

## Press Release

2021年3月12日

京都の街中で春の訪れを愛でる。

HOTEL THE MITSUI KYOTO SAKURA プロモーション

3月15日より開始



イタリア料理 FORNI (フォルニ) 料理イメージ

「日本の美しさと - 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、この春、開業後初めての桜シーズンを迎えるにあたり、2021年3月15日より期間限定の「SAKURA プロモーション」を開催いたします。

世界遺産二条城を眼前に臨む、京都の市中にて、今春、SAKURA をコンセプトにしたレストランメニュー、スパトリートメント、そして春の息吹をより身近に感じていただける宿泊特別プランをご用意いたしました。ご家族や大切な方と一緒に、中庭の枝垂桜、季節の木々や草花を愛でながら、HOTEL THE MITSUI KYOTO ならではの春をどうぞお楽しみください。

## THE GARDEN BAR

SAKURA アフタヌーンティー

春の趣を感じる中庭を愛でながら、京都の美しい伝統工芸品を手に取り、五感でお楽しみいただける“SAKURA アフタヌーンティー”。春の茶事を想わせる雅なアフタヌーンティーが、HOTEL THE MITSUI KYOTO ならではの贅沢な午後のひとときへと誘います。中庭の水盤に浮かぶ枝垂桜の花びらや春を迎えた苔石を描いたスイーツ。目の前に広がる爛漫な春を感じながら、ペストリーシェフ板垣雄己のセンスが際立つ逸品たちを、TWG 製の紅茶と一緒にのお楽しみください。



SAKURA アフタヌーンティー

■期 間：2021年3月15日（月）－ 4月18日（日）

■時 間：13:00～/14:30～（\*上記時間から2時間の2部制となっております。）

■料 金：¥6,700（税込）（ドリンクフリーフローにてお楽しみいただけます。）

■場 所：バー&ラウンジ THE GARDEN BAR

■メニュー：

SAKURA アフタヌーンティー

セイボリー 6種：モッツアレラチーズと桜のフリット、丹波高原豚ラグーとパスタスフォリア、生ハムとルッコラのサンドウィッチ、筍のラビオリ、桜エビのタルト、春の彩り野菜とペコリーノチーズピッツァ

スイーツ 7種：水面の桜、木蓮、春の苔石、苺とタイムのパヴロヴァ、キャラメルとトンカのシュー、ラズベリーのマカロン、桜のボンボンショコラ

スコーン 2種：プレーン、ふきのとう

ドリンク 25種よりお選びいただけます。

## THE GARDEN BAR

「食す」SAKURA スプーンカクテル

古より儚く散ると言われる桜を、グラスの中で揺れるゼリーにぎゅっと閉じ込めた“「食す」SAKURA スプーンカクテル”。中庭に美しい曲線を描いて花開く枝垂桜をイメージした、見た目にも華やかなりキュールで、ほのかな春の香りをお楽しみください。

■期 間：2021年3月15日（月）－ 4月18日（日）

■時 間：11:00～

■料 金：2,600円（税込）

■場 所：バー&ラウンジ THE GARDEN BAR



「食す」SAKURA スプーンカクテル

## イタリア料理 FORNI (フォルニ)

## 期間限定コース「Primavera (プリマベラ)」

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。イタリア語で複数の窯(かま)を表す「FORNI (フォルニ)」では、薪窯で焼き上げるピッツァや本格グリルまで、イタリア各地のミシュラン星付きリストランテや国内ラグジュアリーホテルで経験を積んだ菅野彰造が腕を振ります。今春は、特別メニュー“Primavera”に春の息吹を目いっぱい詰めてお待ちしております。お庭近くのお席で、または中庭テラス席で、春の陽射しを感じながらお楽しみください。



Primavera (プリマベラ)

■期 間：2021年3月15日(月) - 4月18日(日)

■時 間：ランチ 11:30~ / ディナー 17:30~

■場 所：FORNI

■料 金：ランチコース 4品 5,700円(税込) / ディナーコース 4品 11,200円(税込)

■メニュー：

## Primavera (プリマベラ)

ランチ 魚介と春野菜のバーニャカウダ 桜のジュレ  
アスパラガスとハーブ卵のビスマルクピッツァ  
桜風味 鯛のグリル ケッカソース  
桜のパンナコッタ

ディナー 魚介と春野菜のバーニャカウダ 桜のジュレ  
桜風味 鯛のグリル ケッカソース  
オーストラリア産牛肉 フリカッセ マスタード風味  
桜のパンナコッタ

## 都季 - TOKI - (ガストロノミー鉄板)

## 期間限定ランチ「桜 SHOKADO」

目の前に広がる水景とその奥に望む日本庭園。春の陽気を感じながら贅沢な時間をお過ごしいただけるシグネチャーレストラン「都季-TOKI-」では、リッツパリーにて日本人初のメインダイニング統括副料理長を務めた浅野哲也が腕を振ります。日仏それぞれの食材と調理法を融合・昇華させ、この春の旬の素材を存分に引き出した新感覚の松花堂弁当 - 桜 SHOKADO。肉料理の一皿と一緒に楽しみください。



桜 SHOKADO



# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

■期 間：2021年3月15日（月）－ 4月18日（日）

■時 間：ランチ 11:30～

■場 所：都季 -TOKI-

■料 金：8,900円（税サ込）※強肴（肉料理）あり / 6,900円（税サ込）

■メニュー：

## 桜 SHOKADO（松花堂弁当）

- ・ 椀物 薄葛仕立て 道明寺蒸し
- ・ お造り
- ・ 桜海老かき揚げ
- ・ たらの芽天婦羅
- ・ スモークサーモン
- ・ ホワイトアスパラガス
- ・ パテ・ド・カンパーニュ

### ▶ レストラン予約方法

予約専用番号：075-468-3166（受付時間：全日 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

## THERMAL SPRING SPA

### スパトリートメント



HOTEL THE MITSUI KYOTO 敷地内に沸く温泉をお楽しみいただける SPA エリア、サーマルスプリング SPA。「静謐を湛える」のコンセプトのもと、上質な静けさと水に包まれた空間が日常を離れたひとときへと誘い、最上の癒しとくつろぎをご堪能いただけます。

# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

SAKURA プロモーションの期間中、2つの各トリートメントの後には、HOTEL THE MITSUI KYOTO オリジナルの京友禅チョコレートと、ホテルオリジナルシャンパンとの特別なペアリングにてお愉しみいただき、施術後の寛ぎのひと時をさらに贅沢に演出いたします。

## ●シグネチャーリチュアル by Alaena (アラエナ)

ホテルオリジナルチョコレートとシャンパンで極上のスパエクスペリエンス

フランスのピアリッツのドクターズコスメ、アラエナは日本初上陸のオーガニックスキンケアライン。天然成分にこだわり肌のニーズに合わせた、豊潤な有効成分と日本の伝統からインスピレーションを受けたボディ&フェイシャルトリートメントは、身体の気の流れを整え、筋肉の緊張を和らげます。心身のリラックスと共に肌はよりふっくらと、ハリが見られるようになり、肌の再生を実感し、時間を超越したような体験をお楽しみください。

■期 間：2021年3月15日（月）－ 4月18日（日）

■時 間：ご予約制 90分

■場 所：THERMAL SPRING SPA

■料 金：46,800円（税サ込）

■メニュー：90分間のトリートメント後、シャンパンとチョコレートのサービス

※アルコールをご希望でないお客様には、ノンアルコールのドリンクやハーブティーをご用意しています。

## ●時 - TOKI シグネチャージャーニー

ホテルオリジナルチョコレートとシャンパンで極上のスパエクスペリエンス

歴史ある東洋医学を元にした鍼灸師とのコラボレーションによって HOTEL THE MITSUI KYOTO オリジナルのボディ&フェイシャルコース。今の自分自身を見つめ直し心と体を整えます。

■期 間：2021年3月15日（月）－ 4月18日（日）

■時 間：ご予約制 90分

■場 所：THERMAL SPRING SPA

■料 金：33,000円（税サ込）

■メニュー：90分間のトリートメント後、シャンパンとチョコレートのサービス

※アルコールをご希望でないお客様には、ノンアルコールのドリンクやハーブティーをご用意しています。



トリートメントルーム イメージ



チョコレートとシャンパン イメージ

### ▶ SPA トリートメント予約方法

予約専用番号：075-468-3125（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：[spa.kyoto@hotelthemitsui.com](mailto:spa.kyoto@hotelthemitsui.com)

# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

## ご宿泊プラン【室数限定】

### お部屋から中庭を一望、季節のスイーツと伏見の銘酒を愉しむ贅沢なステイ/ご朝食付

枝垂桜が咲く中庭を一望できるガーデンスイートまたはデラックスガーデンルームにて、京都の春の味覚の数々をお楽しみいただける宿泊プランをご提供いたします。

■期 間：2021年3月15日（月）－ 4月18日（日）

■宿泊料金：

●デラックスガーデンルーム 1泊1室 120,000円（税込 \*入湯税および宿泊税別）～

●ガーデンスイート 1泊1室 265,000円（税込 \*入湯税および宿泊税別）～

■宿泊特典：

①客室は中庭を臨めるデラックスガーデンルーム（47㎡）

またはガーデンスイート（95㎡）を確約

②客室内にてご提供する特典（客室内にてお召し上がりいただくサービスとなります）

・京都伏見の「月の桂」を冷酒にてご用意

・ご朝食（2名様分）

・SAKURAアフタヌーンティー（2名様分）

③インルームチェックイン/インルームチェックアウト

④レイトチェックアウト午後3時まで

⑤駐車場のご利用料無料

⑥サーマルスプリングのご利用



ガーデンスイート（95㎡）

#### ▶ 宿泊予約方法

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](http://www.hotelthemitsui.com)

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

# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

## HOTEL THE MITSUI KYOTO 施設概要

名称	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		
敷地面積	7,459.86 m <sup>2</sup> (2,256.60 坪)		
アクセス	地下鉄東西線「二条城前」駅徒歩 3 分 / 地下鉄烏丸線「烏丸御池」駅徒歩 10 分		
客室数	161 室		
客室面積	43~213 m <sup>2</sup>		
料飲施設	都季 - TOKI - (ガストロノミー鉄板)	:	44 席
	FORNI (イタリア料理)	:	105 席 (うちテラス 18 席)
	THE GARDEN BAR (バー)	:	44 席 (うちテラス 6 席)
	四季の間	:	16 席
スパ	サーマルスプリング (水着を着用して入る天然温泉プール)		
	プライベート温泉	:	2 室
	トリートメントルーム	:	4 室
その他施設	フィットネスジム など		
総支配人	楠井 学		
運営会社	三井不動産リゾートマネジメント株式会社		
公式メディア	オフィシャルサイト <a href="http://www.hotelthemitsui.com">www.hotelthemitsui.com</a>		
	facebook <a href="http://www.facebook.com/hotelthemitsui/">www.facebook.com/hotelthemitsui/</a>		
	instagram <a href="http://www.instagram.com/hotel_the_mitsui_kyoto">www.instagram.com/hotel_the_mitsui_kyoto</a>		

## 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&マーケティング部 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