹茶のモンブラン / 抹茶のテリーヌ / いちごのヴェリーヌ / いちごのタルトレット など 6 種
- セイボリー：ヒイラギのリーフパイ / いちごのパフェ仕立て / 宇治金時 海老天 など 6 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。

5 周年記念 口切抹茶のエクスペリエンス

“茶の湯の正月”と称される「口切(くちぎり)」の茶事にあわせ、この時期だけの特別な「口切抹茶」をご堪能いただけるエクスペリエンスを期間限定でお届けいたします。

「口切抹茶」とは、春に摘んだ茶葉を茶壺で半年間熟成させ、秋に開封して味わう芳醇な熟成茶で、徳川家康公も愛したと伝わる上品な風味が特徴です。

ホテルオリジナル抹茶「緑紫 ENISHI」との飲み比べや、ペストリーシェフ特製のお茶菓子とともに、HOTEL THE MITSUI KYOTO ならではの茶の湯体験をお愉しみください。



提供期間: 2025 年 11 月 1 日 (土) ~ 11 月 30 日 (日)

料金: お一人様 6,000 円 *税金込み

▶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・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。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。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

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