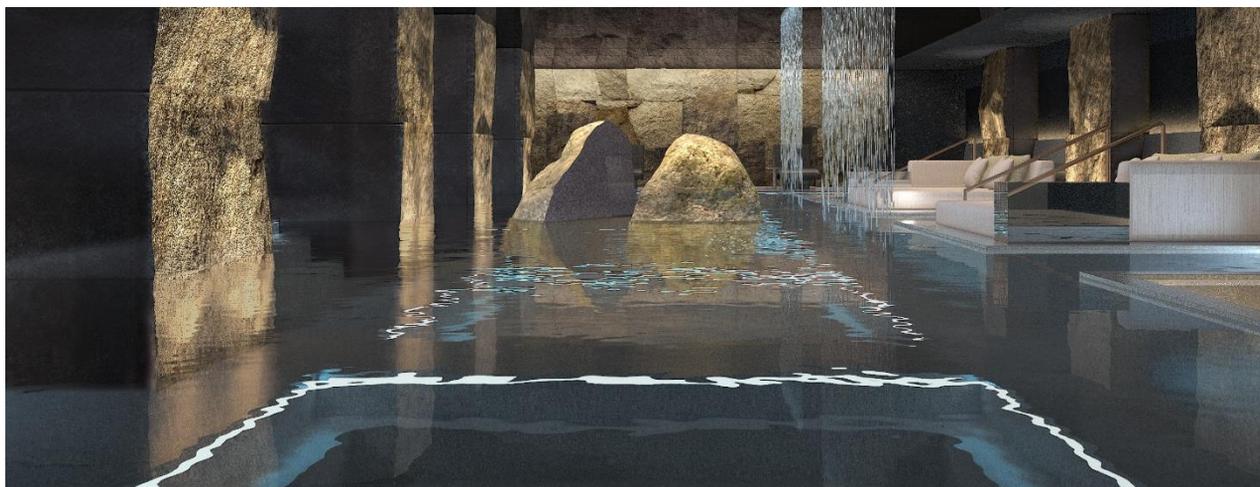


HOTEL THE MITSUI KYOTO SPAトリートメント、レストラン、 千宗屋氏による床の室礼でお迎えする「四季の間」の予約開始

天然温泉とともに楽しむSPAトリートメント、京都の伝統と四季の移ろいを感じる2つのレストラン、千宗屋氏監修による床飾りとともに三井総領家邸宅の一部を再現した「四季の間」9月1日（火）9時 予約受付開始



「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、11月3日（火・祝）の開業に先立ち、天然温泉とともにお楽しみいただける「SPAトリートメント」、そして、館内のレストランであるガストロノミー鉄板「都季 - TOKI -」とイタリア料理「FORNI」（フォルニ）の予約受付を9月1日（火）9:00より開始いたします。

「サーマルスプリング」の温泉体験とともにリラクゼーションを追求したSPAトリートメント

敷地内から湧く天然温泉を使用した「サーマルスプリング（水着を着用して入る天然温泉を用いたプール）」と合わせてご利用いただくことで、自身が持っている本来の活力を取り戻し、それぞれのライフスタイルにあったスパ・ジャーニーをご堪能いただけます。京都産の柚子、檜、黒文字の精油をブレンドしたホテルオリジナルのマッサージオイルを使用したシグネチャーメニュー「時」「音」「光」「香」「水」や、日本古来の按摩技術をフェイシャルトリートメントに取り入れた仏・ピアリッツ生まれのオーガニック・ドクターズコスメ「ALAENA（アラエナ）」、古くからある日本の文化や自然が持つ知恵から生まれたMade in Japanの化粧品「THERA（テラ）」を使用したメニューをご用意しています。山紫水明の都・京都。上質な静けさと水に包まれた空間が日常を離れたひとときへと誘い、当ホテルならではの温泉体験が最上の癒しとくつろぎをご提供いたします。

▶ SPAトリートメント

営業時間	10:00 - 22:00
主なメニュー	シグネチャートリートメント : 17,000円～（60分） ALAENAトリートメント : 28,500円～（60分）

左 | 日本初上陸「ALAENA（アラエナ）」
中 | 「THERA（テラ）」
右 | SPAトリートメントルーム



京都で培われた料理の美学を体現するレストラン

▶ ガストロノミー鉄板「都季 - TOKI -」



ガストロノミー鉄板「都季-TOKI-」では、名門・Ritz Paris（リッツパリ）にて日本人として初めてメインダイニング「L'Espadon」（エスパドン）の統括副料理長を務めた浅野哲也が腕を振ります。浅野が考案する新概念「ガストロノミー鉄板」は、フランス料理と日本料理、双方の食材と調理法を融合し、素材の秘める力を存分に引き出す新境地へと昇華させたものです。京野菜や地元産の食材の魅力を余すところなく引き出すことに成功した、ジャンルにとらわれない新しい料理の世界をお楽しみいただけます。

営業時間	ランチ	11:30 - 14:30 (L.O.)	
	ディナー	17:30 - 21:30 (L.O.)	
座席数	カウンター 12席 / テーブル 26席 / プライベートダイニング 1室 (6名)		
メニュー	ランチ	松花堂弁当	7,000円
		プリフィックスコース	8,000円 / 12,000円 / 16,000円 / 21,000円
	ディナー	コース	18,500円 / 22,000円 / 26,000円

ガストロノミー鉄板「都季 - TOKI -」 料理長

浅野 哲也 (あさの・てつや)

Hotel Okura Amsterdam、パリの老舗レストランRestaurant Drouant 等での勤務を経て、Hôtel Plaza Athénée (Restaurant Alain Ducasse) でアラン・デュカス氏に師事、その後Four Seasons Hotel George V (Restaurant Le Cinq)、Ritz Paris に勤務。2017年3月に日本人で初めてとなるRitz Parisのメインダイニング統括副料理長に就任し、ミシュランガイドで2つ星を獲得したL'Espadonをはじめとする同ホテルの全てのレストランを総料理長とともに統括。2019年12月、「都季 - TOKI -」料理長に就任。



▶ イタリア料理「FORNI」(フォルニ)



日本庭園の美しい眺めとともに食事を楽しめるイタリア料理「FORNI」(フォルニ)では、京都の伝統である「おくどさん(お竈さん：かまどのこと)」からインスパイアされた薪窯で焼き上げるピッツアや本格グリルが特徴です。クリスピーに焼き上げたローマ風ピッツア、京都やその近郊から届く旬の食材を香ばしく仕上げるグリル料理、国産フレッシュバスタやイタリア仕込みのリゾットなどを堪能できるプリフィックスコースをご提供します。

営業時間	ランチ	11:30 - 14:30 (L.O.)	
	ディナー	17:30 - 21:30 (L.O.)	
座席数	テーブル 99席 (うち テラス席 18席) / プライベートダイニング 1室 (6名)		
メニュー	ランチ	プリフィックスコース	4,500円 / 6,500円
		シェフのおすすめコース	8,500円
	ディナー	プリフィックスコース	8,800円 / 10,800円
		シェフのおすすめコース	12,800円

イタリア料理「FORNI」(フォルニ) 料理長

菅野 彰造 (すがの・しょうぞう)

辻調理師専門学校卒業後、都内のイタリアンレストランで基礎を学び渡伊。ミラノ、カンパーニャ、トレンティーノ、プーリアなどイタリア各地のミシュラン星つきレストランにて8年間修業。4年目からLa sommita (1つ星)、Il Mosaico (2つ星)でEnrico Bartolini (3つ星)の元でスーシェフを経験し帰国。帰国後はシャングリ・ラ ホテル 東京、宮古島のイラフ SUI ラグジュアリーコレクションでスーシェフとして研鑽を積み2020年にHOTEL THE MITSUI KYOTOへ。



▶ バー&ラウンジ「THE GARDEN BAR」



当ホテルの中庭に面し、季節と共に表情を変える景色を臨む「THE GARDEN BAR」では、京都滞在を彩るにふさわしい食事やドリンクを提供します。ティータイムにご提供するアフタヌーンティーでは、銅や真鍮の菓子缶や茶筒（開化堂）、京金網を紡いだ皿からなるハイティーセットや繊細なインフューザー（金網つじ）、木製ティートレイ（中川木工芸）や青磁の茶器や菓子皿（茶陶朝日焼）といった伝統工芸品に触れながら、四季折々の美しい情景を写し取ったスイーツをゆったりと楽しむことができます。

営業時間	11:00 - 23:30 (L.O.)
座席数	カウンター 10席 / テーブル 34席 (うち テラス席 6席)
メニュー	アフタヌーンティーセット 4,800円

▶ 「四季の間」



かつてこの地に存在した三井総領家の邸宅・油小路邸。その中心には奥書院・通称「四季の間」と呼ばれる庭園の四季の移ろいを感じられる広間があり、三井家当主が客人を迎えるもてなしの場となっていました。その奥書院を継承し、総檜造で新たに蘇らせたのが「四季の間」です。「四季の間」は、お祝い事やおもてなしの場としてご利用いただけるほか、レストランの別室としても利用可能です。畳には炬が切られ、格調高き一間（いっけん）奥行きの床（とこ）は、三千家の一つである武者小路千家家元後嗣・千宗屋（せん・そうおく）氏監修による月ごとの室礼（しつらい）で飾られます。四季折々の景色を楽しむお茶席の場としても特別なひとときをお過ごしいただけます。

座席数	16席（テーブル・イスのセットアップの場合）
-----	------------------------



千宗屋

京都市生まれ。武者小路千家家元後嗣。齋号は随縁齋（ずいえんさい）。慶應義塾大学環境情報学部卒業、同大学大学院前期博士課程修了（中世日本絵画史）。2003年、武者小路千家十五代次期家元として後嗣号「宗屋」を襲名。2008年には文化庁文化交流使としてアメリカ・ニューヨークに一年間滞在。現在、慶應義塾大学総合政策学部特任准教授、明治学院大学にて非常勤講師も務める。2017年、MOA美術館にて「千宗屋キュレーション茶の湯の美」展監修。古美術から現代アートにいたるまで造詣が深い。

* 本リリースに記載の料金には、別途サービス料（15%）および消費税を加算させていただきます。

▶ SPAトリートメント予約方法

SPAトリートメント予約専用番号	: 075-468-3125（受付時間：平日 / 土曜日 9:00～18:00）
SPAトリートメント予約専用メールアドレス	: spa.kyoto@hotelthemitsui.com

▶ レストラン予約方法（「四季の間」はお電話にて予約を承っております）

レストラン予約専用番号	: 075-468-3166（受付時間：平日 / 土曜日 9:00～18:00）
レストラン予約専用メールアドレス	: restaurant.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 KYOTOでは、これからも食やSPA、温浴体験などの様々なコンテンツを提供してまいります。

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 PR事務局（株式会社サティスワン内）

担当：宮田 TEL：090-2074-5317 / FAX：03-6434-5202 / E-Mail：k.miyata@satis-one.jp