

ニューヨークの伝説的なユニオン・スクエア・カフェやドミニク・アンセル・ベーカリーで活躍した新進気鋭のシェフが、ブルックリンから参画！

## ダニー・アルバレス シェフ監修 エースホテル京都アフタヌーンティーセット 2023年6月10日（土）より提供開始！



ダニー・アルバレス (Danny Alvarez)

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)は、ユニオン・スクエア・カフェやドミニク・アンセル・ベーカリーをはじめとする、数々のニューヨークの伝説的なカフェ・ベーカリーで活躍し、現在エースホテル・ブルックリン全体のスイーツメニューの開発責任を担うダニー・アルバレスシェフが監修するアフタヌーンティーセットを、2023年6月10日(土)から3階メインダイニングにて提供開始します。

ダニーは、大学在学中にミシュラン3つ星レストラン「ジャン・ジョルジュ」でインターンとしてニューヨークの料理人としてのキャリアをスタートさせました。その後、有名なパストリーシェフ、ドミニク・アンセルが経営する同名のベーカリーや、有名なユニオン・スクエア・ホスピタリティ・グループの「グラマシー・タバーン」、あるいは伝説的な「ユニオン・スクエア・カフェ」やクイックサービス「イタリー」などで活躍をした経歴を持ちます。ダニーは、Eaterの2018年「Young Guns」クラスのメンバーで、全米の新進気鋭のレストラン業界の才能に与えられる荣誉に輝いています。そして、2021年夏に、エースホテル・ブルックリンのオープニングキッチンチームに参画しています。

今回ダニーが監修するアフタヌーンティーセットは伝統的なイギリスのティーサービスではなく、エースホテル京都のコンセプトである”East Meets West“のアプローチで、ティータイムのコンセプトを日本的、且つモダンに融合したいと考えました。アフタヌーンティーはロンドンで流行した夕食までの間に出す軽食に由来するもので、当初、「ロー・ティー」と呼ばれ、低いコーヒー・テーブルの上に置くことができるようにデザインされた軽食サービスでした。その後、家族のために食事に近い「ハイ・ティー」が登場しました。この風習を参考にして、エースホテル京都ではオリジナルのセットメニューを提供します。フードと共に提供するティーは京都を拠点にお茶の啓蒙に尽力する「7T+」が監修します。和紅茶を中心とした全10種類のティーをご準備し、最初のお茶にはフレッシュティー、最後の締めくくりには抹茶を。お食事中は、お客様のお好きなティーをお選びいただきペアリングを楽しんで頂きます。

アフタヌーンティーのディスプレイは、シンプルながらも良質であり、ティータイムへのまったく新しいアプローチで、発見の連続を演出します。エースホテル京都の新たなアフタヌーンティーセットにご期待ください。

<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

# Ace Hotel Kyoto

## アフタヌーンティーセット 概要

提供開始 : 2023年6月10日(土)  
提供日時 : 月曜日～日曜日 12:00～16:00 (L.O.15:30)  
提供場所 : エースホテル京都 3階メインダイニング  
コース料金 : Low Tea Set (ローティーセット) 5,000円(サ税込)  
: High Tea Set (ハイティーセット) 6,500円(サ税込)  
予 約 : <https://www.tablecheck.com/shops/event-acehotel-kyoto/reserve>

## メニューについて

### <コース内容>

#### ■ Low Tea Set (ローティーセット)

-1st course-

・Classic Scone and Biscuit クラシックスコーンとビスケット

-2nd course-

・Donut macha, strawberry, yuzu 抹茶カスタードと苺のジャムドーナツ  
・Coconut Cake mango, passion fruit マンゴーとパッションフルーツのココナッツケーキ  
・Buttermilk Panna Cotta peach, almond, brown butter oat スイートローストオーツのバターミルクパンナコッタ  
・Chocolate Cream Pie vanilla cream, soy caramel チョコレートガナッシュと味噌キャラメルクリームパイ  
・Cheesecake fig, honey, speculoos イチジクのコンポートとスパイスチーズケーキ

-3rd course-

・PB + J Ice Cream Bar white sesame ice cream and strawberry sorbet  
白胡麻アイスクリームと苺ソルベのアイスキャンディー

#### ■ High Tea Set (ハイティーセット)

-1st course-

・Classic Scone and Biscuit クラシックスコーンとビスケット

-2nd course-

・Donut macha, strawberry, yuzu 抹茶カスタードと苺のジャムドーナツ  
・Coconut Cake mango, passion fruit マンゴーとパッションフルーツのココナッツケーキ  
・Buttermilk Panna Cotta peach, almond, brown butter oat スイートローストオーツのバターミルクパンナコッタ  
・Chocolate Cream Pie vanilla cream, soy caramel チョコレートガナッシュと味噌キャラメルクリームパイ  
・Cheesecake fig, honey, speculoos イチジクのコンポートとスパイスチーズケーキ

-3rd course-

・Onion Tatin キャラメルオニオンタルト  
・Lobster Roll caviar ロブスターとキャビアのオープンサンド  
・Deville Egg Sando sansho, eel 鰻と卵のサンド 山椒の香り  
・Crispy Rice tomato jam, yuba クリスピーライスクラッカー トマトジャムと湯葉のせ  
・Melon Tart herb chevre, pickled onions オニオンのピクルスと細ネギのメロンタルト  
・Hand Pie chicken, black truffle, asparagus, potato チキンとトリュフのハンドパイ

-4th course-

・PB + J Ice Cream Bar white sesame ice cream and strawberry sorbet  
白胡麻アイスクリームと苺ソルベのアイスキャンディー

### ■ ダニー・アルバレス (Danny Alvarez) エースホテル京都 アフタヌーンティー 監修

ダニエル・アルバレスは、エースホテル・ブルックリンの人気レストラン「アズ・ユー・アー」のペストリーシェフとしてベーカリーやデザートメニューなど、ホテル全体のスイーツメニューの開発責任を担う。

レストラン一家に育ったダニーは、ジョンソン&ウェールズ大学在学中にミシュラン3つ星レストラン「ジャン・ジョルジュ」でインターンとしてニューヨークの料理人としてのキャリアをスタートさせたのが最初。その後、有名なペストリーシェフ、ドミニク・アンセルが経営する同名のベーカリーに入社し、世界を魅了した有名な「クロナッツ」を作る重要な責務を担当。

それ以降、有名なユニオン・スクエア・ホスピタリティ・グループの「グラマシー・タバーン」のペイストリー・スーシェフとして勤め、後に伝説的な「ユニオン・スクエア・カフェ」とクイックサービス「イーター」のデイリー・プロビジョンのペイストリー・シェフに就任。

2021年夏には、エースホテル・ブルックリンのオープニングキッチンチームに参画。

ダニーは、Eaterの2018年「Young Guns」クラスのメンバーで、全米の新進気鋭のレストラン業界の才能に与えられる荣誉に輝いている。



## ティーについて

アフタヌーンティーで提供するティーは、京都を拠点にお茶の啓蒙に尽力する「7T+」が協力します。昨今は国内外から多くの方が京都の店舗に足を運びます。アフタヌーンティーでは、合計10種類の和紅茶を中心としたティーを提供します。最初は24時間以内に製法されたフレッシュティーと最後の抹茶はアフタヌーンティーのメニューとのペアリングをお楽しみいただき、残り8種類はお客様がお好きなものを選ぶことができます。



# 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2店舗、コーヒーショップ1店舗 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	<a href="https://jp.acehotel.com/kyoto/">https://jp.acehotel.com/kyoto/</a>
LINE公式アカウント	<a href="https://lin.ee/t2Y6HcB">https://lin.ee/t2Y6HcB</a> (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