

Press Release

2022年12月15日

イタリア料理「FORNI」 2023年1月15日（日）より
コンサルタントシェフ 米澤 文雄氏監修

米国食材とワインを堪能するスペシャルメニューが登場

2023年1月14日（土）スペシャルゲストを招いてのローンチイベントを開催



世界遺産二条城前のラグジュアリーホテル HOTEL THE MITSUI KYOTO（ホテル ザ ミツイ キョウト）（所在地：京都府京都市中京区油小路通二条下る二条油小路町 284 総支配人：楠井 学）のイタリア料理「FORNI（フォルニ）」では、コンサルタントシェフ米澤 文雄氏による、北米ワインと北米食材を使った「North America Wine and Grill スペシャルメニュー」が2023年1月15日（日）～2023年3月15日（水）の期間限定で登場いたします。

米国食肉輸出連合会及びノースウェストワイン協会の協賛による、トウモロコシを中心とした栄養価の高い飼料で育てた、風味豊かなアメリカンビーフをはじめとする北米食材と、熟した果実味とフレッシュな酸味を備えたワシントンやオレゴンのワイン。アメリカの食材を熟知している米澤氏が創造するお料理と、ソムリエ 大越 基裕氏セレクトによる北米ワインのマリアージュをお届けいたします。

そして、スペシャルメニューの登場に先駆けて2023年1月14日（土）にはローンチイベントを開催。米澤氏、大越氏とともに、バー業界において今世界で最も注目されるバーテンダーの一人 後閑 信吾氏の3名が集結。プライベートでも親交のある3名によるコラボレーションが実現いたします。

<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/20221215>

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

期間限定 North America Wine and Grill ランチ&ディナーコース

NYの最高峰レストランで日本人初のスーシェフを勤めた経験もありアメリカ食材を熟知している米澤氏。アメリカの広大な大地が育んだ、風味豊かな牛肉や野菜などの食材を使用しパスタやメインのグリル料理、ブルーベリーを使ったデザートなど、彼が創り出すワイルドで繊細な味わいをお楽しみください。ソムリエ大越氏による北米ワインとのペアリングも登場いたします。

期間： 2023年1月15日（日）～2023年3月15日（水）

内容： ■ランチ 5,700円 ■ディナー 11,200円（アミューズ・前菜・パスタ・メインディッシュ・デザート）
■ワインペアリング 3種 4,900円 5種 6,900円

*ランチとディナーでは一部内容が異なります。

*上記料金には税金・サービス料が含まれております。

*仕入れ状況により食材が一部変更となる場合がございます。



コンサルタントシェフ米澤 文雄氏



イタリア料理「FORNI」内観

<2023年1月14日(土)> North America Wine and Grill ロンチイベント開催

米澤シェフとともに、世界的に活躍するバーテンダー 後閑氏によるオリジナルカクテル、ソムリエ 大越氏による北米ワインのペアリングを堪能いただけるロンチイベントを開催いたします。

2022年7月、東京・表参道に誕生したこれまでにないコンセプトの焼肉店「エスジ苑(SGN)」を共に手掛けた3名による、京都での夢の饗宴をどうぞお見逃しなく。

日時： 2023年1月14日（土）18:30～（18:00開場）

定員： 50名 *先着順

場所： イタリア料理「FORNI（フォルニ）」

料金： 16,000円（税金・サービス料込み）

メニュー：お料理 - アミューズ・前菜2品・パスタ・メインディッシュ・デザート
ドリンク - 後閑氏によるオリジナルカクテル（食前酒・食後酒）
- 大越氏セレクトによる北米ワインのペアリング（4種）

*フェア期間中に提供するお料理とは一部内容が異なる特別メニューにてお届けいたします。

▶ 各種イベント・レストラン予約方法

電話番号： 075-468-3100（ホテル代表）

レストラン予約メールアドレス： restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com

オフィシャルサイト（オンライン予約）：www.hotelthemitsui.com

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

コンサルタントシェフ ^{よねざわ ふみお} 米澤 文雄 プロフィール

1980年東京都出身。22歳単身ニューヨークへ渡る前は、恵比寿にあるイタリアンの草分け的存在「トラットリア イル・ボッカローネ」で修業。「Jean-Georges」にて、日本人初のスーシェフとなる。帰国後、有名店でエグゼクティブ・シェフなどを経て、2014年「Jean-Georges Tokyo」オープン時より、シェフ・ド・キュイジーヌに。2013年、アメリカ大使館「Taste of America」日本大会優勝。2015年には日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 で「ゴールドエッグ」を受賞。2018年、南青山に自身のプロデュースでサステナブル・グリルレストラン「The Burn」をオープン。主な著書に「Vegan Recipes / ヴィーガン・レシピ 柴田書店」がある。大手食品企業とのコラボレーションやメニュー提供等をサステナビリティやヴィーガン・レシピとして展開中。最近ではジャンルレスに「食」の事業を展開する新会社 NO CODE (ノーコード) を設立し代表を務め、現在は紹介制レストラン「No Code」(西麻布)で腕を振るっている。2022年7月に HOTEL THE MITSUI KYOTO 「FORNI」コンサルタントシェフに就任。

ゲスト・バーテンダー ^{ごかん しんご} 後閑 信吾 プロフィール



SG Group 代表。今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。Bacardi Legacy Cocktail Competition 2012 に米国代表として出場し、国際大会優勝。2017年、バー業界のアカデミー賞と言われる Tales of the Cocktail の「International Bartender of the Year」を受賞。Asia's 50 Best Bars では2019年に個人に対する最高賞「Altos Bartenders' Bartender」を、2021年にはその年のバー業界を象徴する人物に贈られる「Roku Industry Icon Award」を受賞し、双方を獲得した初めてのバーテンダーとなる。バーインダストリーで最も影響力ある100人を選出する「Bar World 100」の2021年版において、世界中のバー関係者の中からアジア、アメリカでトップとなる第4位に選出。

ゲスト・ソムリエ ^{おおこし もとひろ} 大越 基裕 プロフィール



銀座レカン シェフソムリエを経て、2013年6月にワインテイスターとして独立。世界各国のワイナリーやレストラン、蔵元を周りながら、最新情報をもとに Japan Airline や有名レストランからカジュアルレストラン、インポーター、ワインショップなど様々な業種へのコンサルタント、講師や執筆、国際品評会 IWC ではワインと日本酒の審査員などもこなす。ロジカルなペアリング技術にも定評があり、ワインだけではなく、日本酒や焼酎を和食以外のレストランで提案したパイオニアの一人である。自身でも外苑前 An Di、広尾 An Com を経営し、最先端なアジア料理と共に世界中の様々なスタイルのワインと国酒を提供している。地元北海道では農業にも携わっており、幅広い分野で活躍。

HOTEL THE MITSUI KYOTO について

HOTEL THE MITSUI KYOTO は二条城至近に250年以上にわたって存在した三井総領家の邸宅跡地にて2020年11月3日に誕生いたしました。

選びぬかれた天然の素材と工芸技術によって作り上げた161室の客室に、選りすぐりの食材と料理人の卓越した腕によりお届けする4つのレストラン&バー。そして、敷地内に湧き上がる天然温泉が楽しめるSPAエリアなど、多彩な施設を備えています。また、2022年4月には、世界一流のホテルやレストラン、スパの格付けを行う米国の『フォーブス・トラベルガイド

2022』において、日本国内でははじめて開業初年度の審査にて最高評価である「5つ星」を獲得。世界が認める評価基準において、5つ星ラグジュアリーホテルとして認定されています。

「日本の美しさと -EMBRACING JAPAN'S BEAUTY-」というブランドコンセプトのもと、伝統文化や建築、工芸、食などに見られる日本独自の美しさを大切にしながら、すべてのお客様に特別な体験とくつろぎを提供いたします。HOTEL THE MITSUI KYOTO の最新情報は <https://www.hotelthemitsui.com/> をご覧ください。



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

イベント協賛： 米国ノースウェストワイン協会 (Northwest Wine Coalition) <https://usnorthwestwine.com/>
米国食肉輸出連合会 (USMEF) <https://www.americanmeat.jp/>

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

HOTEL THE MITSUI KYOTO

セールス&マーケティング コミュニケーション

担当：峯 TEL: 075-468-3110 / FAX: 075-468-8681 / E-Mail: communication.kyoto@hotelthemitsui.com
