

エースホテル京都 バー & タコスラウンジ「PIOPIKO」×  
green bean to bar CHOCOLATE コラボレーション企画

## 輸出制限のある希少なペルー・マラノンキャニオン産カカオニブを使用した バレンタインディナーコースを期間限定提供！

提供期間：2024年2月9日(金)～2月14日(水)

提供場所：エースホテル京都「PIOPIKO」



Green bean to bar  
CHOCOLATE

PIOPIKO

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)の中二階・二階にあるバー & タコスラウンジ「PIOPIKO (ピオピコ)」は、エースホテル京都が入る複合商業施設「新風館」にも店舗展開する「green bean to bar CHOCOLATE」のペルー・マラノンキャニオン産のカカオニブを使った6品で構成するバレンタインディナーコースを2024年2月9日(金)～2月14日(水)に期間限定で提供いたします。

使用するカカオは、100年前に絶滅したはずのナショナル種。再発見された99.9%ピュアなナショナル種は、世界中のカカオラバーズから注目を浴びています。独特のフレーバーとアロマを持ち、輸出は一国に1メーカーと制限されている希少なカカオです。ペルー・マラノンキャニオン産のカカオニブを使ったPIOPIKOの期間限定ディナーコースメニューは、カカオを練りこんだトルティーヤチップスとワカモレからはじまり、マグロのトスターダ、メインは鴨のローストとメキシコ伝統料理の「モーレ」。カカオはもちろん、たくさんの食材を入れてつくる栄養たっぷりのソースで、その味はまるで薄いベールを重ね合わせたかのように複雑で奥深いです。デザートにはお祝いによく食べられるミルクのスポンジケーキ「トレスレチエケーキ」のカカオバージョン。さらに、ディナーコースを召し上がって頂いたお客様には、ペルー・マラノンキャニオン産のカカオを使ったチョコレートバーのお土産をプレゼントします。めくるめく「カカオ」のグラデーションをぜひお楽しみ下さい。

またPIOPIKOを監修するウェス・アヴィラシェフの再来日に合わせ、2月6日(火)の「TACO TUESDAY(タコ・チューズデイ)」がスペシャルなイベントに。すっかり定着した毎週火曜日にお得にタコスを楽しみながら音楽を楽しむ「TACO TUESDAY(タコ・チューズデイ)」。2月6日(火)は、ウェスがDJとして盛り上げます。シェフでありながらDJの顔を持つウェス。一夜限りのスペシャルなTACO TUESDAYです。

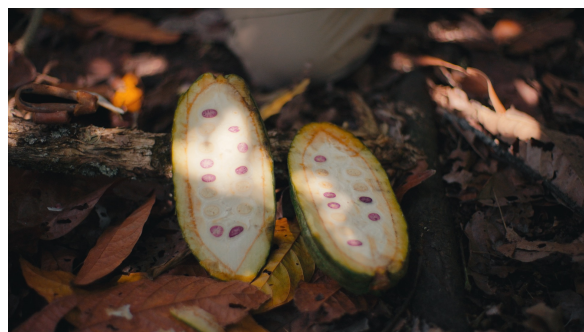
<本件に関する報道関係者のお問合せ先>  
「エースホテル京都」 担当： 八田由貴、中村ケニー  
E-mail: acehotel\_pr@ok-chan.com

## バレンタインディナーコース w/ green bean to bar CHOCOLATE

提供開始 : 2024年2月9日(金)-2月14日(水) ディナーのみ  
提供場所 : PIOPIKO  
価格 : 7,000円(サービス・税込み)  
メニュー : コースメニュー (5品 + デザート1品)  
予約 : PIOPIKO公式サイト(<https://www.piopiko.com/>)内、予約フォームより(リンクは[こちら](#))

人類とカカオが出会ったのはいつか、その時代には諸説がありますが、紀元前から古代メキシコでは、カカオは“神様の食べ物”だったと言われています。

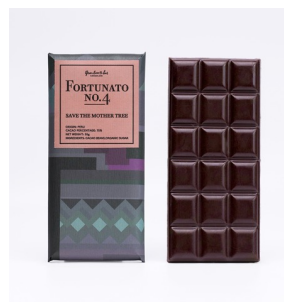
PIOPIKOでは期間限定で、新風館にも店舗展開するgreen bean to bar CHOCOLATEのペルー・マラノンキャニオン産のカカオニブを使った6品で構成したバレンタインディナーコースを提供します。カカオを練りこんだトルティーヤチップスとワカモレからはじまり、マグロのトスターダ、メインは鴨のローストとメキシコ伝統料理の「モーレ」。カカオはもちろん、たくさんの食材を入れてつくる栄養たっぷりのソースで、その味はまるで薄いペールを重ね合わせたかのように複雑で奥深いです。デザートにはお祝いによく食べられるミルクのスポンジケーキ「トレスレチェケーキ」のカカオバージョン。さらに、ディナーコースを召し上がって頂いたお客様には、ペルー・マラノンキャニオン産のカカオを使ったチョコレートバーのお土産をプレゼントします。めくるめく「カカオ」のグラデーションをぜひお楽しみ下さい。



ペルー・マラノンキャニオン産のカカオ

## メニューについて

1st dish: カカオのトルティーヤチップスとワカモレ  
2nd dish: 聖護院蕪のカルパッチョ ウェスソイ、柚子サルサ、ピスタチオ  
3rd dish: マグロのトスターダ カカオニブのサルサマツチャ、チャイブ、ふりかけ  
4th dish: メキシカンフライの盛り合わせ カカオ塩を添えて  
ソフトシェルシュリンプ、きのこ、サボテン、ポテトタキートス  
メイン: 鴨のロースト カカオのモーレソース、グリル野菜、トルティーヤ  
デザート: トレスレチェケーキ カカオニブ、苺、生クリーム  
お土産: ペルー・マラノンキャニオン産カカオのチョコレートバー  
「FORTUNATO NO.4」(75% ダークチョコレートバー)  
※一御予約につき一枚プレゼント

FORTUNATO NO.4  
(ペルー・マラノンキャニオン産カカオの  
チョコレートバー)

## green bean to bar CHOCOLATE について

カカオ豆の厳選からロースト、粉碎、コンチング、そしてチョコレートとして完成するまで、その全工程を熟練のチョコレートメーカーが一貫して行なう“ビントゥバー”のチョコレート専門店。製品ができるまでのプロセスはすべて店内で、手作業により行い、完成までにかかる時間は45日以上。市場を占める製品と異なり「カカオ豆とオーガニックシュガーのみ」を原材料に使用しているのも特徴です。カカオ本来の香りや風味を引き立つように厳選した素材を掛け合わせたオリジナリティーのある商品づくりも展開してきました。口に含んだ瞬間から余韻まで、green bean to bar CHOCOLATE ならではの“チョコレート体験”を提供しています。

Green bean to bar  
CHOCOLATE



TACO TUESDAY - PIOPIKO監修ウェス・アヴィラシェフが再来日！

日程：2024年2月6日（火）

場所：PIOPIKO

小さなキッチンカーとポケットに小銭を握りしめてスタートしたシェフ ウェス・アヴィラ。今やロサンゼルスフードシーンにおいて欠かせないコンテンポラリーなメキシカン・アメリカ料理の先駆者となりました。そんな鉄腕シェフが再来日。オーセンティックなタコスをはじめ、すっかり定着した毎週火曜日にお得にタコスを頬張りながら音楽を楽しむ「TACO TUESDAY（タコ・チューズデイ）」を彼の一夜限りのDJで盛り上げます。シェフでありながらDJの顔を持つウェス。一夜限りのスペシャルなTACO TUESDAYです。

## シェフ紹介

### ■ 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・ビード財団への入賞を果たした。



## PIOPIKO(ピオピコ)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「PIOPIKO」(ピオピコ)。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ロサンゼルス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コの食文化や、さまざまな移民・旅行者が集まってきた背景、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。

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ロサンゼルス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ロサンゼルスで、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。

PIOPIKOには、銅で造られたアイコン的なDJブースをはじめ、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。

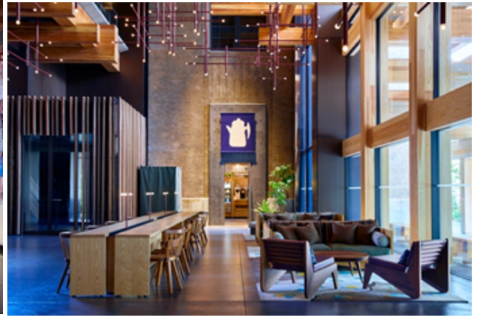
<https://www.piopiko.com/>





## 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、コーヒーショップ1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	<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ンデザイ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