

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

Press Release

2024年3月4日

西オーストラリア産の「ヒーリングハニー」で美味しくリトリート
A BUZZ FROM THE BEES × HOTEL THE MITSUI KYOTO
大好評の「“奇跡のはちみつ”アフタヌーンティー」が今年も登場
2024年4月27日(土)～6月30日(日)



A BUZZ FROM THE BEES

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、西オーストラリア州で採取される完全無添加のはちみつブランド「A BUZZ FROM THE BEES (アバズ フロム ザ ビーズ)」とコラボレーション。大好評だった昨年に続き、豊富な栄養素と高い抗菌活性力を誇る稀少なナチュラルハニーを、スイーツやセイボリーにトッピングして様々な風味の出会いを愉しんでいただけます。さらに今年は、シャンパンやオリジナルカクテルとともににはちみつメニューを味わう「“奇跡のはちみつ”イブニングシャンパン」も新登場。昨年よりさらにパワーアップした内容でお届けします。

<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/honey2024>

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

今回のメニューで登場するのは、西オーストラリアの限られた地域で2年に一度しか咲かない花から採れる「ジャラハニー」をはじめ、「レッドガムハニー」・「ブラックバットハニー」の3種類。非加熱のまま直送され、厳格な成分分析とTA値(健康活性力)の測定を受けた最高品質のナチュラルハニーです。中でも“ヒーリングハニー”の別名を持つ「ジャラハニー」はTA35というずば抜けた健康活性力で注目を浴びています。

蜂が花から花へ蜜を探すイメージで配されたセイボリーには「レッドガム」を使用。蜂の巣をイメージした“パニプリ”、カヌレ型のくぼみに蜂蜜をたらしていただく“ケーキサレ”、蜂が抱えるビーポーレンを模した“人参のムース”や“ローストビーフのロール寿司”などが登場いたします。スイーツには食材に合わせたはちみつを使用。“ローズマリーのパンナコッタ”と蜂のロゴの“どら焼き”には「ジャラ」、蜂の姿の“はちみつムース”には「レッドガム」、チョコレートハニカムを載せた“プチシュー”、エディブルフラワーで飾られた“フルーツタルト”などはその姿で「A BUZZ FROM THE BEES」の世界観を再現しました。

期間中、アフタヌーンティーをご利用の方には抗菌活性力TA35の「ジャラハニー」30gをプレゼント(おひとり様おひとつ *無くなり次第終了)。新緑の庭園を愛でながら、自然の恵みに包まれ調和するスペシャルなティータイムをお過ごしください。

A BUZZ FROM THE BEES × HOTEL THE MITSUI KYOTO

「“奇跡のはちみつ”アフタヌーンティー」概要

期間： 2024年4月27日～2024年6月30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社製の紅茶やはちみつをテーマにしたモクテル3種など、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」

特典： 「ジャラハニー」30gをプレゼント

* お一人様おひとつ

(無くなり次第終了とさせていただきます)

メニュー：

■スイーツ (7種)

■セイボリー (6種)

■ショートブレッド (2種)

■コンディメント3種：Jarrah Honey / Redgum Honey / Blackbutt Honey (A BUZZ FROM THE BEES)

*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。



「“奇跡のはちみつ”イブニングシャンパン」概要

シェフ特製の前菜と窯から焼き上げたピッツア、ジューシーなスペアリブなどのお食事とシャンパン+フリーフローをセットになった人気メニュー「イブニングシャンパン」。今回は「A BUZZ FROM THE BEES」のはちみつを用いた特別バージョンをご用意します。はちみつをアクセントにしたカクテルもフリーフローで登場。

期間： 2024年4月27日～2024年6月30日

時間： 16:00～20:00(最終入店) *お席は3時間制・2時間30分にてL.O.

料金： お一人様 ¥9,500 *税金・サービス料込

場所： バー&ラウンジ 「THE GARDEN BAR」

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

メニュー：

- シャンパーニュ TAITTINGER (テタンジェ) 1本 (2名様1組ご利用時)
- フリーフロー (スパークリングワイン・はちみつカクテル3種・ワイン)

■前菜盛合わせ

- ピッツァ スモークチキンとジャラハニー
- 豚スペアリブのグリル

*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。



▶ レストラン予約方法

レストラン予約専用番号： 075-468-3166
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/>

A BUZZ FROM THE BEES

「A BUZZ FROM THE BEES」(ア バズ フロム ザ ビーズ)は、西オーストラリア州の大自然の中で採れる完全無添加のはちみつブランドです。化学物質や農薬を使用していないクリーンな環境で愛情たっぷりに作られたはちみつは、100%ナチュラルで添加物や防腐剤などは一切含みません。採取されたはちみつは、西オーストラリアの検査機関において、厳格な成分分析、TA値(健康活体力)の測定を受けており、オーストラリアならびに国際法の基準を満たしていることの証明できる、最高品質のはちみつを提供しています。



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」を獲得。これは、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年連続となりました。

「日本の美しさ - 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