

Press Release

2021年9月22日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

初のレストランイベント『サステイナブル ダイニング』を開催

10月15日(金) 16日(土) 17日(日)の3日間



左：ショートパスタのピスタチオジェノベーゼ しし唐のフリットとデュカ
中央：焼きナスのカルパッチョ 赤玉ねぎのアチャールとジンジャーフリット
右：アマゾンカカオと水のムース

「日本の美しさ - EMBRACING JAPAN'S BEAUTY -」をブランドコンセプトに昨年11月に開業いたしました「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、この度、開業後初となるレストランイベント『サステイナブル ダイニング』を2021年10月15日(金) 16日(土) 17日(日)の3日間に亘って開催いたします。

第1弾は、東京青山にある「The Burn」エグゼクティブ・シェフの米澤文雄(よねざわふみお)氏を招聘し、サステイナビリティに配慮したHOTEL THE MITSUI KYOTOのための特別サステイナブルディナーおよびヴィーガンランチメニューを提供いたします。「The Burn」は米澤氏がプロデュースしたサステイナブル・グリルレストラン。米澤氏は日本人のシェフとしては初のヴィーガンレシピ本も出版しており、「食」のサステイナビリティにおいては第一人者と言えます。イベント中は、米澤氏自らが腕をふるい、オールデイダイニング「FORNI(フォルニ)」にて新しい食体験を演出、イベント期間終了後もHOTEL THE MITSUI KYOTO特別メニューは継続してお召し上がりいただけます。

HOTEL THE MITSUI KYOTOがブランドコンセプトに掲げる「日本の美しさ - EMBRACING JAPAN'S BEAUTY -」には、四季とともに移ろう自然の美を感じ、日本独自の美しさを大切にするという伝統的な美意識にも通じる想いがあり、これはサステイナビリティ(持続可能性)と深く共感するものです。HOTEL THE MITSUI KYOTOは、日本そして京都に愛されるラグジュアリーホテルとして、サステイナビリティに取り組んでまいります。本イベント『サステイナブル ダイニング』がサステイナビリティに向き合うコミュニケーションの一環となり、今後も定期的に継続して開催できるイベントとなるよう進めてまいります。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

「The Burn」 エグゼクティブ・シェフ ^{よねざわ ふみ お} 米澤 文雄

1980年東京都出身。22歳で単身ニューヨークへ。「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9月、サステナビリティをコンセプトにしたレストラン「The Burn」料理長就任。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。



レストランイベント概要

期間： 10月15日・16日・17日の3日間

15日（金）はディナーのみ 16日（土）および17日（日）はランチおよびディナー

※18日以降は10月31日まで特別メニューを提供します。

場所： オールデイダイニング「FORNI」

提供時間・価格：

ヴィーガンランチ	11:30~14:30 L.O. (16・17日)	5,700円 (税金・サービス料 15%込)
サステナブルディナー	17:30~21:30 L.O. (15・16・17日)	11,200円 (税金・サービス料 15%込)

▶ レストラン予約方法

レストラン予約専用番号： 075-468-3166 (受付時間：平日 9:00~19:00 / 土・日・祝 9:00~18:00)

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

サステナブルディナー付き宿泊プラン

宿泊期間：2021年10月15・16・17日

販売料金：デラックスルーム

115,155円～ (2名様宿泊/サービス料込/消費税込/
宿泊税込/入湯税込)

宿泊特典：

- ①サステナブルディナー付き
- ②シャンパンボトル1本を客室にご提供
- ③朝食をお部屋食にご変更可能
- ④チェックアウト 13:00
- ⑤お部屋のアップグレード (*空室状況による)
- ⑥米澤シェフ特製スパイスミックスと雑穀米のお土産セットを米澤シェフよりプレゼント



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

▶ 宿泊予約方法

宿泊予約専用番号 : 075-468-3155 (受付時間: 平日 9:00~19:00 / 土・日・祝 9:00~18:00)

宿泊予約専用メールアドレス : reservations.kyoto@hotelthemitsui.com

オフィシャルサイト (オンライン予約) : www.hotelthemitsui.com

HOTEL THE MITSUI KYOTO では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、感染防止ソリューションをグローバルで牽引する「エコラボ (日本法人・エコラボ合同会社)」と連携し、新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) などに対する”衛生関連推進プログラム”を策定し、同社が推奨する信頼性の高いノウハウと科学的アプローチを衛生管理・清掃手順に取り入れております。

HOTEL THE MITSUI KYOTO は、地域の一員として歴史や文化を大切にし、末永く地域に愛され続けるホテルを目指してまいります。ホテルスタッフ一同、皆様のご来館を心よりお待ちしております。

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: 新屋 TEL: 075-468-3110 / FAX: 075-468-8681 / E-Mail: tomo.shinya@hotelthemitsui.com
