

エースホテル京都のレストランを監修する米国のスターシェフ二人による
京都の地で考案したアイデア溢れる春メニューが登場！

「Mr. Maurice's Italian Rooftop & Bar」及び「PIOPIKO」 2023年 春の新メニュー 2023年3月1日（水）よりスタート！



マーク・ヴェトリ Mr. Maurice's Italian Rooftop & Bar監修
ほうれん草とリコッタのクレープ

ウェス・アヴィラ PIOPIKO監修
海老の揚げタコスと海老のアグアチレ
ネギ、コリアンダー、赤玉ねぎ、きゅうり

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)の3階にあるアメリカ風イタリアン・オステリア「Mr. Maurice's Italian & Rooftop Bar (ミスター・モーリスズ・イタリアン アンド ルーフトップバー)」と、中二階・二階にあるバー & タコスラウンジ「PIOPIKO(ピオピコ)」は、2023年の春メニューを2023年3月1日(水)から提供開始します。二店舗共に、アメリカから来日した監修を担当するスターシェフたちが京都滞在時に考案したメニューで構成されます。

Mr. Maurice's Italian Rooftop & Barを監修するマーク・ヴェトリは、アメリカでトップのイタリアンシェフとして知られる巨匠です。オーナーを務める人気店「Vetri Cucina(ヴェトリ・クッチーナ)」は、1998年からモダン・イタリア料理のスタンダードを築きあげたとされています。マークが京都滞在時に考案した新メニューは、京都の市場で目にした旬の食材を使ったパスタを中心に、昨今マークが出店したイタリアンステーキハウスのスピリットを活かした仔羊の骨付きロース肉など充実したメニューが揃います。

一方、PIOPIKOを監修するウェス・アヴィラは、米国内のトップシェフの一人として広く知られ、業界内でもユニークなバックグラウンドを持ちます。わずか167ドルのポケットマネーを資金に、無許可でタコス販売するビジネスをはじめ、様々なサクセスストーリーを経て、今ではミシュランガイドで賞賛を受け、その他多数の賞を受賞するスターシェフです。ウェスも同様に京都の滞在中、様々な京都の食文化を体験し、それがメニューに多く反映されました。新メニューのタコスには日本ではあまり手に入らない本場のスパイスやウェスのアイデアを取り入れつつも、サルサに柚子を使用するなど「East Meets West」を随所で表現しました。

二人のスターシェフが、京都で受け取ったインスピレーションを体現した新メニューの数々。京都の食文化への敬意と好奇心が感じられる春のメニューを是非ご賞味ください。

<本件に関する報道関係者のお問合せ先>
「エースホテル京都」 担当： 八田由貴、中村ケニー
E-mail: acehotel_pr@ok-chan.com

提供開始 : 2023年3月1日(水)
料 金 : 8,000円(サ税込)
予 約 : Mr. Maurice's Italian & Rooftop Bar HPより
www.mrmauricesitalian.com



メニューについて

<コース内容>

■ 1st dish

サーディンのレモンマリネ 九条ネギバター レモン風味 (アラカルト:1,400円)

マークが京都滞在時に、市場に行って即興で考案したメニュー。両面カリッと焼き上げマリネにした旬のイワシを、ネギバターとグリュイエールチーズを塗ったパンの上に盛り付けました。九条ネギや市場に並ぶ旬の食材を使い、East Meets Westを表現しました。

甘海老のタルタル サワークリームと京人参のマリネ (アラカルト:2,400円)

レモンとオイルでシンプルに味付けした甘エビのタルタル。味の食感が楽しめるように京都人参を薄くスライスして添えました。甘さと酸味の調和に食感もプラスした完成度の高いタルタルです。

■ 2nd dish

ほうれん草とリコッタのクレープ マリナーソースのグラチネ (アラカルト:2,000円)

マークの家庭料理を彷彿とさせるような一品。ピューレ状にした法蓮草を自家製のリコッタと一緒にふわっとクレープにしました。マークが作る料理で常に重要な役割を持つイタリアの代表的なサンマルツァーナトマトのソースで味わいます。舌触りなめらかな、ホイップ感のある優しいクレープです。

■ 3rd dish

カヴァテリ ピスタチオとオレンジ (アラカルトでの提供は夏から)

マークのスペシャリテ。新メニューを考案する際に初めからマークの頭に浮かんでいたパスタ。ピスタチオとオレンジを使った斬新なパスタは、デザートとともに、食事とともに捉えられる幸福感に満ちたパスタです。

リガトーニ ウォッカとエシャロットクリーム (アラカルト:2,000円)

味付けはウォッカ、バター、エシャロット、そして塩のみ。シンプルさの中に個性が光ります。

スパゲッティ 生ウニと九条ネギ (アラカルト:4,400円)

マークと市場で食材のハンティングをしていた際に、日本人が好むウニのパスタの考案をスタッフからお願いし、考案されたもの。ウニもパスタもどちらも主役になるように作られました。

フォカッチャ ローズマリー

パスタと一緒に食べるためのフォカッチャ。日本人の味覚に合わせて淡めに焼き上げました。

■ Main

仔羊のプランチャ 白いんげん豆の煮込み 旬の青菜のソテー添え (アラカルト:5,600円)

オーダーが入ってから焼き上げた仔羊のステーキ。旬の食材を添えて。

■ Dessert

セモリナケーキ ハニーバターとドライフルーツコンポート添え (アラカルト:1,600円)

コーンブレッド。漬け込んだいちじくとプルーンと共に。

提供開始 : 2023年3月1日(水)

PIOPIKO

メニューについて

■ 海老の揚げタコスと海老のアグアチレ ネギ、コリアンダー、赤玉ねぎ、きゅうり

(1,800円)

じゃがいもと海老の種をトルティーヤで包んで揚げたタコスに、アグアチレ(「唐辛子水」の意)という辛い海老ソースとライムマリネをかけて味わいます。アグアチレは日本人の味覚に合うように辛さを調整し、少しの辛味とライムの爽やかさを楽しむバランスの良いタコスに仕上げました。

■ カリフラワーのタコス 玉ねぎ、コリアンダー、サルサヴェルデ、パイナップル

(1,600円)

ウエスのアドバイスのもと、日本ではあまり手に入らないスパイス「アチョーテ」を使用したアドバダサルサでカリフラワーをマリネしました。サルサヴェルデはウエスが来日時に考案したレシピ。PIOPIKOのカリフラワーのタコスが一新します。

■ チキンのパヌーチョ ブラックビーンズ、トマト、レタス、柚子サルサ、アボカド、きゅうり、赤玉ねぎのピクルス

(1,800円)

ウエスの来日時に、「East Meets West」表現したサルサが誕生。スタンダードなサルサヴェルデに柚子を加えた柚子サルサはチキンと相性抜群です。軽く揚げたトルティーヤにブラックビーンズのペーストと食材を乗せて食べるパヌーチョをPIOPIKOらしくアレンジしました。

■ コチニータピピルのタコス 玉ねぎのピクルス、オレンジ、パプリカ、焦がし玉ねぎのサルサ、トルティーヤ

(1,800円)

ハリウッドの中心にあるウエスのレストラン「Ka'teen」でも提供しているメキシコの家料理、豚肉のコチニータのタコス。コチニータは仕込む段階でバナナの葉で香り付けをします。アメリカでは酸味の強いオレンジを使いますが、PIOPIKOでは柚子を使って仕上げました。スパイス「アチョーテ」使用しながら本場の味を再現しつつ、新しいスタイルを模索した一品。

■ 紫芋の黒蜜煮とバニラアイスクリーム

(900円)

ウエスが京都で味わったおでん屋の大根にインスパイアされ誕生したスイーツメニュー。

MR. MAURICE'S ITALIAN RESTAURANT AND ROOFTOP BAR

■ マーク・ヴェトリ (Marc Vetri)

Mr. Maurice's Italian Rooftop & Bar (ミスター・モーリスズ・イタリアン ルーフトップ アンド バー) 監修

アメリカでトップのイタリアンシェフとして知られるマーク・ヴェトリ。フィラデルフィア出身で、オーナーを務める人気店 Vetri Cucina は、1998年からモダン・イタリア料理のスタンダードを築きあげたと言われる。キッチンでの高い評価に加え、魅力溢れる彼自身の人柄でも人気を集めているスターシェフである。人情味溢れる慈善家としても知られるマークは、NPOを立ち上げるなどして、新鮮な食と食材にフォーカスした実践的な体験や教育を提供。子供から大人までが、健康的な日常を送れるよう活動する。

米国の優れたシェフに与えられる賞として有名なジェームズ・ビアード賞の受賞者であり、近年ではその中でも最高賞と謳われる「アウトスタンディング・シェフ」賞にもノミネート。



Mr. Maurice's Italian Rooftop & Barについて

米国の優れたシェフに与えられる賞として有名なジェームズ・ビアード賞の受賞者であり、近年ではその中でも最高賞と謳われる「アウトスタンディング・シェフ」賞にもノミネートされたマークが手がけるアメリカ風イタリアン・オステリア、ミスター・モーリスズ・イタリアン。エースホテル京都の3階に位置し、ルーフトップバーからはホテルに隣接する新風館の中庭も見晴らすことができます。

レストラン名の由来は地元で評判のレストランのオーナーだったマークの祖父、Maurice Rotenberg に因んでいて、マーク自身の生い立ち、北イタリアで積み重ねた技術、そして頻りに旅をしたローマでの体験から引き出されたアメリカン・イタリアンのメニューを提供します。アメリカン・イタリア料理はアメリカに渡ったイタリアの移民たちが作り上げたもので、「レッドソース・イタリアン」という名でも親しまれており、たくさんのトマトソース、チーズやお肉が一緒になったスパゲッティーやミートボールなど、大家族で大きなお皿にのせてシェアするという文化を大切にしています。益子在住の木工作家・高山英樹によりカスタム・デザインされたオーバルテーブルやベンチが並ぶ室内を過ぎて広がるルーフトップバーでは、京都の名工房・金網つじがマッシュー・マテゴに敬意を表し造り上げた、銅を編み込んだ照明がバーカウンターを照らします。



PIOPIKO

■ ウェス・アヴィラ (Wes Avila) PIOPIKO(ピオピコ) 監修

メキシコ系アメリカ人ウェス・アヴィラは、米国内のトップシェフの一人として広く知られ、業界内でもユニークなバックグラウンドを持つ。わずか167ドルのポケットマネーを資金に、無許可でタコス販売するビジネスをはじめ、そこから今に至るシェフのサクセスストーリーが始まる。今ではミシュランガイドで賞賛を受け、2020年にはエースホテル京都にウェスが監修するレストラン「PIOPIKO」がオープン。

昨今では、2021年12月ウェスのレストラン「Angry Egret Dinette」はLos Angeles Timesの101 Best Restaurantsのリストに選ばれた。2022年2月、ジェームズ・ビアード財団賞の「ベスト・ニュー・レストラン」部門でセミファイナリストに選ばれ、彼にとって2度目のジェームズ・ビアード財団への入賞を果たした。



PIOPIKO について

エースホテル京都の中二階と二階にあるバー & タコスラウンジのピオピコ(PIOPIKO)。レストラン名は、シェフのウェス・アヴィラ自身が通っていたLAの小学校名を日本風にアレンジしたものです。メニューは、アメリカ西海岸で発展してきたメキシカンアメリカンの伝統食に加え、国際的なトラベル文化、そして世界にも影響力のある日本のストリートアートと音楽など、様々な要素から着想を得て開発されました。

ピオピコ(PIOPIKO)のアメリカン・メキシコ料理は、「伝統的なメキシコ料理」をオリジナルにしなが、多くのイノベーションを取り入れています。ウェス自身、メキシコから移住した家族を持つメキシコ系アメリカ人でありながら、世界中のテイストが混在する大都市:LA で育った影響をダイレクトに受け、料理にもグローバルなツイストを多く加わえています。多種多様な移民カルチャーが根付くLAで、和食、中華、タイ料理、イタリアン、フレンチなど、幅広い食のスタイルに触れてきた彼の感性が料理に表現されています。ピオピコ(PIOPIKO)には、銅で造られたアイコン的なDJブース、叢-QUSAMURA-の観葉植物、陶芸家の浜名一憲により造られたセラミックアートなど、アートやアクセントが豊富に点在しています。京都の名工房、金網つじが作る京金網の技術を活かした編み照明は、雲のように銅でライニングされた天井から吊るされ、その下にはアメリカのアーティスト兼アーボリスト(樹木の栽培や手入れ方法に詳しい専門家)のイド・ヨシモトが手がけたウッドパネルが美しいバーカウンターが独創的な空間を作り上げています。



Ace Hotel Kyoto

エースホテル京都について

名称	エースホテル京都(日本語表記) / Ace Hotel Kyoto(英語表記)
住所	京都府京都市中京区車屋町245-2 新風館内
開業日	2020年6月11日
総客室数	213室(客室部分2階~7階、保存棟26室、増築棟187室)
料飲施設 その他施設	レストラン3店舗(うち1店は営業開始2023年予定)、コーヒーショップ1店 オリジナルグッズショップ、ギャラリー、宴会場1、会議室3、ルーフトップ、屋上庭園、 フィットネス・ジム、フォトブース
駐車場	なし
ホームページ	https://jp.acehotel.com/kyoto/
LINE公式アカウント	https://lin.ee/t2Y6HcB (レストラン、イベント、宿泊のお得な情報やLINE限定のコンテンツを配信)

<ホテル概要>

1999年アメリカのシアトルで若いクリエイター集団によってスタートして以来、現在全世界に10店舗をホテルを展開。アートや音楽を軸に、クリエイティビティあふれるインテリアデザインや、広く開かれたロビースペースの活用などで、旅行者だけでなくコミュニティと結びついたそれまでになかった形のホテルとして日本でも注目を浴びてきたホテル。エースホテル京都は初のアジア及び日本出店となり、今後もアメリカ国外での出店を目指す。

コンセプトが「East Meets West」のエースホテル京都は、著名建築家・隈研吾氏、長年のパートナーであるコミュニンデザインとのコラボレーションにより、「イースト ミーツ ウェスト」というコンセプトのもとデザインされた。日本とアメリカ西海岸のアーティストや職人によるクラフト、自然、地域の素材、カスタムアート。「美的哲学、アイデアと伝統」がバランスよく融合された、新しい感覚の空間・アート作品を、宴会場、客室だけでなく館内のいたる所に配置。



<本件に関する報道関係者のお問合せ先>
「エースホテル京都」 担当： 八田由貴、中村ケニー
E-mail : acehotel_pr@ok-chan.com