

Press Release

2022年4月14日

BROWN RICE

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

サステナブルダイニング「オーガニック」第2弾

— BROWN RICE とのコラボレーション —

“ハレの日 SHOKADO”や“オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー”とともに新緑を祝う

エリカ・アンギャル氏による講演付きアフタヌーンティー（2022年4月29日）/
プロモーションのご案内（2022年4月29日～6月30日）



京都市の中心、世界遺産二条城前に位置するラグジュアリーホテル 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）は、4月29日（金）よりオーガニック・プロモーションを開始いたします。この度、東京・表参道で、美・食・学のホリスティックな体験を提供する NEAL'S YARD REMEDIES（ニールズヤード レメディーズ）プロデュースによるレストラン「BROWN RICE（ブラウンライス）」とのコラボレーションが実現いたします。

本オーガニック・プロモーションは、昨年より HOTEL THE MITSUI KYOTO が積極的に取り組む「食」におけるサステナビリティに配慮した「サステナブル・ダイニング」シリーズのひとつ。ブランドコンセプトである「日本の美しさと — EMBRACING JAPAN'S BEAUTY —」に表される HOTEL THE MITSUI KYOTO の自然美への想いととも、サステナビリティに向き合うコミュニケーションの一環として、昨年より継続して取り組んでまいりました。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

BROWN RICE × HOTEL THE MITSUI KYOTO のコラボレーションによる
「ハレの日 SHOKADO」と「オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー」が誕生

BROWN RICE は日本におけるニールズヤードが東京・表参道で展開するオーガニック&ヴィーガンレストラン。四季を大切に作る日本古来の食の知恵を活かし、体も心も地球も健やかに美しくなる食の提供をコンセプトとしています。緑に囲まれたレストランにはテラスやショップが併設、植物の温もりが溢れ、HOTEL THE MITSUI KYOTO の庭園や FORNI/THE GARDEN BAR が自然と調和するさまと共鳴しています。この度、BROWN RICE 監修により、HOTEL THE MITSUI KYOTO で人気の「SHOKADO (松花堂弁当)」と「アフタヌーンティー」が、オーガニック要素が大きく加わることによって装い新たに登場。期間限定の特別な味をヘルシーにお楽しみいただけます。



オーガニックな松花堂弁当「ハレの日 SHOKADO」



BROWN RICE の「ハレの日御膳」とレストラン「結一 (YUI)」の「SHOKADO(松花堂弁当)」が一緒になり、「ハレの日 SHOKADO」が誕生いたしました。BROWN RICE レシピによるヴィーガンデザートワゴンによる食後のデザート演出とともに、特別な日「ハレの日」に是非ご利用ください。

期間：2022年5月9日～5月15日 (1週間実施)

時間：11:30 - 14:30

料金：¥6,900 (税サ込)

場所：結一 (YUI)

特典：お土産として NEAL'S YARD のスキンケアサンプル付き (ニールズヤード レメディーズ 京都 BAL 店にてお受け取り)

「オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー」をヘルシーに楽しむ。



連日ご好評いただいている季節感あふれる HOTEL THE MITSUI KYOTO のアフタヌーンティー。この度 BROWN RICE とのコラボレーションにより、BROWN RICE のレシピでオーガニック食材を活用したセイボリーやスイーツで構成される「オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー」として登場。美味しいだけではなく目で楽しめる THE GARDEN BAR のアフタヌーンティーに、「オーガニック」そして「ヘルシー」の要素が加わって登場いたします。

期間：2022年4月29日～6月30日

時間：12:00～ / 14:30～ (2部制)

料金：お一人様 7,200円 (ドリンクフリーフロー付き) / 6,600円 (ドリンク2種) (税サ込)

場所：THE GARDEN BAR

メニュー：16種のスイーツとセイボリー

特典：お土産として NEAL'S YARD のスキンケアサンプル付き (ニールズヤード レメディーズ 京都 BAL 店にてお受け取り)

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

■ 4月29日11:00より エリカ・アンギャル氏講演「美しくなる食生活」を開催

BROWN RICE と協業する栄養コンサルタント、エリカ・アンギャル氏を招き、「美しくなる食生活」について1日限りの講演会を開催し、アフタヌーンティーとご一緒にお楽しみいただけます。

講演概要

日時：2022年4月29日（金）

11:00～11:40（講演※1回のみ）11:50～14:00（アフタヌーンティータイム 14:00終了予定）

場所：THE GARDEN BAR

料金：8,000円（税サ込）

ご提供内容：オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー/エリカ・アンギャル氏による「美しくなる食生活」の講演（約40分間）/お土産として NEAL'S YARD のスキんケアサンプル付き（ニールズヤード レメディーズ 京都 BAL 店にてお受け取り）

定員：約40名



エリカ・アンギャル

ミス・ユニバース・ジャパン公式の栄養コンサルタントとしてファイナリスト達に「美しくなる食生活」を指南、栄養学、薬理学、生理学など予防医学における幅広い専門知識を駆使し、“内側からより美しく、心も身体もすこやかに輝く”をテーマに食とライフスタイルを発信中。

■オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー付き宿泊プランの販売

BROWN RICE とのコラボレーションによるオーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティーとご宿泊がセットになった特別宿泊プランをご用意いたしました。

販売期間：2022年4月14日～6月30日

宿泊期間：2022年4月30日～6月30日

販売料金：デラックスルーム（2名1室）123,840円（税サ込）～

宿泊特典：オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティー、ご朝食、お土産（ニールズヤードのグッドナイトピローミスト45mlを1室あたり1つプレゼント）



■個数限定 ホテルオリジナル「ヴィーガンクッキー」の販売

オーガニック・ヴィーガン・アフタヌーンティーのスイーツのひとつとしても並ぶ BROWN RICE のヴィーガンクッキー。

動物性由来の素材を使用せず、オーガニック食材でつくったヴィーガン・グルテンフリー、国産米粉やココナッツオイルの甘さがやさしいプレーン、ショコラの2種の味わいとサクサクの食感が大人気。この度、BROWN RICE×HOTEL THE MITSUI KYOTO とのコラボレーション商品として、館内 THE SHOP および ONLINE SHOP にてホテルオリジナル「ヴィーガンクッキー缶4,860円（税込）」（2022年4月29日より）を120個限定にて販売いたします。ご自宅でのティータイムや大切な方への贈り物としても是非ご活用ください。

販売期間：2022年4月29日～6月30日

販売価格：4,860円（税込） * 120個限定販売のため売り切れ次第終了させていただきます。

販売場所：館内店舗 THE SHOP およびオンラインストア



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

▶ 各種イベント・プロモーション予約方法

レストラン予約専用番号 : 075-468-3166 (受付時間: 全日 9:00~18:00)

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

▶ 宿泊プラン予約方法

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

本イベントおよびプロモーションは、京都府のまん延防止等重点措置適用の際などは、事業者への要請内容に従い、法令およびガイドラインを遵守した上で実施いたします。

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、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: communication.kyoto@hotelthemitsui.com
