

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

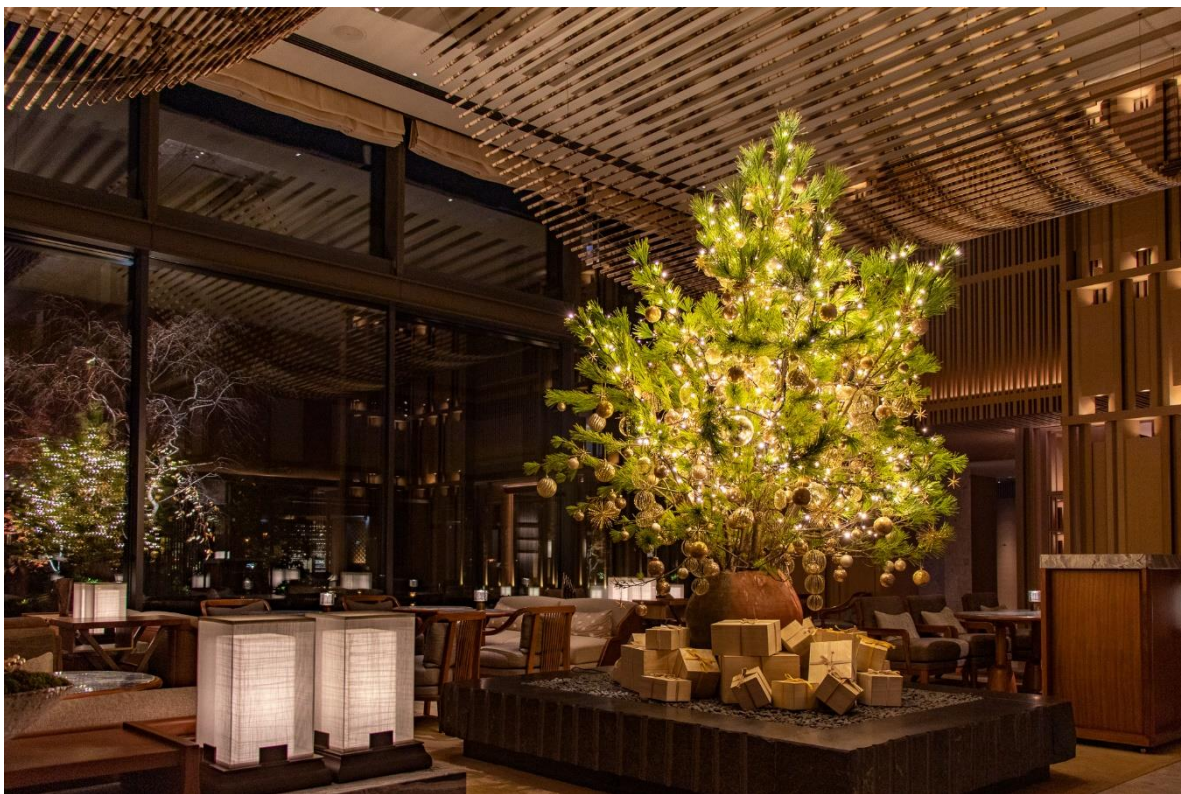
Press Release

2023年10月27日

HOTEL THE MITSUI KYOTO

フェスティブシーズンを彩る3つのクリスマスメニュー

2023年12月1日（金）より販売開始



京都市の中心、世界遺産二条城前に位置する5つ星ホテル「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）は、12月1日（金）よりフェスティブシーズンを贈る3つのプロモーションをご用意。また同期間、ロビーにはパールホワイトに輝く2.5mのツリーが華やぎを添え、HOTEL THE MITSUI KYOTOならではの煌めく時間と空間を皆様にお届けいたします。

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

心躍るフェスティブシーズンに登場するのは、「MIKIMOTO COSMETICS」とのコラボレーションアフタヌーンティー「Winter Elegance - ウィンターエレガンス」。パールパウダー（真珠末）で仕上げたスイーツをはじめ、パールを表現した冬の美食の数々とともに優雅なティータイムをお届けいたします。また、ホリデーには欠かせないクリスマスケーキは、京都産苺のショートケーキなど全3種をご用意。さらに今年は新たに12種のスイーツでクリスマスの愉しみを表現した「クリスマスプティフル」が登場いたします。そして、イタリア料理「FORNI（フォルニ）」と、イノベティブ京都フレンチ「都季（TOKI）」ではシェフ達が一皿ごとに驚きと喜びを込めてお作りするクリスマスコースを。HOTEL THE MITSUI KYOTO で大切な方と、心温まるひと時をお過ごしください。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

MIKIMOTO COSMETICS×HOTEL THE MITSUI KYOTO

「アフタヌーンティー ”Winter Elegance -ウィンターエレガンス”」

フェスティブシーズンの煌めきをたっぷり詰め込んだアフタヌーンティー”Winter Elegance - ウィンターエレガンス”。2023年10月、当ホテルのSPAにて

「MIKIMOTO COSMETICS」のプロダクトを使用した国内初のオリジナルトリートメントの提供を開始したことにより、この度のコラボレーションが実現しました。中国では楊貴妃も美のため口にしたといわれている真珠の粉。真珠を粉末状にしたパールパウダー(真珠末)で仕上げた”ショートブレッド”や”シュトーレン”をはじめ、真珠をかたどった”クッキー&クリームのみース”や”白身魚と蓮根の真丈”のほか、“オマール海老と林檎のタルト”などホリデー・コフレのように華やかメニューの数々をお楽しみください。



庭園の景色とともに、真珠の美しさで輝くティータイムをお届けいたします。

期間： 2023年12月1日(金)～2024年1月14日(日)

時間： 12:00～/14:30～ (*各2時間の2部制)

料金： ¥7,100 (ドリンク2種類)

¥7,700 (TWG社製の紅茶やオリジナルモクテルなど、20種以上のドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。)

*いずれも税金・サービス料込

場所： バー&ラウンジ 「THE GARDEN BAR」

メニュー：

■スイーツ：クッキー&クリームのみース/ 白苺のタルト / タルトシトロン柚子 / ラズベリーマカロンなど7種

■セイボリー：クラムチャウダー / オマール海老と林檎のタルト / 白身魚と蓮根の真丈 蟹餡 / 帆立貝の手毬寿司 / ゼッポリーニなど6種

■ショートブレッド・コンディメント (各2種)

*メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

特典： アフタヌーンティーをご利用の方に、MIKIMOTO COSMETICS よりローション前にご使用いただく美容液「パール エッセンス リキッド-クリスタル N(13g)」をプレゼント。(お一人様一つ 数量限定)

HOTEL THE MITSUI KYOTO 「オリジナルクリスマスケーキ」

フェスティブシーズンを彩る HOTEL THE MITSUI KYOTO のクリスマスケーキ。ペストリーシェフが厳選した京都ならではの美味しさをたっぷりとお届けいたします。京都産のフレッシュないちごをふんだんに用いた「ストロベリーショート」をはじめ、ビターチョコレートのツリーがのった「京丹波栗のモンブラン」、そしてクリスマス・カラーのスイーツを詰め込んだ「クリスマスプティフル」の3種をご用意。ギフトにも最適な和栗のシュトーレンも数量限定にてお届けいたします。



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

予約受付：2023年10月27日（金）～ 受取日の3日前

*事前予約要。ホテルでのお受取り限定商品です。（シュトーレンを除く）

受取期間：2023年12月23日（土）～12月25日（月）*シュトーレンは12/1～12/25に販売

予約方法：オンラインショップ、電話、店頭

受取場所：HOTEL THE MITSUI KYOTO 1F 「THE SHOP」

料金：	京都産ストロベリーショート（12cm）	5,500円	限定50個
	京丹波栗モンブラン（12cm）	7,500円	限定30個
	クリスマスプティフル（12種類）	7,500円	限定50個
	シュトーレン（和栗）	3,000円	限定150個

*いずれも税金込

イノベティブ京都フレンチ 都季 (TOKI) 「クリスマススペシャルコース」

「リッツ・パリ」メインダイニング統括副料理長の経験を持つシェフ浅野によるクリスマスコース。贅を尽くした食材と繊細な技術で一皿ごとに新鮮な驚きと、五感に響く豊かな味わいが心を満たします。2日間限定でオープンするランチタイムでは、フォアグラをはじめ稀少なオマール・ブルーをメインに。そしてディナータイムには帆立と林檎、キャビアのマリアージュ。そして、国産黒毛和牛のメイン料理では黒トリュフ、ポルトソースで深みある芸術的な味わいをご堪能いただけます。

聖なる夜の記憶に刻み込まれる美食との出会いを心行くまでご堪能ください。



ランチ： 1名様 15,000円 <2023年12月23日（土）・24日（日）>

ディナー： 1名様 32,000円 <2023年12月23日（土）～25日（月）>

*いずれも税金・サービス料込 *2日間限定でランチ営業をいたします

イタリア料理 FORNI (フォルニ) 「クリスマススペシャルコース」

心躍るクリスマスを表現した「サーモンと甘海老の前菜」が、楽しいひと時の始まりを告げるクリスマスだけの特別コース。ランチはほほ肉がほどけるオッソブーコやクリスマスカラーの鯖のグリルをご用意。そしてディナーにはフォアグラやオマール海老、黒毛和牛のサーロイングリルなどをお楽しみいただけます。冬の趣あふれる庭園の風景とともに、大切な人と心満たされるクリスマスをお過ごしください。



期間： 2023年12月23日（土）～25日（月）

ランチ： 1名様 13,000円

ディナー： 1名様 18,000円（2部制）

*いずれも税金・サービス料込

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

▶ レストラン・クリスマスケーキ予約方法

ホテル代表： 075-468-3100
レストラン予約専用メールアドレス： restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com
オンライン予約： <https://www.hotelthemitsui.com/>

MIKIMOTO COSMETICS について

「世界中の女性を真珠で飾りたい」という創業者 御木本幸吉の想いのもと、「真珠の美力」に着目し、不断の研究を重ねていく中で真珠の成分の独自研究により生まれました。1966年、肌の美しさのための成分を配合した化粧品が誕生し、のち1971年に最初の「ムーンパール」シリーズを発売。以降、真珠の科学と先端の皮膚科学を融合したスキンケアシリーズとして、新しい技術や成分を加えながら何度もリニューアルしてきました。真珠研究から生まれた、希少な成分を配合した化粧品は、半世紀の時を超えて女性の美しさに貢献しています。



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3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、2023年2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2023』において最高評価である「5つ星」を獲得。これは2022年に日本国内でははじめて、開業初年度の審査にて「5つ星」獲得したのに続き2年連続となります。



「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。

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