

Ace Hotel Kyoto

Press Release

2021年6月吉日

世界が注目するファッションデザイナー 「トモ・コイズミ」の象徴的なフリルをふんだんにあしらった アフタヌーンティがエースホテル京都に期間限定で登場！

2021年7月15日(木)～9月5日(日)＜毎週木曜日～日曜日、祝日限定で提供＞
7月1日(木)から予約受付開始



2021年6月11日にホテル開業1周年を迎えたエースホテル京都(所在地:京都市中京区、総支配人 ニコラス＝ジェームス・ブラック)では、世界中が注目するファッションデザイナーの「トモ・コイズミ(Tomo Koizumi)」の世界観を表現したアフタヌーンティを、ホテル3階のプライベートスペースにて1日15組30名限定で7月15日(木)から毎週木曜日～日曜日(祝日含む)期間提供いたします。

エースホテルとして初めて提供するアフタヌーンティは、エースホテル京都のコンセプト「East Meets West」の要素と「トモ・コイズミ(Tomo Koizumi)」を象徴する「フリル」をふんだんにあしらひ、京都の食材、自然の食材を使用しカラフルに仕上げたスイーツやセイボリー、紅茶や緑茶などを使用したティーモクテルもご用意いたします。

スイーツには、白餡と洋梨ゼリーやアマレットのマカロンをはじめ、桃のタルトレット、白みそチーズケーキ、京都産美山ミルクアイスとマンゴーコンポートにローズヒップの泡をのせたマンゴーパフェ、苺グレーズのスコーンなどをご用意しています。セイボリーには、京都五色あられをあしらったフォアグラロリポップや、京壬生菜のシフォンケーキサンドウィッチ、トマトとパタフライピーのジュレなどをお楽しみいただけます。また、紅茶を使用したフレーバーティには、カワイイを象徴する桃や赤い果実、大胆さをイメージしたジンジャーやココナッツにマンゴー、カラーレイヤーを再現する味のアクセントとなるレモングラスなど、こだわりの一杯を作りました。

なお、こちらのアフタヌーンティはホテル3階のプライベートスペースで提供いたします。室内からは若緑色の木々が美しい屋上庭園を臨めます。完全予約制となり、7月1日より予約をオンラインにて受付開始いたします。カルチャー発信地として京都の街を活性化させるエースホテル京都と「トモ・コイズミ(Tomo Koizumi)」が織りなすアフタヌーンティをご堪能ください。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

エースホテル京都 マーケティングコミュニケーションズ MAIL: press.kyoto@acehotel.com

【エースホテル京都に関するお問い合わせ先】

宿泊に関するお問い合わせ Mail: reservations.kyo@acehotel.com TEL: 075-229-9000

Ace Hotel Kyoto

■「トモ・コイズミ(Tomo Koizumi)」の世界観を表現したエースホテル初のアフタヌーンティ

価格：お1人様5,000円税金・サービス料込

会場：エースホテル京都 3F「プライベートスペース」京都府京都市中京区車屋町245-2

提供期間：2021年7月15日(木)～9月5日(日)＜毎週木曜日～日曜日(祝日)限定で提供＞

提供時間：14:30から17:30時まで

予約開始：7月1日(木)から予約受付開始

予約サイト：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/event-acehotel-kyoto/reserve>

1日15組30名限定の完全予約制となります。

お問い合わせ：エースホテル京都 イベント予約 075-229-9008 受付時間10:00-17:00

■アフタヌーンティメニュー詳細

<スイーツアイテム>

- 白ワインとブルーベリーの赤紫蘇ゼリー
- 桃のタルトレット
- 洋梨ゼリーとアマレットの白餡マカロン
- キルシュムース、カシスジャム
- 白みそチーズケーキ

<グラスデザート>

- マンゴーパフェ

京都産美山ミルクアイス、マンゴーコンポート、ローズヒップの泡

<スコーン>

- 苺グレーズスコーン、ストロベリージャム

<セイボリーアイテム>

- マンゴーとサフランのゼリーと京都五色あられのフォアグラロリポップ、
- スイカの真空マリネ(自家製リコッタチーズ、ピンクペッパー)
- 京壬生菜のシフォンケーキサンドウィッチ(イタリア製生ハム、サワークリーム)
- トマトとパタフライピーのジュレ 紫蘇と豆腐のエスプーマ
- 自家製スモークサーモン、クリームチーズとイクラのタルト(レモンの泡)

<紅茶のフレーバーティモクテル>

- Red(レッド) ダージリンティ、クランベリー、ジンジャー
- White(ホワイト) 緑茶、ピーチ、ココナッツ
- Yellow(イエロー) ジャスミンティ、マンゴー、レモングラス



Ace Hotel Kyoto

■トモ・コイズミ (Tomo Koizumi)

1988年千葉県生まれ。独学でデザインや縫製を始め、高校在学時にコスチュームデザイナーのアシスタントを経験。千葉大学に進学後、2011年、大学時代に製作した洋服がセレクトショップオーナーの目にとまったことをきっかけにファッションブランド「TOMO KOIZUMI」を設立。その後、スタイリストやコスチュームアーティストのアシスタントを経て、コスチュームデザイナーとしての活躍を広げていく。2019年2月には、世界的に有名なスタイリストのケイティ・グランド、デザイナーのマークジェイコブス、KCD Public Relations, Inc. がサポートの元、初となるファッションショーをニューヨークで開催。彼が手にかけるコレクションや衣装は、鮮やかな色遣い、大胆なシルエットが特徴的。国内外問わず、女優やアーティストからの支持も厚く、カスタムメイドのコスチュームも多く手掛けている。



■エースホテル京都 (Ace Hotel Kyoto)

京都のランドマークとひとつとして長く愛されてきた大正時代に建てられた旧京都中央電話局を活用した複合施設「新風館」。大規模なリノベーションとリニューアルとともに誕生した2020年6月にアジア初となるエースホテル京都がオープン。外装デザイン監修を隈研吾氏、内装デザインは長年エースホテルとタッグを組んできたCommune Designが手がける。ホテル内には国内外のアート作品に出会うことができ、西洋と東洋のアート、工芸、デザイン、カルチャーを体験することができる。客室は新風館の共有スペースの中庭を挟み、旧京都中央電話局の建物を継承した保存棟と、新たに増築された新築棟に分かれ、全ての客室には染色家の柚木沙弥郎氏のアートや、有機的なデザインが美しいミナペルホネンのカーテンなど、さまざまなアーティストや工芸家の作品が随所に配置されている。エースホテルの象徴とも言えるロビーのフロアには、日本初出店のとなるポートランド発の『Stumptown Coffee Roasters』のコーヒーを楽しむことができる。エースホテル京都には新風館の中庭が一望できるルーフトップバーを備えたアメリカ風イタリアンメニューを提供する『MR. MAURICE'S ITALIAN』、ストリートフードを昇華させたメキシカン料理と珍しいお酒に出会い、DJブースもある『PIOPIKO』、そして、2021年にオープン予定の本格的なアメリカ料理を楽しめるメインレストランの3つを展開。

【エースホテル京都公式サイト URL】

<https://www.acehotel.com/kyoto/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

エースホテル京都 マーケティングコミュニケーションズ MAIL: press.kyoto@acehotel.com

【エースホテル京都に関するお問い合わせ先】

宿泊に関するお問い合わせ Mail: reservations.kyo@acehotel.com TEL: 075-229-9000