

開業から3年、遂にメインダイニングがオープン！
アメリカ・ロサンゼルス出身、東京・目黒の人気店「Locale (ロカール)」の有名シェフ
ケイティ・コールが監修として参画！

エースホテル京都 メインダイニング
「KŌSA (コウサ)」が2023年8月10日 (木) にオープン！

KŌSA



エースホテル京都(所在地:京都市中京区、総支配人:池内 志帆)は、館内3つ目のレストランとなるメインダイニング「KŌSA(コウサ)」を2023年8月10日(木)にオープンいたします。Farm To Table(ファーム・トゥ・テーブル)をコンセプトにする東京・目黒の人気レストラン「Locale(ロカール)」のシェフ ケイティ・コールが、エースホテル京都のKŌSAのパートナーシェフとして参画します。

東京に居を構え10年目となるアメリカ出身のケイティが営むロカールでは、国内農家で採れたばかりの野菜を贅沢に調理したファーム・トゥ・テーブルの料理が高い評価を得ています。エースホテル京都にオープンするKŌSAの店名は、植物の名前を由来とし、エースホテル京都のコンセプトからヒントを得たEastとWestが交差(コウサ)する、人と人が交差(コウサ)する、賑わいと交流のある空間を意味します。会場となるメインダイニングはホテル3階に位置し、プライベート・ダイニング(個室)とバーカウンターを合わせた計118席の広々としたレストランです。ファーム・トゥ・テーブルとは、直訳の「農家からテーブルへ」の意味の通り、レストランで提供する食材は主に農家や生産者から直接買い付けた旬の野菜・肉・魚・穀類を使用するカリフォルニアの精神です。KŌSAは、食材のすべてを使い切るというサスティナブルなダイニングスタイルで、京都を中心に関西の農家や生産者から直接取り寄せた食材を使用し、この地でファーム・トゥ・テーブルを実現します。

KŌSAは、姉妹店であるロカールと同じ理念を共有しながら、関西の農家や生産者から直接仕入れ、エースホテル京都のコンセプト「East Meets West」が織りなす京都独自のメニューを展開します。主なメニューは、「スイートコーンとアサリのリゾット アサガオと地元のハーブ添え」をはじめ、「カツオのタタキ、スイートオニオン、ピーマン、三つ葉添え」「KŌSAチキンとオープン乾燥チェリートマトのパンツァネッラ、ローストケールとサボイキャベツ添え」「黒ゴマのパンナコッタ、サマーベリー添え」など素材の良さが際立つメニューを展開します。また、カクテルやワイン、ビール、ノンアルコールなどのドリンクメニューも豊富に取り揃えています。

また店内のデザインは、ロサンゼルスを拠点とするデザイン会社コミュニケーションデザインがデザインし、ランドスケープアーキテクトのプレイスメディアがデザインした屋上の日本庭園が見渡せます。床にはスレートが敷かれ、天井と壁のダークウッドのパネルが空間を落ち着かせます。店内のレイアウトは、伝統的な日本の茶室をモチーフにしており、歌舞伎の棧敷席から着想を得たデザインで、高さのある障子戸で構成されるプライベート・ダイニングが2つ。京都のかみ添による手漉きの唐紙と、アーティスト清水潤一氏による真鍮をレーザーカットしたアールヌーボー調の作品が融合します。またダイニングスペースには金属製のパネルと大理石のバーがアクセントとして空間を支え、モデュレックスが製作した約2.4メートルの巨大な提灯がさらに空間を魅力的に演出します。

シェフ紹介

■ ケイティ・コール | Katy Cole KŌSA (コウサ) 監修

アメリカ・ロサンゼルス出身のケイティは、サンフランシスコにある「Le Cordon Bleu(ル・コルドン・ブルー)」のカリフォルニア料理アカデミーを卒業。その後、サンフランシスコのベイエリアでは、「Scott Howard(スコット・ハワード)」や、ウェスティン・セントフランシス内のレストラン「Michael Mina(マイケル・ミーナ)」、ミシュランの星を獲得した「SPQR」などの有名人気レストランで腕を磨き、キャリアを積む。また、ミシュラン1つ星を獲得し、世界のベストレストラン10選に選ばれるなど、知名度の高さを誇る創作料理店「State Bird Provisions(ステート・バード・プロビジョン)」のシェフ、Stuart Briozza(スチュアート・ブリオザ)や Nicole Krasinski(ニコール・クラシンスキー)とともに働き、その実力を身につけた。その間、何年も日本を訪れるうちに、ケイティは日本という国、人々、文化に深く惹かれ、東京を故郷にしたいと思うようになり、2013年アメリカから日本へ移住。2017年、数年かけて東京での地位を確立したケイティは、目黒区を中心に20席のファーム・トゥ・テーブル・レストラン「Locale(ロカール)」をオープン。地域の有機農家との深いネットワークから仕入れた旬の日本の食材を、伝統的な調理器具やイタリア、メキシコ、フランス、カリフォルニア、モロッコなど世界各地に広がる料理のインスピレーションとともに提供し、ケイティと「Locale(ロカール)」は瞬く間に同業者や一般客から注目を集めるようになる。同レストランは、東京で必ず訪れるべきダイニング・スポットのひとつとなった。



Photo Credit: Lasse Kusk

シェフ ケイティ・コールのコメント

「京都は何度訪れても、もっと行きたいと思える素敵な場所がたくさんあります。美しく、豊かな歴史を持ち、文化的にも重要なこの街には、探索するものがたくさんあります。長い時間をかけて、私は幸運にもこの街で友人関係を築くことができ、さまざまなネットワークが広がり現在に至りました。京都のコミュニティとエースホテル・ファミリーの一員になれることを、とても嬉しく光榮に思っています。KŌSAでは、素晴らしい農家や生産者から仕入れたすばらしい食材を提供していきます。最高の食事体験を提供するだけでなく、KŌSAが、地元の人やエースホテル京都に訪れたゲスト、そして地域全体を結びつける助けとなるような、居心地の良い集いの場に成長することを私は望んでいます。



「KŌSA」店舗情報

住所 : 京都府京都市中京区車屋町245-2(エースホテル京都 3階)
電話番号 : 075-229-9005
ウェブサイト : www.kosakyoto.com
インスタグラム : [@kosakyoto](https://www.instagram.com/kosakyoto)
営業時間 : 日曜～木曜: 18:00 ~ 22:00、金曜・土曜日: 18:00 ~ 23:00
席数 : 計118席
(メイン・ダイニング90席、プライベート・ダイニング#1- 14席、
プライベート・ダイニング#2- 6席、バーカウンター8席)

予約 : 空席状況によりウオークインも承ります。
<https://www.tablecheck.com/shops/kosa-acehotelkyoto/reserve>
※予約受付中。



Ace Hotel Kyoto

エースホテル京都について

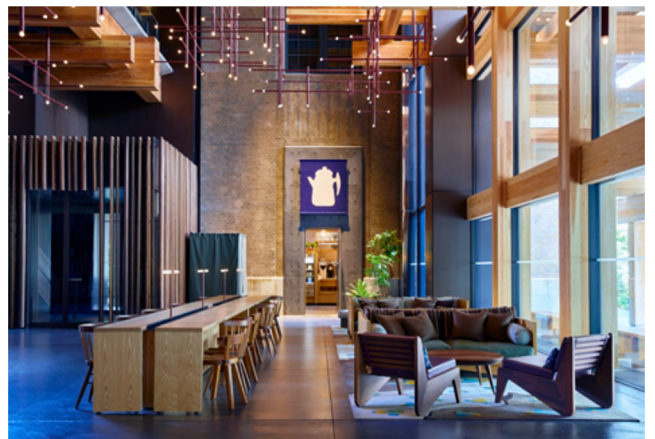
名称	エースホテル京都(日本語表記) / Ace Hotel Kyoto(英語表記)
住所	京都府京都市中京区車屋町245-2 新風館内
開業日	2020年6月11日
総客室数	213室(客室部分2階~7階、保存棟26室、増築棟187室)
料飲施設 その他施設	レストラン3店舗、コーヒーショップ1店舗 オリジナルグッズショップ、ギャラリー、宴会場1、会議室3、ルーフトップ、屋上庭園、 フィットネス・ジム、フォトブース
駐車場	なし
ホームページ	https://jp.acehotel.com/kyoto/
LINE公式アカウント	https://lin.ee/t2Y6HcB (レストラン、イベ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

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ケーションとのコラボレーションにより、「East Meets West(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、カスタムアートなど「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する。

そのほか、エースホテルのリテールショップと専用アートギャラリーを含むインスピレーション溢れるロビー、受賞歴のあるパートナーシェフ、ウェス・アヴィラ、ケイティ・コール、マーク・ヴェトリ率いる3つの個性的なレストラン、ホワイトオーク材を使用した広々としたグリッドや庭園の中庭を見渡せる全面ガラス張りの壁など、細部にまでこだわったフレキシブルなイベントスペース、日本初のスタンプタウン・コーヒー・ロースターズのカフェ、緑豊かな中庭など、エースホテル京都は、地元の人々や観光客に友情、発見、文化交流の場を提供する。



<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