

Press Release

2021年9月30日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

開業1周年を記念した宿泊プランの販売

11月3日 レストランにて1日限りのイベントを開催



「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、開業1周年を記念して、期間限定特別宿泊プランおよびレストラン特別企画として1日限りの特別メニューをご提供いたします。

■総支配人 楠井 学よりご挨拶：

昨年11月3日に開業してから1年、京都のみなさま、そしてお客様一人ひとりに支えていただいた1年間でした。三井不動産グループが手がける初の最上級フラッグシップホテルとして誇りを持つと同時に、お客様の声に謙虚に耳を傾けながら、日々少しずつではありますがホテルとしての成長を実感しています。今後もリラックス・ラグジュアリーなサービスと空間をつくり、お客様に楽しんで、そして寛いでいただけるような温かみのあるホテルをめざし、発展し続けたいと考えております。今後も HOTEL THE MITSUI KYOTO のご支援ご愛顧を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

開業1周年記念特別宿泊プラン “口切抹茶とともに迎える京都滞在”

三井家遺構の作品や精神性、そして京都文化を体感する「茶居」での静謐なひと時。期間中（10月15日～11月30日）茶の湯の正月と言われる「口切」の茶事に合わせて「茶居」での体験内容をより特別なものとし、宿泊プランとともにご提供いたします。アンバサダースタッフによるお点前では、開業1周年を記念した期間限定デザインの和菓子とともに、季節に因んだ口切お抹茶をお召し上がりいただきます。さらに、「柳桜園」限定発売品の茶缶入り口切抹茶をお土産としてご用意しております。

【口切とは】「口切」とは、蕃空の口封を切ること、またその新しい茶を挽いて、客に点でて出す茶事のことをいう。茶の湯の正月にあたり、ハレの行事ともいえる。

（茶の湯 武者小路千家 千宗守 千宗屋(2003)『茶の湯との出会い（NHK「趣味悠々」テキスト）』p.10-11, NHK 出版）

茶の湯の正月「口切」と同時期に新鮮な2年目のスタートを迎える HOTEL THE MITSUI KYOTO ならではの特別体験をご用意いたしました。ホテルの建築・デザイン、そしておもてなし精神に茶の湯の精神と文化が基層に流れる HOTEL THE MITSUI KYOTO にて、是非ご宿泊の上ご体験ください。

宿泊期間：2021年10月15日（金）～2021年11月30日（火）

販売料金：112,500円～（2名様1室、サービス料込/消費税込/宿泊税込/入湯税込）

販売期間：2021年9月30日（木）～2021年11月25日（木）

宿泊特典：

- ① 「茶居」でのお茶のおもてなし（1室のご予約あたり2名様まで）※上記参照
- ② 1滞在につきホテルクレジット1万円を付与
- ③ ご朝食（オールデイダイニング「FORNI」にて）
- ④ スイート客室をご予約のお客様にはプライベート温泉1時間利用を付与

▶ 宿泊プラン予約方法

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）

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

都季 - TOKI - 【1日限定】1周年記念メイカーズディナー with Taittinger

今回は、1734年設立 フランスの名門シャンパンメゾン「Taittinger（テタンジェ）」よりブランドアンバサダー フォレ みどり氏を迎え、テタンジェシャンパンにまつわるストーリーを交えた華やかな演出をいたします。「都季-TOKI-」料理長 浅野哲也によって日・仏料理それぞれの食材と調理法を融合・昇華させると同時に、素材の力を存分に引き出した新たな食体験「ガストロノミー鉄板」。そして、芸術性や文化性を大切に、伝統を守りながら飽くなき挑戦を続けるテタンジェが加わり、さらに優美な空間をつくりあげます。



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

- 期 間：2021 年 11 月 3 日（水） 一夜限りの限定ディナー ※要予約
- 時 間：17：30 ドアオープン 18：00 ディナー開始（所要時間：約 2 時間）
- 場 所：都季-TOKI-
- 料 金：お一人様 48,000 円（料理およびシャンパン、税金・サービス料込）
- メニュー：

Canapé：三種 / Entrée：自家製スモークサーモン、キャビア / Entrée：丹波地鶏のクネル、フォアグラ /
Entrée：真鯛、ブランダード / Poisson：オマール海老、モリーユ茸 /
Viande：国産黒毛和牛フィレ肉、黒トリュフ / Dessert：アバンデセール / Dessert：デセール

■Champagne リスト：

ブリュット レゼルヴ / プレスティージュ・ロゼ / ブリュット ミレジメ 2013 / コント・ド・シャンパーニュ /
ブラン・ド・ブラン 2007 / ノクターン

フロレ みどり (Midori Foray) シャンパン テタンジェ アンバサドリス

フランスにて仏語とワインについて学び帰国。フランスを中心としたワイン・シャンパーニュ生産者の日本市場へのサポートを行うとともに、2013 年より 20 年来親交のある Taittinger（テタンジェ）社のアンバサドリスに就任。テタンジェ・シャンパーニュの魅力をもっと日本中に広げるべく幅広い活動を行っている。

FORNI (フォルニ) 【1 日限定】アニバーサリーデザート with 柳桜園

京都老舗茶舗「柳桜園」と HOTEL THE MITSUI KYOTO の新たなコラボレーションが実現しました。ベストリーシェフ板垣雄己のストーリー性豊かな季節のデザートフルコースを会席料理の流れを意識してご提供。それぞれのデザートには、高山寺の『鳥獣戯画』を使用したパッケージで親しまれる「柳桜園」の各種茶葉の風味を活かしたお茶モクテルをご用意しています。「口切（茶の湯の正月）」の時期にふさわしい季節のペアリングをご堪能ください。コースの最後には可愛いお土産をご用意しております。

- 期 間：11 月 3 日（水）1 日限りの特別メニュー
- 時 間：14：00 ～ 16：00
- 場 所：FORNI
- 料 金：お一人様 10,000 円（税金・サービス料込）
- メニュー：

Sakizuke ～ Wanmono ～ Otsukuri ～ Yakimono ～
Mizugashi ～ Omiyage

* 各デザートは会席の流れに沿って、柳桜園茶舗のお茶モクテルとのペアリングによりご賞味いただきます。



レストラン概要：

ガストロノミー鉄板「都季-TOKI-」

目の前に広がる水景とその奥に臨む日本庭園。ガストロノミー鉄板「都季-TOKI-」では、名門 Ritz Paris にてメインダイニング「L'Espadon」（エスパドン）の統括副料理長を務めた浅野哲也が、フランス料理と日本料理、双方の食材と調理法を融合・昇華させることにより、素材の力を存分に引き出した新たな鉄板料理「ガストロノミー鉄板」を提供いたします。



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

イタリア料理「FORNI（フォルニ）」

京都と同じく豊かな自然が育む地元食材に恵まれたイタリア。「FORNI」は、ローマ風ピッツァ、旬の食材を焼き上げたグリル料理、国産フレッシュパスタやイタリア仕込みのリゾットなど、幅広いイタリア料理をご提供いたします。窓外に広がる中庭の美しい眺めや、清水焼を用いたアート作品なども見逃せません。



▶ レストラン予約方法

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）

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

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

1周年記念イベント 11月3日（水）17時～ / 18時～（2セッション）

ロビーラウンジエリアにて、京都を中心に活躍するチェロとギターデュオ「Pájaro Rojo パハロ ロホ」（ギター奏者 高井博章氏とチェロ奏者 William Prunkle（ウィリアム・プランクル）氏）による生演奏コンサートをお届けいたします。中庭やラウンジエリアにて自由にお楽しみいただける、ご夕食前の素敵なアペリティフタイムを演出いたします。

■日 時：11月3日（水） 第一部 17：00～ / 第二部 18：00～（2セッション）

■場 所：中庭、ロビーラウンジエリア

* 生演奏中は中庭やラウンジエリアを中心にレストラン等にて自由にお寛ぎ、お楽しみいただけます。

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、未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、皆様のご滞在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（しんや） TEL：075-468-3110 / FAX：075-468-8681 / E-Mail：tomo.shinya@hotelthemitsui.com