

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

## Press Release

2024年8月7日

京丹波の秋の恵みを堪能する

京丹波町 × HOTEL THE MITSUI KYOTO

大好評 “京丹波栗アフタヌーンティー” が今年も登場

2024年10月1日（火）～11月30日（土）



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

京都の5つ星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）のバー&ラウンジ「THE GARDEN BAR」では、大好評だった昨年に続き、10月1日より「京丹波栗アフタヌーンティー」を期間限定でご提供いたします。京丹波町役場の全面協力のもと、京丹波栗をはじめ、豊かな土壌と清らかな水で育まれた京丹波産の食材を贅沢に使用し、実りの秋を感じるメニューでお楽しみいただけます。さらに、今年はホテル内の各レストラン&バーでも京丹波食材を使った一品やカクテルを提供。昨年よりさらにパワーアップした内容でお届けいたします。

<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/kyo-tamba2024>

# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

京丹波町 × HOTEL THE MITSUI KYOTO

## 「京丹波栗アフタヌーンティー」 概要

朝廷や幕府献上の歴史も持つ高級食材「京丹波栗」を中心に、「秋の京丹波」食材を使用したスイーツやセイボリーが登場いたします。

**期間：** 2024年10月1日（火）～11月30日（土）

**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

京丹波栗のモンブラン、京丹波栗ハチミツのマドレーヌ、そのほか丹波黒豆や丹波の梅などを使用したスイーツなど7種

■セイボリー

京丹波栗のポタージュ、京丹波町産ハタケシメジと和知黒枝豆のキッシュ、そのほか京丹波産猪や京丹波シイタケなど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。



プロモーション期間中、アフタヌーンティー以外にも京丹波食材を使用した様々なメニューがレストラン&バーにて登場いたします。イノベティブ京都フレンチ「都季（TOKI）」では、「京のブランド産品」としても認証され、幻のキノコとも言われる「大黒本しめじ」を使用し、その旨味を凝縮させた一品を。そして、イタリア料理 FORNI では「京丹波栗」をたっぷりを使用したデザートを提供いたします。どちらも、食の宝庫とも言われる京丹波町の食材を感じていただける一皿です。

そして、THE GARDEN BAR では、京丹波の農作物を瑞々しく育てる秋の風物詩「丹波霧」をイメージしたスモーク演出とともに楽しむスペシャルカクテルを。京丹波栗や丹波黒豆も使用した新しい味わいをたっぷりとお楽しみください。

## THE SHOP 「京丹波栗ショコラ」

ホテル B1F にある「THE SHOP」では、最高級京丹波栗を使用したスペシャルスイーツが新たに登場いたします。非常に大粒の京丹波栗を渋皮煮にし、さらにキャラメルチョコレートでコーティング。その上から金箔を添えて木箱に収め、まさに献上品をイメージした一品です。

**期間：** 2024年10月1日（火）～2025年3月31日（月）

**営業時間：** 9:00～21:00

**場所：** ホテル B1 「THE SHOP」

**料金：** 1箱（1粒）¥4,500 \*税金・サービス料込



# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

## ▶ご予約・各種お問い合わせ

電話番号： 075-468-3100（ホテル代表）

メールアドレス： reservations.kyoto@hotelthemitsui.com

## 京丹波町役場 町長 畠中 源一氏より



昨年に引き続き、「HOTEL THE MITSUI KYOTO」様において、“京丹波栗アフタヌーンティー”を実施していただくことになりました。またご一緒させていただけますこと大変うれしく思います。京丹波町は丹波ブランド食材の京丹波栗や丹波黒豆、京野菜をはじめ、京都府随一の畜産酪農地帯でもあるなど、まさに食材の宝庫です。特に京丹波栗においては、周囲を山々に囲まれた山里ならではの内陸性気候によって濃い霧が発生し、その霧の冷却効果によって甘みが閉じ込められ、大粒で風味の良い栗が育っています。今回はアフタヌーンティーのみならず様々な食の企画を準備していただいております。それぞれのメニューが京丹波町の食材を存分に味わえるメニューとなっていますので、この機会に「秋の京丹波」を味わっていただき、本物の食を味わいに京丹波町へもお越しください。お待ちしております。

## HOTEL THE MITSUI KYOTO 総支配人 楠井 学より



昨年に引き続き、“京丹波栗アフタヌーンティー”をお届けすることができたことを心より光榮に思います。本年も京丹波町役場の皆様からの多大なるお力添えのおかげで、京丹波栗や大黒本しめじなど、京丹波の地が育んだ豊かな食材を使用したメニューが揃いました。これまで京の食文化を支えてきた“丹波ブランド”食材の数々を、私共の提供するアフタヌーンティーやレストランメニューを通して一人でも多くの方に知っていただきたいと思います。そして、実際に京丹波町へ足を運んでいただくきっかけとなれば大変嬉しく思います。

## 京丹波町の食材について

「京丹波町」は、京都府中央部にあたる丹波高原の由良川水系上流部に位置。8割以上を森林が占め、雄大な大自然を誇ります。農作物を瑞々しく育てる「丹波霧」や、旨味を閉じ込める昼夜の寒暖差など作物が美味しく実る条件に恵まれ、“丹波ブランド”で知られる特産品を育んできました。朝廷や幕府献上の歴史も持つ「京丹波栗」を筆頭に「黒豆」「丹波松茸」「京丹波しめじ」などいずれも滋味に溢れる力強さが特徴。様々な京野菜をはじめ京都随一の畜産酪農地帯でもあり、まさに京の美食文化を支える“食の宝庫”です。



# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

## 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 160 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、2024 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 2024』において最高評価である「5 つ星」を 3 年連続で獲得。そして、2024 年 7 月には国内初の「ミシュランキー」ホテルセレクションの発表にて最高評価「3 ミシュランキー」を獲得いたしました。



「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。

### 主な受賞・認定歴

2024 年 7 月 国内初となる「ミシュランキー」ホテルセレクションの発表にて最高評価「3 ミシュランキー」を獲得。

2024 年 5 月 米国大手旅行専門誌『Travel + Leisure』の「Top 500 Hotels in the World」に選出。

2024 年 2 月『フォーブス・トラベルガイド 2024』の「ホテル部門」において、日本ではじめて開業初年度の審査で 5 つ星を獲得した 2022 年に続き、3 年連続で最高評価の 5 つ星を獲得。

2024 年 2 月『フォーブス・トラベルガイド 2024』の「スパ部門」において、「サーマルスプリング SPA」が 2 年連続で 4 つ星を獲得。

2023 年 12 月 米国の旅行誌『コンデナスト・トラベラー誌』の「The Gold List 2024」にて The Best Hotels and Resorts in the World に選出。

2023 年 10 月『コンデナスト・トラベラー誌』の「2023 年 リーダーズ・チョイス・アワード」にて日本のホテルトップ 10 に選定。

2023 年 7 月 米国大手旅行専門誌『Travel + Leisure』の「世界のトップホテル 100」にて日本で最上位のホテルに選出。

2021 年 10 月 公益財団法人日本デザイン振興協会主催の『2021 年度グッドデザイン賞』を受賞。

2021 年 7 月 ホテル表玄関にある「梶井宮門」が『登録有形文化財（建造物）』に登録。

---

### 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

---