二条城を眼前に臨むHOTEL THE MITSUI KYOTOが 11月3日（火・祝） 開業

「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、日本の歴史を彩る舞台となってきた世界遺産「元離宮二条城」至近の三井総領家ゆかりの地で、11月3日（火・祝）に開業いたします。

ブランドコンセプト　：　「日本の美しさと －EMBRACING JAPAN'S BEAUTY－」

古来より、日本に暮らす人々は四季とともに移ろう自然に無上の美を感じ、その美に触れた感動を人と分かち合うという独自の美意識を育んできました。その土地の自然や風土、歴史と調和し、お客様のよろこびを自分たちのよろこびと感じる。それがHOTEL THE MITSUI KYOTOの理想とするホテルのあり方です。私たちは、日本の伝統的な美意識にも通じるその想いを、「日本の美しさと －EMBRACING JAPAN'S BEAUTY－」というブランドコンセプトで表現しました。

継承と新生　：　三井総領家の記憶と京都の伝統を継承し新生したホテル

当ホテルの建つこの場所には、かつて250年以上に渡り、三井総領家の邸宅が存在していました。三井家繁栄の舞台となったこの地で、「土地の記憶」を次世代に残しながら、ラグジュアリーホテルという形で新たに現代に蘇らせたものがHOTEL THE MITSUI KYOTOです。三井家の時代より受け継がれてきた梶井宮門（1703年創建）がお客様をお迎えし、中庭を中心としたホテル内では景石・灯篭などの多くの遺構をご覧いただくことができます。総檜造の「四季の間」も三井家の邸宅の一部を現代に再現したものです。土地に刻まれた記憶を踏襲しながら、日本や京都の文化・伝統工藝、地域とのつながりを大切にした様々なおもてなしをご提供してまいります。

レストラン　：　自然豊かな京都で培われた、五感を満たす料理の美学

平安京遷都から1200年あまり。豊かな自然に囲まれた京都では、五感を満たす料理の美学が培われてきました。選りすぐりの食材と、その滋味を引き出す料理人の卓抜した技術、そして心からのおもてなしで、記憶に残る京都の味をお届けします。

ガストロノミー鉄板「都季 －TOKI－」では、名門・Ritz Parisに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考案した「ガストロノミー鉄板」をご提供します。フランス料理と日本料理、双方の食材と調理法を融合することにより、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ガストロノミー鉄板で、これまでにない新しい食体験をお楽しみいただけます。

イタリア料理「FORNI」（フォルニ）では、京ことばで「竈（かまど）」を指す「おくどさん」からインスパイアされた薪窯で焼き上げるピッツァや本格グリルをお楽しみいただけます。ローマ風ピッツァ、旬の食材を焼き上げたグリル料理、国産フレッシュパスタやイタリア仕込みのリゾットなど、京都とイタリアが融合したプリフィックスコースをご堪能いただけます。窓外に広がる中庭の美しい眺めや、清水焼を用いたアート作品なども見逃せません。

春は桜、夏は青葉、秋は紅葉、冬は雪景色と、季節と共に表情を変える中庭の景色を臨む「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（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）といった京都の伝統工藝品に触れながら、ゆったりとしたひと時を楽しむことができます。

かつてこの地に存在した三井総領家の邸宅・油小路邸の中心には、奥書院・通称「四季之間」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ました。当ホテルの「四季の間」は、その奥書院を継承し、総檜造で新たに蘇らせたものです。「四季の間」は、お祝い事やおもてなしの場としてはもちろん、レストランの別室としても利用可能です。畳には炉が切られ、格調高き一間奥行きの床（とこ）は、千利休を祖とする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）氏監修による京の歳時記や三井家に因んだ古美術による月ごとの室礼（しつらい）で飾られます。

都季 －TOKI－　：　国産黒毛和牛フィレ肉ポワレ

FORNI　：　薪窯で焼き上げたローマ風ピッツァ

THE GARDEN BAR　：　アフタヌーンティー

四季の間

客室　：　モダンラジュアリーを体感する161室

スイートルーム22室を含む11タイプ・161室の客室は平均50㎡を超え、二条城・中庭・京都の町など多彩な眺望をお楽しみいただけます。いずれの客室も、当ホテルの考える「伝統への敬意」と「現代的なラグジュアリー」を表す心地の良いゆったりとした空間構成としております。

ニジョウスイート（112㎡）　リビングルーム

Onsenスイート（101-111㎡）

サーマルスプリングSPA　：　水音と光が五感に働きかける

当ホテルの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）は、敷地内の地下約1,000mから湧き上がる天然温泉水を活用したものです。京都の地下は豊富な水を溜め込む水甕（みずがめ）となっており、この温泉も京都の地形的特徴の恩恵と言えるものです。静寂に包まれた空間、その空間でかすかに響く水の音、心地よい光が京都の旅を彩ります。

サーマルスプリングSPAで提供する「SPAトリートメント」では、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・ビ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）」などを使用したメニューをご用意しています。京町家風に作り込まれた坪庭や、二条城の石垣を想起させる石積みをご覧いただきながら、リラックスした時間をお過ごしください。

サーマルスプリング

トリートメントルーム

● 開業記念宿泊プラン

開業に合わせ、期間限定の開業記念宿泊プランをご提供します。

宿泊対象期間　：　2020年11月3日から2021年3月31日まで（予定）
宿泊料金　：　1泊1室 98,000円（サービス料込・税別）～
宿泊特典　：　朝食無料（2名分）
１滞在につきホテルクレジット10,000円分付与
ルームアップグレード（空室状況による）

※ プレジデンシャルスイート、Onsenスイート、ニジョウスイートは当プランの対象外となります
※ 2021年2月１日チェックアウト分までGoToトラベルキャンペーンと併用可（国の動向により変更となる可能性あり）

▶ 宿泊予約方法

宿泊予約専用番号	：	075-468-3155（受付時間：平日 9:00～19:00 / 土・日・祝 9:00～18:00）
宿泊予約専用メールアドレス	：	reservations.kyoto@hotelthemitsui.com
オフィシャルサイト（オンライン予約）	：	www.hotelthemitsui.com

▶ 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 9:00～19:00 / 土・日・祝 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：全日　9:00～18:00）
レストラン予約専用メールアドレス	：	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 KYOTOは、地域の一員として歴史や文化を大切にし、末永く地域に愛され続けるホテルを目指してまいります。ホテルスタッフ一同、皆様のご滞在を心よりお待ち申し上げております。

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