

2024年3月29日

デュシタ二京都 獺祭とコラボレーションした 期間限定プロモーションを展開

1日限りの「獺祭メーカーズディナー」と期間限定のペアリングプランを

京都市下京区に位置する、タイの大手ホテル・不動産開発会社デュシット・インターナショナルが運営する旗艦ラグジュアリーホテル、デュシタ二京都(総支配人:山下誠)は4月後半から、日本酒の最高銘柄である旭酒造が手掛ける純米大吟醸「獺祭」との期間限定のプロモーションを館内の料飲施設3軒にて実施いたします。本年4月23日から国内にて数量限定で販売される「獺祭」のニューヨーク酒蔵・逆輸入シリーズ「DASSAI BLUE」を、当館自慢のお料理と共にご賞味いただける貴重なプロモーションとなっております。

具体的には4月27日(土)にシェフズテーブル「紅葉」にて、旭酒造株式会社代表取締役であり、4代目蔵元の桜井一宏氏をゲストスピーカーに迎え、ニューヨークの酒蔵「DASSAI BLUE Sake Brewery」で製造されているDASSAI BLUEと、ペアリングのお料理をお楽しみいただける「獺祭メーカーズディナー」を1日限定にて開催いたします。そして4月23日(火)から5月31日(金)までは、館内のタイ料理レストラン「アヤタナ(Ayatana)」にて獺祭とタイ料理のペアリングプランをご案内いたします。



おいしい酒・楽しむ酒を目指し、常に挑戦・進化を続け、彩りのある楽しい生活を提案する旭酒造のポリシーに当ホテルも共感し、開業1周年を前に挑戦・進化を続け、館内でのおいしい食事・楽しむ食事、新鮮味のあるダイニング体験をお届けすべく、今回のプロモーションを企画いたしました。

両メニュー・プロモーションの概要は以下のとおりです。

瀬祭メーカーズディナー概要

会場:シェフズテーブル「紅葉」(当館地下1階)

営業時間:17:30~22:00 (20:00 L.O.)

料金:お一人様 50,000 円(税・サ込)

内容:DASSAI BLUEをはじめスパークリングや6種類的美酒とシェフズテーブル「紅葉」のお料理とのペアリング

「瀬祭」ディナーペアリングご提供アイテム:

- 瀬祭 磨き その先へ
- 瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分
- 瀬祭 Blue Type 23
- 瀬祭 Blue Type 50
- 瀬祭 純米大吟醸 45 にごりスパークリング
- 瀬祭 焼酎



瀬祭ペアリングプラン概要

提供期間:4月23日(火)~5月31日(金)

会場:タイ料理レストラン「Ayatana」(当館地下1階)

営業時間:ディナータイム 17:30-22:00 (20:00 LO)

内容:ミシュランガイドバンコクの一つ星を獲得していた「ボー・ラン」のシェフ監修によるタイ料理おまかせディナーコースとのペアリング

料金(お料理):2つのコースからお選びいただけます。

■ミシュランシェフ監修タイ料理おまかせディナーコース 24,800 円(税・サ込)

<コース内容一例>

- ファーストバイト(最初の一口)
- 六感を感じるアミューズ 5品
- タイ料理 5種、オーガニックジャスミンライスと共に

Dusit Thani

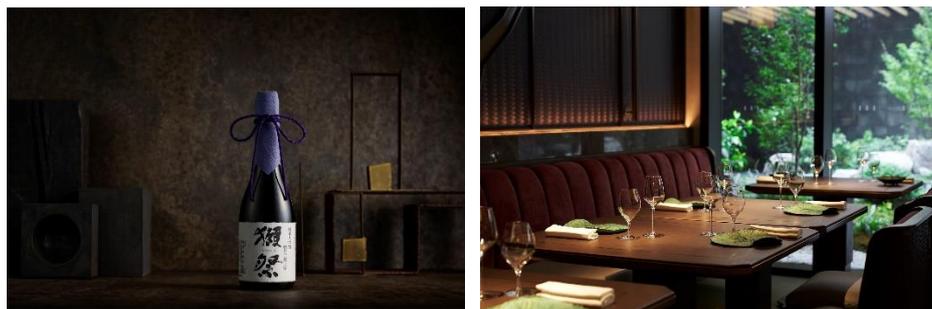
KYOTO

- スープ
 - プレデセール
 - プティフールとデュシタニティーガーデンのアヤタナティーと共に
- ※食材の入荷状況によりメニュー内容は変更の可能性があります。

■ミシュランシェフ監修タイ料理おまかせディナーエクスペリエンスコース 13,000 円(税・サ込)

<コース内容一例>

- ファーストバイト(最初の一口)
 - 六感を感じるアミューズ 5 品
 - タイ料理 3 種、オーガニックジャスミンライスと共に
 - スープ
 - プレデセール
 - プティフールとデュシタニティーガーデンのアヤタナティーと共に
- ※食材の入荷状況によりメニュー内容は変更の可能性があります。



瀬祭ペアリングプラン:2つのプランからお選びいただけます。

「瀬祭」ペアリングプラン①

料金:5,000 円(税・サ込)

銘柄:瀬祭 3 種

- 瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分
- 瀬祭 Blue Type 23
- 瀬祭 Blue Type 50

※アミューズ提供時に1杯、メイン提供時に1杯、デザート提供時に1杯

「瀬祭」ペアリングプラン②

料金:8,000 円(税・サ込)

銘柄:瀬祭 3 種 ワイン 2 種

- 瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分
- 瀬祭 Blue Type 23

Dusit Thani

KYOTO

- 瀬祭 Blue Type 50
- 赤ワイン BIBBIANO CHIANTI CLASSICO
- 白ワイン グレイス甲州

※アミューズ提供時に2杯、メイン提供時に2杯、デザート提供時に1杯

※ペアリングプランは料理料金に追加となります。

また、上記期間中、当館地下1階の「Den Kyoto」では、瀬祭各種を提供いたします。

瀬祭

旭酒造株式会社 代表取締役社長／4代目蔵元 桜井一宏 氏

1976年生まれ、山口県周東町(現岩国市)出身。早稲田大学を卒業後、酒造とは関係のない東京のメーカーに就職。東京の居酒屋で「瀬祭」のおいしさに気づき、2006年、実家に戻る形で旭酒造に入社、常務取締役となる。2013年より取締役副社長として海外マーケティングを担当、主にニューヨークで海外進出の礎を築く。2016年9月、代表取締役社長に就任、4代目蔵元となる。2023年9月にはニューヨーク・ハイドパークに同社初の海外拠点となる「Dassai Blue Sake brewery」がオープン。日本と同様に山田錦のみ、純米大吟醸のみで酒造りを開始する。銘柄名は「DASSAI BLUE」。

旭酒造株式会社

本当に大切なもののためには伝統に固執せず、変化を恐れないをモットーに、旭酒造は酔うためではなく、楽しむためのお酒を求めて、「美味しい」と信じる純米大吟醸「瀬祭」を醸している。日本一の人数となる200人の蔵人が、日々酒造りの進化に挑戦し続けている。2023年春にはニューヨークに酒蔵が完成。日本と同様に山田錦のみ、純米大吟醸のみでアメリカで酒造りを開始した。造る酒は、DASSAI BLUE。山口県岩国市の山奥にある酒蔵で造られた瀬祭は現在世界約30カ国以上で愛され、人生に楽しみと彩りを与える酒蔵であることを目指している。

お問い合わせ先

デュシタ二京都:075-343-7150(ホテル代表)

Dusit Thani

KYOTO

■ デュシタニ京都について

デュシタニ京都は 2023 年 9 月 1 日にオープン。デュシタニ京都は世界遺産「西本願寺」の門前町のエリアにあります。京の町並に溶け込んだこの地で、日本の

Dusit Thani

KYOTO

繊細な伝統文化とデュシタニの祖国タイの優雅なホスピタリティが織り交ざった最高のおもてなしをご堪能いただけ、美しく居心地の良い客室は言うまでもなく、タイの伝統料理や色彩豊かな和食の醍醐味を味わえるレストラン、隠れ家のようなバー、心とからだの充足を感じる「デバラナウェルネス」、京都の神髄に触れるエクスペリエンス・プログラムなど、「お客様にふさわしいすべて (Everything You deserve.)」をご提供するデュシタニ京都のサービスで、京都を体験するだけでなく、心と五感のあらゆるフルネスを感じていただけます。詳しくはホテル公式サイト (www.dusit.com/thanikyotojp)、Facebook (<https://www.facebook.com/dusitthanikyoto/>)、Instagram (<https://www.instagram.com/dusitthanikyoto/>)、X(旧 Twitter) (<https://twitter.com/dusitthanikyoto>) をご覧ください。

■ デュシット インターナショナルについて

1948 年に設立されたデュシット・インターナショナルまたはデュシタニ パブリック カンパニー リミテッド (DUSIT) は、タイ証券取引所に上場している大手ホスピタリティグループです。その運営は、ホテルとリゾート、ホスピタリティ教育、食品、不動産開発、およびホスピタリティ関連サービスの 5 つの明確で補完的なビジネスユニットで構成されています。グループのホテル、リゾート、高級ヴィラのポートフォリオには、世界 19 か国で合計 7 つのブランド (デュシタニ、デュシット デバラナ、デュシット スイーツ、デュシット D2、デュシット プリンセス、ASAI ホテル、エリートヘブンズ) で運営されている 300 以上の施設が含まれます。このグループは、タイで料理学校とホスピタリティカレッジを運営しているほか、タイ、カンボジア、ベトナムで教育部門向けのケータリング会社も運営しています。デュシットインターナショナルの不動産開発、ホスピタリティ関連サービス、食品部門への多様な投資は、持続可能な成長のための長期戦略の一部であり、バランス、拡大、多様化という 3 つの主要分野に焦点を当てています。詳細については、dusit-international.com をご覧ください。デュシットホテル&リゾートの公式写真は、medialib.dusit.com からダウンロードいただけます。

<当リリースに関する問い合わせ先>

デュシット・インターナショナル広報代理店 アビアレップス株式会社

TEL: 03-6261-5733 担当: 早瀬、水口、野間

E-mail: dusitjapanpr@aviareps.com