

## 『RAKURO 京都 by THE SHARE HOTELS』

## 京都御所の豊かな自然をイメージの源泉に共用部をリニューアル

植物の蒸留器を備えたゲストラウンジと、谷尻直子氏が朝食を監修したレストランが誕生

社会、くらしをリノベーションし、あなたと環境にとって豊かな未来をつくる、株式会社リビタ（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：長谷川 和憲）は、京都市で運営するライフスタイルホテル『RAKURO 京都 by THE SHARE HOTELS（読み：ラクロ キョウト バイ ザ シェア ホテルズ）』において、ゲストラウンジおよびレストランを2023年4月22日にリニューアルいたします。

ホテル至近にある京都御所の広大な自然と心理的につながる要素を随所に取り入れ、ゆったりとリラックスして滞在できる空間を提供いたします。また、京都御所周辺で活躍する地元プレイヤーとのコラボレーションによってエリアの魅力を集め、「都市と自然」や「植物と暮らし」をテーマに発信・創造する場所となることを目指していきます。

RAKURO 京都 ウェブサイト: <https://www.thesharehotels.com/rakuro/>

画像左：ゲストラウンジ 右上：ボタニカルラボ 右下：谷尻直子氏監修の朝食（和）

## ■ボタニカルラボを併設したゲストラウンジについて

今回のリニューアルでは、ゲストラウンジを新設し、その一角に植物の蒸留器を備えたボタニカルラボを併設いたしました。インテリアデザインは、田中裕之/HIROYUKI TANAKA ARCHITECTS が担当。禅寺などでみられる丸窓を現代的なマテリアルで表現し、その奥には、京都の山林の植物が植えられた巨大なオブジェを配置しています。ボタニカルラボは、蒸留器や丸型フラスコなどの理化学器具に合わせて、ステンレス天板のハイテーブルといった硬質なデザインで統一。随所に施された植物とのコントラストが際立つ空間となっております。

京都市北西部の京北地域から仕入れたクロモジや杉などの植物をボタニカルラボで毎日蒸留しており、ゲストラウンジ全体に植物の香りをお届けするとともに、蒸留器によって植物から精製されたフローラルウォーター（芳香蒸留水）を、客室のルームスプレー等としてお使いいただけるよう数量限定でお渡しいたします。

厳選した水出し茶、ハーブウォーターなどを蓄えた丸型フラスコのドリンクサーバーもご用意しており、ご自由にお楽しみいただけます。なおゲストラウンジは、ご滞在中はもちろん、チェックアウト後14時までご利用いただけます。

RAKURO 京都へのお問合せ、ご質問、取材のお申込み

画像・素材のお貸し出し

株式会社リビタ ホテル事業部 上野

Tel:070-3873-5075 Mail: [pr-rakuro@thesharehotels.com](mailto:pr-rakuro@thesharehotels.com)

リビタへのお問合せ、ご質問、取材のお申込み

画像・素材のお貸し出し

株式会社リビタ PRコミュニケーションデザイン部 田村・宮嶋

Tel:070-7514-6993 Mail: [pr@rebita.co.jp](mailto:pr@rebita.co.jp)

## アートワークなど

ガラスを素材に制作するアーティスト・佐々木類氏の作品『植物の記憶：北山中川の窓』をボタニカルラボに配置。北山杉の産地である京都市北区中川にて、作家自ら初春に採取した草花を、2枚のガラス板に挟み、焼成して制作。水や養分を通わせた葉脈、土中まで張りめぐらされた根、そして空気を内包する気泡など、草花の生きた痕跡が灰としてガラスの中に永遠に保存され、幽玄な自然界を呼び起こすような雰囲気をもっています。

また、船岡山のギャラリー「kankakari」主宰・鈴木良氏が設えた maki hamanaka 氏の絵画や秋野ちひろ氏の金工作品やその他花器をはじめ、琵琶湖の大舟板や大茶壺などといった古物もお楽しみいただけます。また、河原町丸太町にある書店「誠光社」が植物や発酵などをテーマにセレクトした書籍や、選曲家・吉本宏氏が空間や時間帯に合わせてセレクトした音楽も取り入れることで、心地よい空間へと仕上げました。



画像左上：植栽オブジェ 左下：ボタニカルラボ 中央上：ゲストラウンジ 中央下：「kankakari」のセレクトした大茶壺  
右：佐々木類のアートワーク

## ■レストラン「fawn.」について

株式会社 THE DAYS がプロデュースをして、2023年4月22日に新店舗「fawn.(読み：フォーン)」がグランドオープンいたします。ローカルフードのコンセプトの元、京都の食文化の発端を掘り下げ、水とだし汁を中心とした季節ごとに変わる和洋朝食を HITOTEMA (株式会社ハイロ) の谷尻直子氏が監修。また京都で人気のコーヒーショップ『blend kyoto』が「fawn.」のためにブレンドしたスペシャルティコーヒーや、「八十八良葉舎・嵐山店」のロースト抹茶を使用したロースト抹茶ラテや、同社が展開する東京蔵前「safn° (サフン)」で大人気のプリンアフォガードやマフィンをシーズンに合わせてご提供いたします。京都の食材にこだわり、発酵を美味しく、ヘルシーにお楽しみいただけます。



左：「fawn.」内観 右：朝食（洋）

RAKURO 京都へのお問合せ、ご質問、取材のお申込み  
画像・素材のお貸し出し  
株式会社リビタ ホテル事業部 上野  
Tel:070-3873-5075 Mail: [pr-rakuro@thesharehotels.com](mailto:pr-rakuro@thesharehotels.com)

リビタへのお問合せ、ご質問、取材のお申込み  
画像・素材のお貸し出し  
株式会社リビタ PRコミュニケーションデザイン部 田村・宮嶋  
Tel:070-7514-6993 Mail: [pr@rebita.co.jp](mailto:pr@rebita.co.jp)

## ■プロジェクトメンバー

### 〈プロジェクトメンバー 一覧〉

インテリアデザイン、設計監理	: 株式会社 HIROYUKI TANAKA
施工	: 株式会社 TANK (協力: 山山)
ラウンジ家具制作	: 株式会社 コンプレックス ユニバーサル ファニチャー サプライ
スタイリング	: 鈴木良 (kankakari 主宰)
アートワーク	: 佐々木類
アートキュレーション	: 高山健太郎 (株式会社 artness) (採取地・協力: 本間智希 一般社団法人北山舎代表理事)
植栽	: 株式会社 KASEYA (Maestro)、株式会社 みちくさ
選書	: 誠光社
選曲	: 吉本 宏 / resonance music & bar buenos aires
レストラン運営	: 株式会社 THE DAYS (協力: blend kyoto)
朝食監修	: 株式会社 ハイイロ (谷尻直子)
企画・プロデュース・運営	: 株式会社 リビタ

### 〈プロジェクトパートナープロフィール〉



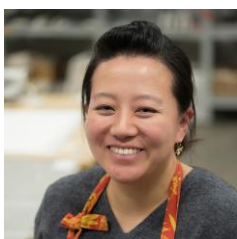
#### 〈インテリアデザイン・設計監理〉田中裕之 / HIROYUKI TANAKA ARCHITECTS

1976 年生まれ。慶応義塾大学大学院修士課程修了後、フランスへ渡り CARBONDALE (Paris) に勤務。リビタが運営する横浜市の街のシェアスペース『BUKATSUDO』や、『KIRO 広島 by THE SHARE HOTELS』、八戸市の市営書店「八戸ブックセンター」、RICOH の新しい働き方を目指したオフィス「3L」など、既存の枠にはまらない、プロジェクトに多く応えている。



#### 〈スタイリング〉鈴木良 (kankakari 主宰)

パリ第八大学美術学科卒業後、写真家、古物の蒐集家としてフランスに 14 年間在住。帰国後、広島にギャラリー「cite」をオープン。2022 年、京都市北区紫野に拠点を移し「kankakari」をオープン。自身の監修により改修した築 100 年の民家にて、工芸/古物/美術の企画展を行う傍ら、古物の蒐集や空間のスタイリングを行う。



#### 〈アートワーク〉佐々木類

1984 年高知県生まれ、石川県拠点。身近にある自然や気候に関心を寄せ、主に保存や記録が可能な素材であるガラスを用い、自分が存在する場所で知覚した「微かな懐かしさ」のありようを探求している。国内外の展覧会や滞在制作を精力的に行う。近年の主な展覧会に“インタラクティブ: 響きあうところ” (富山市ガラス美術館)、個展“Subtle Intimacy: Here and There” (ポートランド日本庭園)がある。ニューヨークタイムズ紙や Vogue 誌などに作家特集が掲載される。(Photo by Bullseye Projects / Hanmi Meyer)



#### 〈朝食監修〉谷尻直子 / HITOTEMA

料理家。「現代の日本の母の料理」をコンセプトとしたレストラン「HITOTEMA」主宰。6 年間のベジタリアン経験や 8 人大家族で生活してきた経験を生かしてお酒に合いつつカラダの事を考えた食の提案を行う。自然食品、スパイス、発酵、薬膳を積極的に取り入れた 2 冊目となる著書『HITOTEMA のひとてま 第二幕』が 6 月 17 日主婦の友社より刊行。発酵食品スペシャリスト 2018 年取得・薬膳マイスター 2019 年取得。



### 〈花壇・観葉植物〉 総谷 武史 / 株式会社 KASEYA

Maestro とは花と緑を巧みに使用して四季 (24 節気) を表現する” 四季者 ”を意味する。2009 年、京都に設立した完全提案型の花屋。庭の作成、内装・外装の装飾、自然の成果物をマテリアルに空間・環境のデザインを行う。2021 年 3 月京都御所南に初の花屋としての実店舗「Maestro」をオープン。



### 〈選書〉 堀部篤史 / 誠光社

店主の堀部篤史は、1996 年恵文社一乗寺店にアルバイトスタッフとして勤め始め、2002 年より店長を務める。2015 年同店を退社、独立し、同年 11 月、河原町丸太町 の路地裏に書店「誠光社」をオープン。著書に『本を開いてあの頃へ』、『本屋の窓からのぞいた京都』、『街を変える小さな店』などがあるほか、雑誌連載など 執筆活動も行う。



### 〈選曲〉 吉本 宏 / resonance music & bar buenos aires

SUBURBIA〜Café Après-midi の執筆や、usen for Café Après-midi の選曲、雑誌への寄稿や CD のライナーノーツなどを手がける音楽文筆&選曲家。2010 年よりレーベル bar buenos aires を主宰し、コンピレーション CD やアーティストの作品のリリースを監修。2015 年からレーベル resonance music を立ち上げ、『BEAU PAYSAGE CD BOOK』、haruka nakamura & Gen Tanabe の『orbe』などの CD をリリースしている。

## THE DAYS

### 〈レストラン運営〉 THE DAYS

ローカルファーストの想いを胸に“人と犬が快適に暮らせる社会”へのゲートとなるカフェ「THE DAYS」を手掛ける。その後リビタの地域共生をめざすホテルブランド THE SHARE HOTELS の『LYURO 東京清澄』で「CLANN (旧 PITMANS)」、『KAIKA 東京』で「safn°」をオープン。コーヒーやクラフトビールを軸にフードペアリングを楽しめる料理を提供している。



### 〈レストラン運営協力〉 blend kyoto

『blend kyoto』は、京都市中京区にある 100 年近く前に建てられた京町家を リノベーションしたスペシャルティコーヒーショップ。お客様一人一人に、好みのコーヒーをヒアリングし、オリジナルのブレンドコーヒーを提供する。ブレンドコーヒーに相性の良いお菓子も用意し コーヒーとスイーツのペアリングを楽しめる。空間・道具ともにオーナー自身がこだわり抜いて監修している。

## ■ 『RAKURO 京都』について

『RAKURO 京都 by THE SHARE HOTELS』は、THE SHARE HOTELS の 5 号店として 2018 年 5 月に京都府京都市にオープンしました。京都市中心部の北端にある四季折々の広大な自然に囲まれた京都御苑の至近にあり、住まいのような安らぎと上質感、そしてコンテンポラリーな感覚を合わせもつライフスタイルホテルとして 2023 年 4 月に共用部をリニューアル。

- ・施設名：RAKURO 京都 by THE SHARE HOTELS (読み：ラクロ キョウト バイ ザ シェア ホテルズ)
- ・開業日：2018 年 5 月 8 日 (一部共用部リニューアル 2023 年 4 月 22 日)
- ・所在地：京都府京都市中京区常真横町 186
- ・交通：京都市営地下鉄烏丸線「丸太町」駅 徒歩 2 分
- ・客室数：56 室
- ・定員：166 名

RAKURO 京都へのお問合せ、ご質問、取材のお申込み  
画像・素材のお貸し出し  
株式会社リビタ ホテル事業部 上野  
Tel:070-3873-5075 Mail: [pr-rakuro@thesharehotels.com](mailto:pr-rakuro@thesharehotels.com)

リビタへのお問合せ、ご質問、取材のお申込み  
画像・素材のお貸し出し  
株式会社リビタ PR コミュニケーションデザイン部 田村・宮嶋  
Tel:070-7514-6993 Mail: [pr@rebita.co.jp](mailto:pr@rebita.co.jp)

- ・ウェブサイト : <https://www.thesharehotels.com/rakuro/>
- ・インスタグラム : @rakuro.thesharehotels

## ■THE SHARE HOTELS について

株式会社リビタが2016年3月よりスタートしたライフスタイルホテルブランド。2016年の第1号店『HATCHi 金沢』をはじめ、2017年『LYURO 東京清澄』、『HakoBA 函館』、『KUMU 金沢』、2018年『RAKURO 京都』、2019年『TSUGU 京都三条』、『KIRO 広島』、2020年『KAIKA 東京』を開業し、2021年9店舗目となる『MIROKU 奈良』が開業しました。

### 「SHARING WITH LOCALS」

THE SHARE HOTELS は、「地域との共生」を目指すホテルブランドです。

私たちは日本各地の文化を担うプレイヤーたちと共にホテルをつくり、人々が集う活動の受け皿として、地域に開いた場づくりをしています。ここを訪れると、地域の今の空気を感じられることはもちろん、人々との出会いがあり、ときにユニークなイベントにも参加できるでしょう。

地域との多様なシェアリングによってその魅力を集め、伝え、そして再び地域に還元しながら、新しい文化づくりに貢献しつづけること。それが私たちの目指すホテルのかたちです。

## ■株式会社リビタ について

社会、暮らしをリノベーションし、あなたと環境にとって豊かな未来をつくる会社として設立。「次の不動産の常識をつくり続ける」を経営ビジョンに掲げ、一棟、一戸単位のマンションや戸建てのリノベーション分譲事業やリノベーションコンサルティング事業、投資事業、シェア型賃貸住宅や商業施設、公共施設の企画・運営、PM・サブリース事業、ホテル事業、オフィス事業を手がけています。

現在、一棟まるごとリノベーション事業の企画・分譲供給実績は55棟1,670戸、また『シェアプレイス』シリーズをはじめとするシェア型賃貸住宅は、都内近郊に19棟1,201室を運営中。リノベーション分譲事業では、100平米超の面積を有し、立地と資産価値にこだわったマンションを紹介する『R100 TOKYO』をはじめ、一戸単位のマンションリノベーションの企画・供給実績は1,097戸。その他、東京内神田のシェア型複合施設『theC』、大人の部活がうまれる街のシェアスペース『BUKATSUDO』など、暮らしの概念を「働く」「遊ぶ」「学ぶ」などにも領域を広げたプロジェクトの企画・プロデュース・運営も多く手がけています。2016年3月にはホテル事業を開始、全国で『THE SHARE HOTELS』を9店舗展開。また、2021年よりオフィス事業を本格化し、暮らしを自由にするオフィス『12』シリーズを展開（2022年3月時点）。

- 名称 : 株式会社リビタ
- 代表取締役社長 : 長谷川 和憲
- 設立 : 2005年(2012年より京王グループ)
- 住所 : 東京都目黒区三田 1-12-23 MT2 ビル
- URL : <https://www.rebita.co.jp>