

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

Press Release

2025年2月25日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

桜の季節を彩る3つのメーカーズディナー開催

～世界を魅了する銘酒と、美食の饗宴～

<2025年3月12日・3月17日・4月14日>




FRESCOBALDI
TOSCANA




Joseph Drouhin
L'ÉLÉGANCE NATURELLE
DES GRANDS BOURGOGNES

京都市の中心地、世界遺産二条城前に位置する HOTEL THE MITSUI KYOTO（ホテル ザ ミツイ キョウト <https://www.hotelthemitsui.com>）（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）では、桜が美しく咲き誇る春の季節にふさわしい、美酒と美食のエクスクルーシブなひと時をお楽しみいただく「メーカーズディナー」を3回にわたり開催いたします。

会場は三井総領家の邸宅の一部を総檜造で再現した、ホテルの中庭を臨む特別室「四季の間」。

それぞれのディナーでは、著名なワイナリーやシャンパーニュメゾンの代表やエキスパートを迎え、その歴史やこだわりについて直接語っていただきながら、特別なお料理とのマリアージュを心ゆくまでご堪能いただけます。この春、HOTEL THE MITSUI KYOTO でしか味わえない、五感を満たす美食の旅へと皆様をお誘いいたします。

https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/spring_makers_dinner/

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

<2025年3月12日> FRESCOBALDI メーカーズディナー



イタリアの名門ワイナリー「FRESCOBALDI (フレスコバルディ)」と贈る、特別な一夜。トスカーナ地方で700年以上にわたりワイン造りを続ける、イタリアワイン界の至宝であり、フィレンツェの名門貴族として歴史と伝統を誇る造り手です。

この夜のためだけに考案した、イタリア料理「FORNI」の特別ディナーとともに、世界的にも高い評価を誇るトスカーナの銘醸ワインをご堪能いただきます。さらに、FRESCOBALDIのエクスポートマネージャー、アルベルト・オレンジャ氏をお招きし、700年にわたる歴史や、サステナブルな哲学、そして伝統と革新が融合するワイン造りのこだわりについて直接お話を伺います。

FRESCOBALDIの真髄を味わう、この日限りの特別な美食体験を、ぜひご堪能ください。

日時：2025年3月12日（水）18:00 開始

会場：特別室「四季の間」

料金：お一人様 35,000円（税金・サービス料込）

ワインリスト：

- ・ Leonia Pomino Brut
- ・ Alie
- ・ Brunello di Montalcino Castel Giocondo
- ・ Pomino Bianco
- ・ Nipozzano Riserva

<2025年3月17日> Laurent Perrier メーカーズディナー



世界屈指のシャンパーニュメゾン「Laurent-Perrier (ローラン・ペリエ)」が誇る一品とともに、至高のマリアージュをお楽しみください。この特別な夜には、芸術とも称されるプレステージ キュベ「Grand Siecle」をご提供。卓越した3つの年のワインをアッサンブラージュすることで、単一ヴィンテージのシャンパーニュを超越する極上のハーモニーを奏でます。さらに、3つの異なる希少なキュベの飲み比べをご用意し、Laurent-Perrierが追及する「完璧な調和」をご堪能いただきます。またマーケティング担当ギョーム・バイヤール氏が来日し、メゾンの歴史や哲学についてお話しします。

ディナーは、フランス料理の世界的大会「ボキューズ・ドール」2027年大会の日本代表の「都季 (TOKI)」料理長 浅野哲也が手掛ける特別コース。シャンパーニュと美食が織りなす贅沢な一夜を、ぜひお楽しみください。

日時：2025年3月17日（月）18:00 開始

会場：特別室「四季の間」

料金：お一人様 50,000円（税金・サービス料込）

ワインリスト

- ・ La Cuvee
- ・ Cuvée Rose Brut Robe Petale
- ・ Grand Siecle No.23
- ・ Grand Siecle No.25
- ・ Grand Siecle No.26

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

<2025年4月14日> Maison Joseph Drouhin メーカーズディナー



ブルゴーニュの名門ワイナリー「Maison Joseph Drouhin（メゾン・ジョゼフ・ドルーアン）」の4代目代表、フレデリック・ドルーアン氏をお招きし、ワイナリーの歴史や哲学を伺いながら、「都季（TOKI）」料理長 浅野哲也が手掛ける特別コースとともに、厳選されたワインをご堪能いただきます。

1880年創業のMaison Joseph Drouhinは、140年以上にわたりブルゴーニュの伝統を受け継ぎ、自然への敬意を重んじたビオダイナミ農法を実践する名門ワイナリーです。この特別な夜は、フレデリック・ドルーアン氏がワイン造りへの情熱やブルゴーニュの魅力を直接語り、料理長 浅野哲也が生み出す京の美食とともに、Maison Joseph Drouhinの真髓をご体感いただきます。伝統と革新が織りなす美食と美酒の饗宴を、ぜひ心ゆくまでお楽しみください。

日時：2025年4月14日（月）18:00 開始

会場：特別室「四季の間」

料金：お一人様 40,000円（税金・サービス料込）

ワインリスト：

- ・ Bourgogne Aligote
- ・ Chablis Reserve de Vaudon
- ・ Puligny Montrachet 1er Cru Folatieres
- ・ Cote de Nuits Villages
- ・ Beaune 1er Cru Clos des Mouches Rouge

▶ご予約・各種お問い合わせ

電話番号： 075-468-3100（ホテル代表）

メールアドレス： reservations.kyoto@hotelthemitsui.com

特別室「四季の間」について

かつてこの地にあった三井総領家の邸宅「油小路邸」。その中心には、四季の移ろいを感じられる広間「奥書院」、通称「四季之間」があり、三井家当主が客人をもてなす場でした。

この奥書院を継承し、総檜造で新たに蘇らせたのが「四季の間」です。お祝いの席やご接待に加え、レストランの別室としてもご利用いただけます。襖絵は現代日本画家・朝倉隆文氏が描く庭園の四季をモチーフとした作品が。そして、畳には炉が切れ、一間奥行きの床（とこ）には、武者小路千家家元後嗣・千宗屋氏監修のもと、京の歳時記や三井家ゆかりの室礼（しつらい）が施されています。



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

HOTEL THE MITSUI KYOTO について

HOTEL THE MITSUI KYOTO は二条城至近に 250 年以上にわたって存在した三井総領家の邸宅跡地にて 2020 年 11 月 3 日に誕生いたしました。

選びぬかれた天然の素材と工芸技術によって作り上げた 160 室の客室に、選りすぐりの食材と料理人の卓越した腕によりお届けする 3 つのレストラン&バー。そして、敷地内に湧き上がる天然温泉が楽しめる SPA エリアなど、多彩な施設を備えています。また、2024 年 7 月には国内初の「ミシュランキー」ホテルセレクションの発表にて最高評価「3 ミシュランキー」を獲得。そして、2025 年 2 月には、世界一流のホテルやレストラン、スパの格付けを行う米国の『フォーブス・トラベルガイド 2025』において最高評価である「5 つ星」を 4 年連続で獲得いたしました。



「日本の美しさと -EMBRACING JAPAN'S BEAUTY-」というブランドコンセプトのもと、伝統文化や建築、工芸、食などに見られる日本独自の美しさを大切にしながら、すべてのお客様に特別な体験とくつろぎを提供いたします。HOTEL THE MITSUI KYOTO の最新情報は <https://www.hotelthemitsui.com/> をご覧ください。

主な受賞・認定歴

2025 年 2 月『フォーブス・トラベルガイド 2025』の「ホテル部門」において、日本ではじめて開業初年度の審査で 5 つ星を獲得して以来、4 年連続で最高評価の 5 つ星を獲得。

2025 年 2 月『フォーブス・トラベルガイド 2025』の「スパ部門」において、「サーマルスプリング SPA」が 3 年連続で 4 つ星を獲得。

2024 年 10 月『コンデナスト・トラベラー誌』の「2024 年 リーダーズ・チョイス・アワード」にて日本のホテルトップ 10 に選定。

2024 年 7 月 国内初となる「ミシュランキー」ホテルセレクションの発表にて最高評価「3 ミシュランキー」を獲得。

2024 年 5 月 米国大手旅行専門誌『Travel + Leisure』の「Top 500 Hotels in the World」に選出。

2023 年 12 月 米国の旅行誌『コンデナスト・トラベラー誌』の「The Gold List 2024」にて The Best Hotels and Resorts in the World に選出。

2023 年 7 月 米国大手旅行専門誌『Travel + Leisure』の「世界のトップホテル 100」にて日本で最上位のホテルに選出。

2021 年 10 月 公益財団法人日本デザイン振興協会主催の『2021 年度グッドデザイン賞』を受賞。

2021 年 7 月 ホテル表玄関にある「梶井宮門」が『登録有形文化財（建造物）』に登録。

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：峯 TEL : 075-468-3110 / FAX : 075-468-8681 / E-Mail : communication.kyoto@hotelthemitsui.com