

米国スターシェフが監修するエースホテル京都のレストラン3店舗にて
クリスマス期間限定のコースメニューが登場

「KŌSA」「Mr. Maurice's Italian & Rooftop Bar」「PIOPIKO」

4日間限定！2023年フェスティブメニュー

日程：2023年12月22日（金）～25日（月）

PIOPIKO

KŌSA

MR.
MAURICE'S
ITALIAN
RESTAURANT AND ROOFTOP BAR



左から「PIOPIKO」、「KŌSA」、「Mr. Maurice's Italian & Rooftop Bar」クリスマス期間限定コースメニュー イメージ

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、米国のスターシェフが監修するレストラン3店舗「KŌSA（コウサ）」、「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）」、「PIOPIKO（ピオピコ）」にて、クリスマス期間限定のフェスティブコースメニューを12月22日（金）～12月25日（月）の4日間限定で提供いたします。

LA出身のケイティ・コールが監修するKŌSAでは、国内農家で採れたばかりの野菜を贅沢に調理したFarm To Table（ファーム・トゥ・テーブル）の料理を提供します。レストラン名の由来のひとつである「人やカルチャーが交差する場所」という通り、初のKŌSAフェスティブメニューは北半球から南半球までそれぞれの大陸に起源をもつ「食のカルチャー体験」へ誘います。ヨーロッパ大陸からセロリルーツや根菜を主とした白い「セドリックスープ」、季節の野菜と共に盛りつけられたポーランドが起源の北欧風ダンプリング「ペローギ（揚げ餃子）」、ふんわり真っ白なメレンゲの「パブロバ」はオセアニア大陸の伝統菓子。メインにはお肉とお魚のメニューがそれぞれサービスされます。

続いて、米国トップのイタリアンシェフとして知られる巨匠マーク・ヴェトリが監修するMr. Maurice's Italianでは、5品で構成するコースディナーを2種類ご用意。「人生をいかに美しく楽しむか」をモットーにするイタリア人の暮らし方。彼らの愛に溢れた価値観が垣間見えるコース展開です。前菜は旬の鰯を海水のみを原料とし職人が平釜製法で作りに上げるマルドンソルトで味を引き締めた「ブレザオラ」。マイルドな風味のゴーダチーズとペコリーノロマーノの塩味で風味高い2種のチーズで仕上げた「スフレ」。パスタは大きいシェル（貝殻）のパスタにオマール海老やシーフードのミンチを詰め焼き上げた特別な日のマンマの自家製パスタ。メインは仔牛のバラ肉のミルクラグーまたは牛フィレのグリル。デザートは伝統的で素朴な焼き菓子「シナモンとウォールナッツケーキ」。

そして、米国トップシェフの一人、ウェス・アヴィラが監修するPIOPIKO。今年のクリスマスメニューは、デザートを含め6品。ウェスが運営するLAのレストランでも人気の3種の自家製サルサとコーントルティーヤ。続いて聖護院蕪のティラディート。西洋と東洋の食のマリアージュを色濃く反映させた作り手のセンスを表す一品です。それと一緒にサーブされるポソレ（骨付き肉をタマネギやニンニクと一緒に水から煮込み、塩コショウのみのシンプルなスープ）は、ウェスの家に代々伝わる秘伝レシピ。クリスマスカラーの赤と緑をテーマにしたマグロとアボカドのトスターダ、クリスマスメニュー限定のオマール海老とピスタチオのタコス、国産牛サーロインには、サボテンのグリルやサルサを添えて。デザートは、3種のミルクで作ったシロップをスポンジケーキにたっぷり染み込ませたケーキ。日本の苺のショートケーキのようなメキシコではお祝いによく食べられるケーキです。

<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

提供日 : 2023年12月22日(金)～12月25日(月) ※4日間限定
料金 : 16,500円(サ税込)
予約 : <https://www.tablecheck.com/shops/kosa-acehotelkyoto/reserve>
※お席はご予約のお時間から2時間制。

KŌSA

レストラン名の由来のひとつである「人やカルチャーが交差する場所」という通り、初のKŌSAフェスティブメニューは北半球から南半球までそれぞれの大陸に起源をもつ「食のカルチャー体験」へ誘います。ヨーロッパ大陸からセロリルーツや根菜を主とした白い「セドリックスープ」、季節の野菜と共に盛りつけられたポーランドが起源の北欧風ダンプリング「ペローギ(揚げ餃子)」、ふんわり真っ白なメレンゲの「パブロバ」はオセアニア大陸の伝統菓子。もちろんフェスティブコースには、それにお肉とお魚のメニューがそれぞれサービスされます。フェスティブシーズンにKŌSAで食の世界巡りをしませんか。

【メニュー詳細】

根セロリのスープ、中里農園の新生姜のピクルス

ジャガイモのピエロギ、ケール、ビーツ、サワークリーム、焦がしバター

フライドチキンサラダ、フレッシュハーブ、ざくろ、カリカリ芽キャベツ

蟹のカネロニ、自家製リコッタ、ローストマト&クリームポロネギのソース、バジル

熊本産牛サーロイン、ポテトグラタン、人参のロースト

カルダモンのパヴロヴァ、苺、柑橘カード

ダークチョコレートトリュフ

コーヒーもしくは紅茶



根セロリのスープ、
中里農園の新生姜のピクルス



ジャガイモのピエロギ、ケール、ビーツ、サ
ワークリーム、焦がしバター



フライドチキンサラダ、フレッシュハーブ、
ざくろ、カリカリ芽キャベツ



蟹のカネロニ、自家製リコッタ、ローストマト
& クリームポロネギのソース、バジル



熊本産牛サーロイン、ポテトグラタン、
人参のロースト



カルダモンのパヴロヴァ、苺、柑橘カード



KOSA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。KOSAは、食材のすべてを使い切るというサステイ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。

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。

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 : 月曜～日曜 11:30～15:00 (LO 14:30) / Lunch
 : 月曜～日曜 11:30～17:00 (LO 15:00) / Afternoon tea
 : 月曜～日曜 17:30～22:00 / Dinner (LO 21:30, コースLO 21:00)
 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 : 空席状況によりウォークインも承ります。
<https://www.tablecheck.com/shops/kosa-acehotelkyoto/reserve>

シェフ紹介

■ ケイティ・コール | Katy Cole KOSA (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 Gordon 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、ウェスチン・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 Brioza(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、目黒区の中心部に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

Ace Hotel Kyoto

Mr. Maurice's Italian Rooftop & Bar クリスマス期間限定コースディナー

提供日 : 2023年12月22日(金)～12月25日(月) ※4日間限定
料金 : 8,000円(サ税込)、10,000円(サ税込) ※メインで異なります。
予約 : www.mrmauricesitalian.com 内、予約フォームより
※お席はご予約のお時間から2時間制。

MR.
MAURICE'S
ITALIAN
RESTAURANT AND ROOFTOP BAR

Mr. Maurice's Italianではクリスマス期間限定5品で構成するコースディナーを2種類ご用意。
前菜は旬の鰯を海水のみを原料とし職人が平釜製法で作り上げるマルドンソルトで味を引き締めた「プレザオラ」。ピラミッド型の美しい結晶の塩のまろやかな旨味とご堪能ください。そして、マイルドな風味のゴーダチーズとペコリーノロマーノの塩味で風味高い2種のチーズで仕上げた「ソフレ」。パスタは大きいシェル(貝殻)のパスタにオマール海老やシーフードのミンチを詰め込んで焼き上げた特別な日のマンマの自家製パスタ。変わらないマンマの味を堪能できます。メインは仔牛のバラ肉のミルクラグーまたは牛フィレのグリル。デザートは伝統的で素朴な焼き菓子「シナモンとウォールナツケーキ」。クリスマススパイスのパウンドケーキに塩キャラメルソースが絶妙です。(イタリアのクリスマスデザート定番は「パネトーネ」。プリオツシュ生地の中に、レーズン、オレンジピールなど好みのドライフルーツを入れて、焼き上がった大きなパン菓子です。エースホテル京都では、スタンプタウンで事前予約制で販売する予定です。)

<コースメニュー内容>

前菜	ハーブをまとった旬のブリ プレザオラ フルーツサラダとハーブオイル
温前菜	ゴーダ&ペコリーノチーズのソフレ
パスタ	オマール海老と帆立貝柱の自家製シェルパスタ アメリケーヌソース
メイン	北海道産仔羊のミルクラグー カルナローリクレマとロースト小玉葱 または 国産牛フィレ肉のグリル ロースト小玉葱とルッコラ パルミジャーノ
デザート	シナモンとウォールナツケーキ 塩キャラメルソース コーヒーまたは紅茶



ハーブをまとった旬のブリ プレザオラ
フルーツサラダとハーブオイル



オマール海老と帆立貝柱の自家製シェルパ
スタ アメリケーヌソース



北海道産仔羊のミルクラグー カルナローリク
レマとロースト小玉葱



国産牛フィレ肉のグリル ロースト小玉葱と
ルッコラ パルミジャーノ



シナモンとウォールナツケーキ
塩キャラメルソース

PIOPIKO クリスマスマニュー

提供日 : 2023年12月22日(金)～12月25日(月) ※4日間限定
料金 : 8,000円(サ税込)
予約 : <https://www.piopiko.com/> 内、予約フォームより
※お席はご予約のお時間から2時間制。

PIOPIKO

今年のクリスマスメニューは、デザートを含め6品。監修シェフのウェスが運営するアメリカのレストランでも人気の3種の自家製サルサとコーントルティーヤ。続いて聖護院蕪のティラディート。西洋と東洋の食のマリアージュを色濃く反映させた作り手のセンスを表す、おもてなしにもピッタリの一品です。それと一緒にサーブされるポソレ(骨付き肉をタマネギやニンニクと一緒に水からコトコトと煮込み塩コショウだけしたシンプルなおスープ)は、ウェスの家に代々伝わる秘伝レシピ。クリスマスカラーの赤と緑をテーマにしたマグロとアボカドのトスターダ、クリスマスメニュー限定のオマール海老とピスタチオのタコス、国産牛サーロインには、サボテンのグリルやサルサを添えて。最後のデザートは、名前の通り、3種のミルクで作ったシロップをスポンジケーキにたっぷり染み込ませたケーキ。日本の苺のショートケーキのようなメキシコではお祝いによく食べられるケーキです。

<コースメニュー内容>

1st 3種の自家製サルサとコーントルティーヤ

2nd 聖護院蕪のティラディート 焦がしチリサルサ
メキシコ伝統のクリスマススープ・ポソレ

3rd マグロとアボカドのトスターダ

4th オマール海老とピスタチオのタコス ロースト・ハバネロサルサ

5th ビーフステーキ サボテンのグリル、サルサ・マッチャ、トルティーヤ
→国産牛サーロインに変更(+2,000円)

6th 苺のトレス・レチェケーキ



写真はイメージ

【ペアリングドリンク2杯+食後のコーヒーまたは紅茶付き】

下記からお選びください

- ワインペアリング・・・赤ワイン、白ワイン、食後にコーヒーまたは紅茶をご用意しております。
- ノンアルコールペアリング・・・ノンアルコールカクテル2種、食後にコーヒーまたは紅茶をご用意しております。

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、シェフのウエス・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ら、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ックな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。



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・オーストリア、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、チーズやお肉と一緒に食べたスパゲッティ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・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。



www.mrmauricesitalian.com

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	レストラン3店舗、コーヒESHOP1店舗
その他施設	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、クリエイティブ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