

2020年7月9日

報道関係者各位

三井不動産株式会社

三井不動産リゾートマネジメント株式会社

『HOTEL THE MITSUI KYOTO』2020年11月3日（火・祝）開業
－7月21日（火）より宿泊予約の受付を開始－

三井不動産株式会社（本社：東京都中央区 代表取締役社長：菰田正信）および三井不動産リゾートマネジメント株式会社（本社：東京都中央区 代表取締役社長：洲戸渉）は、このたび「HOTEL THE MITSUI KYOTO」（所在地：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）の開業日を2020年11月3日（火・祝）に決定し、宿泊予約の受付を2020年7月21日（火）より開始することを決定いたしました。

また、このたび、マリオット・インターナショナルのラグジュアリーブランド「ラグジュアリーコレクション」と提携することといたしました。世界中に会員顧客を有する同社と連携し、国内外から多くのお客様にご利用いただけるホテルを目指してまいります。



エントランス※



庭園と水盤

※元禄16年(1703年)に創建され、三井総領家(北家)の時代より本敷地で受け継がれてきた梶井宮門を本ホテルのエントランスに移設いたしました

※掲載画像は全てイメージです

■HOTEL THE MITSUI KYOTO の概要

HOTEL THE MITSUI KYOTO では「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、細やかな心遣いと洗練された振る舞いによって、すべてのお客様に特別なくつろぎをご提供いたします。

スイートルーム22室を含む全161室の客室は平均50㎡を超え、ゆったりとした空間をご堪能いただけます。

本ホテルの総料理長には、マンダリンオリエンタル東京副総料理長などを歴任した高木忠宏が

就任いたします。Ritz Paris にて日本人で初めてメインダイニング統括副料理長を務めた浅野哲也が腕を振るうシグネチャーレストラン「都季 -TOKI-」(ガストロノミー鉄板)、日本庭園の眺めとともにお食事をお楽しみいただけるオールデイダイニング「FORNI」(イタリア料理)、THE GARDEN BAR」、茶室やレストランの別室など様々な用途にご利用いただける木造建築の「四季の間」を開設し、お客様をおもてなしいたします。

SPA エリアには、本敷地の源泉を活用したサーマルスプリング※やプライベート温泉を備え、HOTEL THE MITSUI KYOTO ならではの滞在体験をご提供いたします。

※サーマルスプリング：水着を着用して入る天然温泉プール

宿泊ご予約方法

2020年7月21日（火）より、電話もしくはインターネットにて承ります。

宿泊予約専用番号： 075-468-3155

受付時間： 9:00～18:00 （日曜日・祝日を除く）

公式ホームページ：<https://www.hotelthemitsui.com/kyoto>

■客室概要

161室の客室の広さは、43㎡から213㎡まであり、うちスイートルームは55㎡から213㎡になります。「Onsenスイート」では専用の天然温泉を用いた露天風呂を備え、この空間のために設えた植栽や灯籠、石積みを配した庭とともに特別な時間をお過ごしいただけます。また、インテリアデザイナーのアンドレ・フー氏が手がける全ての客室では、現代性、快適性、心地よいラグジュアリーというデザイン哲学が息づき、モダンに昇華した和の空間美をお楽しみいただけます。

客室タイプ	広さ	室数
デラックスルーム	43-51㎡	43
デラックスガーデンルーム	47㎡	11
プレミアムルーム	50-67㎡	36
プレミアガーデンルーム	50-61㎡	30
ニジョウルーム	50㎡	19
デラックススイート	55-65㎡	9
エグゼクティブスイート	78-86㎡	3
ガーデンスイート	95-97㎡	2
ニジョウスイート	112㎡	5
Onsenスイート※	101-111㎡	2
プレジデンシャルスイート	213㎡	1

※Onsenスイートには天然温泉付



客室 (Onsen スイート)



客室 (ニジョウルーム)

※掲載画像は全てイメージです

■レストラン等の概要

シグネチャーレストラン「都季 -TOKI-」(ガストロノミー鉄板)とオールデイダイニング「FORNI」(イタリア料理)の2つのレストランでは、地元の京都産はもちろん、国内外の選りすぐりの食材を用いた料理をご提供いたします。本ホテルの敷地中央に位置する水景や日本庭園の眺めとともに、特別な食の体験をお楽しみいただけます。

「都季 -TOKI-」(ガストロノミー鉄板)

目の前に広がる水景とその奥に臨む日本庭園。京都の四季の移ろいを感じながら、特別な時間をお過ごしいただける「都季 -TOKI-」。伝統的な日本建築を踏襲しつつ現代的なデザインで構成した空間の中で、フランス料理と日本料理それぞれの食材と調理法を融合・昇華させ、素材の力を存分に引き出した、新たな鉄板料理をご提供いたします。



「FORNI」(イタリア料理)

京都と同じく豊かな自然が育む地元食材に恵まれたイタリア。イタリア語で複数の窯(かま)を表す「FORNI(フォルニ)」は、薪窯で焼き上げるピッツァから本格的なグリル料理まで、幅広いイタリア料理をご提供いたします。モダンに昇華した和の空間で、きめ細やかなおもてなしとともにイタリア料理をご堪能ください。



「THE GARDEN BAR」

春は桜、夏は青葉、秋は紅葉、冬は雪景色と、季節の移ろいとともに変化する本ホテルの日本庭園。「THE GARDEN BAR」では黄昏とともにライトアップされる日本庭園を眺めながら、くつろぎの時間をお過ごしいただけます。



「四季の間」

かつてこの地に存在した三井総領家の邸宅の一部を総檜造で現代に再現した「四季の間」。お茶会や食事会の開催や、2つのレストランの別室としてもご利用いただけるほか、様々なご要望にお応えする特別な空間です。



※掲載画像は全てイメージです

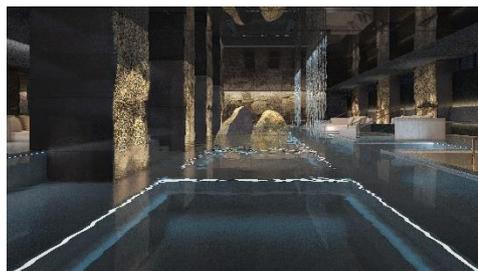
■サーマルスプリング SPA 概要

山紫水明の都、京都。本ホテルの敷地から湧き上がる天然温泉を活用した SPA エリア「サーマルスプリング SPA」。「静謐を湛える（たたえる）」のコンセプトのもと、時・音・光・香・水をテーマに、静けさと水に包まれた空間が癒しとくつろぎをご提供いたします。五感を潤す上質な空間の中で、サーマルスプリング、プライベート温泉、SPA トリートメント、フィットネスジムをお楽しみいただけます。

サーマルスプリング

本敷地から湧き上がる温泉水を活用したサーマルスプリング※では、穏やかに流れゆく時間とともに HOTEL THE MITSUI KYOTO ならではの温泉体験をご提供いたします。静寂に包まれた空間、その空間でかすかに響く水の音、そして心地よい光が京都の旅を一層印象的に彩ります。

※サーマルスプリング：水着を着用して入る天然温泉プール



プライベート温泉

本格的な日本の入浴体験を提供する貸し切り温泉。約 100 m²のプライベート空間には、ゆっくりとお寛ぎいただけるリビングスペースもご用意し、この空間のために設えた日本庭園とともに、お客様を特別な和の体験に誘います。



SPA トリートメント

温泉水の成分を利用した本ホテルオリジナルのトリートメントメニューをご提供いたします。サーマルスプリングやプライベート温泉とともにご利用いただくことで、本ホテルならではの豊かなスパ・ジャーニーをご堪能いただけます。



※掲載画像は全てイメージです

■マリオット・インターナショナルとの提携

世界屈指の観光都市・文化都市である京都には、国内外から年間5,000万人以上の観光客が訪れています。HOTEL THE MITSUI KYOTOは、海外の旅行会社やホテル運営会社とも連携し、より印象深い日本の滞在体験を提供するホテルとして、ホテルブランドの浸透を図るとともに、国内だけではなく海外からの誘客も行ってまいります。その一環として、この度、マリオット・インターナショナルのラグジュアリーブランド「ラグジュアリーコレクション」と提携することといたしました。「ラグジュアリーコレクション」は、各ホテルが有する歴史性や地域特有の文化など、その土地に根差した独自の魅力を体現するホテルを世界中で展開するホテルブランドです。同社のトラベルリワードプログラム、Marriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）は世界中に約1億4,100万人の会員を擁しており、今回の提携により多くのゲストに本ホテルの認知を広げてまいります。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル（NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ）は、134カ国・地域に30のブランド、合わせて7,400軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。同社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.comをご覧ください。また最新の企業ニュースは、www.marriottnewscenter.comをご覧ください。Facebookや@MarriottIntlにてTwitterとInstagramでも情報発信しています。

ラグジュアリーコレクションホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するラグジュアリーコレクションは、世界的に名高いホテルやリゾートばかりを集めたコレクションです。世界有数のエキサイティングで人気の高い土地を巡る旅の拠点として、かけがえのない思い出がいつまでも残るような本物の旅行体験を提供いたします。各ホテルやリゾートがその土地特有の雰囲気に溶け込む美しい佇まいで、その土地本来の魅力を伝えます。ラグジュアリーコレクションの歴史は1906年、ヨーロッパでもっとも名高いアイコン的ホテルを集めたCIGA®ブランドとして創業し、今では30を超える国と地域に世界最高峰のホテルやリゾートを119軒も有するコレクションに成長しています。加盟ホテルの多くが1世紀以上の歴史を持ち、すべて国際的に世界最高峰と認知されるホテルばかりです。さらに詳しい情報や新たな開業情報については、theluxurycollection.comをご覧ください。Twitter、Instagram、Facebookでも情報を発信しています。ラグジュアリーコレクションは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト（SPG）に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

■「HOTEL THE MITSUI KYOTO」概要

ホテル名称	HOTEL THE MITSUI KYOTO
開業日	2020年11月3日
所在地	京都市中京区油小路通二条下る二条油小路町284
計画地敷地面積	7,459.86 m ² (2,256.60坪)
交通（アクセス）	地下鉄東西線「二条城前」駅徒歩3分 地下鉄烏丸線「烏丸御池」駅徒歩10分
客室数	161室（うちスイートルーム22室）
客室の広さ	43～213m ²
料飲施設	都季 - TOKI - (ガストロノミー鉄板) 44席 FORNI (イタリア料理) 107席 (うちテラス18席) THE GARDEN BAR (バー) 44席 (うちテラス6席) 四季の間 16席
スパ	サーマルスプリング (水着を着用して入る天然温泉プール) プライベート温泉2室 SPAトリートメントルーム4室 (定員1名:3室、定員2名:1室)
その他施設	フィットネスジム など
総支配人	楠井 学
運営会社	三井不動産リゾートマネジメント株式会社※

※ 三井不動産リゾートマネジメント株式会社は、三井不動産の100%子会社であり、当ホテル、「ハレクラニ沖縄」(2019年7月26日開業・計360室)、および「フォーシーズンズホテル東京大手町」(2020年9月1日開業予定・計190室)の運営会社となります。

■アクセスマップ

(広域図)



(狭域図)



■ご参考

総支配人 楠井 学 (くすい まなぶ) のコメント



HOTEL THE MITSUI KYOTO は、ブランドコンセプト「日本の美しさと -EMBRACING JAPAN'S BEAUTY-」のもと、250 年以上にわたってこの土地に居宅を構えた三井総領家（北家）の時の記憶、そして脈々と築き上げられる京都の伝統や文化を尊重しながら、全てのゲストの皆様が心から愉しめる空間とサービスでお迎えいたします。ご宿泊のみならず、レストランでの食事体験、天然温泉を使用した SPA エリアでの癒しと寛ぎの時間とともに、お客様の心にいつまでも残る思い出を贈ることをお約束いたします。

(略歴)

1994 年 5 月パークハイアット東京入社。その後、ザ・リッツ・カールトン東京営業部長、フォーシーズンズホテル東京 丸の内 セールス&マーケティング部長、マンダリンオリエンタル東京 副総支配人 セールス&マーケティングなどの要職を経て、2018 年 6 月に HOTEL THE MITSUI KYOTO 総支配人に就任。

総料理長 高木 忠宏（たかぎ ただひろ）のコメント



京都は千年を超える悠久の歴史の中、先人たちが脈々と伝統を承継するとともに、冒険的な先取の精神で育んできた伝統産業や文化・芸術があります。食においても同様に、京都は日本最高峰の日本料理を味わえる食の都です。京都では、日本人の精神性、日本文化の源を確認することができる「本物」に多く出会うことができます。本ホテルの2つのレストランでは、目利きにより厳選した食材を、新たな試みと匠の技でご提供し、皆様をおもてなしいたします。HOTEL THE MITSUI KYOTO の新しい「本物」の食体験をご堪能ください。

（略歴）

パークハイアット東京、ウエスティンホテル東京等の勤務を経て、2005年9月マンダリンオリエンタル東京入社、2010年10月同ホテルの副総料理長に就任し、「シグネチャー」、「センス」、「タパス モラキュラーバー」の3つのレストランにおいて一つ星獲得に貢献。2017年10月ヒルトン小田原リゾート&スパ総料理長、2019年7月にHOTEL THE MITSUI KYOTO 総料理長に就任。

「都季 -TOKI-」（ガストロノミー鉄板）料理長 浅野 哲也（あさの てつや）のコメント



京都市の姉妹都市、パリのフランス料理は、伝統を大切にしながら世界中の食材や調理法を積極的に取り入れて進化を続けており、京都の文化にも通じるものがあります。もちろん日本の食材や調味料もふんだんに用います。「都季 -TOKI-」では、日本の食の歴史とそれを支える素晴らしい技法と新鮮な食材に、フランス料理のエッセンスを鉄板上で融合し、新たな「和と洋の架け橋」となる最高の食体験を創造することが大きなコンセプトです。日本に帰国した後、京都の街を歩くたびにインスピレーションをもらい、自分の中で新しいアイデアが溢れてきます。食を通じて日本、そして京都の歴史、文化、季節感やおもなしを五感で味わっていただける、革新的な美食体験を提供するレストランとしてゲストの皆様をお迎えいたします。

（略歴）

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月にHOTEL THE MITSUI KYOTO 「都季 -TOKI-」料理長に就任。

■HOTEL THE MITSUI KYOTO の衛生に関する取り組み

HOTEL THE MITSUI KYOTO は、「安心」「安全」「健康」を第一にお客様をお迎えいたします。このたびの新型コロナウイルス感染症の世界的な流行をうけ、目に見えないウイルスに対し、「正しく恐れ適切に対処する」ために「オペレーションガイドライン」を策定し、万全の対策を講じてまいります。今後のニューノーマル社会における新たなホテルの在り方を追求し、お客様とホテルスタッフの「安全」と「健康」に努めることで、「安心」してお過ごしいただけるホテルを目指してまいりますので、ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

HOTEL THE MITSUI KYOTO × ECOLAB

ECOLAB(エコラボ)は世界 170 ヶ国、40 以上の業界において、衛生管理、水、食品安全などのソリューションを展開するグローバルなリーディングカンパニーです。



HOTEL THE MITSUI KYOTO におきましては「オペレーションガイドライン」の策定にあたって、衛生および感染防止ソリューションをグローバルで牽引するエコラボ社による信頼性の高いノウハウと科学的アプローチを清掃手順・衛生管理に取り入れてまいります。詳しくはこちら www.ecolab.com

■三井不動産グループの SDGs への貢献について

https://www.mitsui-fudosan.co.jp/corporate/esg_csr/?id=global

三井不動産グループは、「共生・共存」「多様な価値観の連繋」「持続可能な社会の実現」の理念のもと、人と地球がともに豊かになる社会を目指し、環境 (E)・社会 (S)・ガバナンス (G) を意識した事業推進、すなわち ESG 経営を推進しております。当社グループの ESG 経営をさらに加速させていくことで、日本政府が提唱する「Society 5.0」の実現や、「SDGs」の達成に大きく貢献できるものと考えています。

*なお、本リリースの取り組みは、SDGs (持続可能な開発目標) における 3 つの目標に貢献しています。

目標 3 すべての人に健康と福祉を

目標 11 住み続けられるまちづくりを

目標 17 パートナーシップで目標を達成しよう

