

元京都市立清水小学校を保存・活用したヘリテージホテル

ザ・ホテル青龍 京都清水

— <1日2室限定>パリで100年以上続く老舗ビストロの味を京都で —  
ブノワ京都とヘリテージホテルを満喫する宿泊プランを販売

【期間】 2020年8月15日(土)より

ザ・ホテル青龍 京都清水(所在地:京都府京都市東山区清水二丁目204-2、総支配人:広瀬 康則)は、ホテル敷地内別棟に位置するアラン・デュカスが設立したデュカス・パリ監修による「ブノワ京都」(運営:株式会社スタイルフーズ 本社:東京都中央区、代表取締役 鈴木 成和)の眺めの良い窓際の席を確約する宿泊プランを2020年8月15日(土)より販売いたします。

当プランでは、法観寺 八坂の塔やライトアップされたホテル外観等、京都ならではの景色やヘリテージ(遺産)建築を楽しみながらパリの老舗ビストロの味を満喫していただけます。ザ・ホテル青龍 京都清水とブノワ京都では新しい生活様式に対応したサービスを提供し、お客さまに安心してご利用いただけるホテル滞在をご提供いたします。

プラン概要

- 【期間】 2020年8月15日(土)～
- 【客室】 各グレードのツインルームまたはキングルーム  
チェックイン 3:00P.M. チェックアウト 12:00NOON.
- 【内容】 ・1泊2食付き  
朝食 ～京の養生ブレックファスト～  
夕食 ブノワ京都でのディナー(乾杯の食前酒付き)  
八坂の塔やヘリテージホテルらしい外観が楽しめる窓際の席確約  
ゲストラウンジ滞在時間中フリー(7:30A.M.～10:00P.M.)
- 【料金】 1室2名さま利用時 1室¥92,358～  
※各日2室限定、別途宿泊税がかかります。



客室一例(スタンダードキング)



ブノワ京都 店内イメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せ  
The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu マーケティング戦略 広報  
TEL: 075-532-1131 FAX: 075-532-1103  
<https://www.princehotels.co.jp/seiryu-kiyomizu/>

## 元清水小学校からヘリテージホテルへ

1869年（明治2年）に下京第二十七番組小学校として創設されたことにはじまる清水小学校は、2010年度（平成22年度）をもって141年の歴史に幕を閉じました。その後、元清水小学校跡地活用計画において、歴史ある建物を保存・活用し、現在のホテルへとコンバージョンされ、「記憶を刻み、未来へつなぐ」をコンセプトにThe Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizuとして生まれ変わりました。

### ブノワ京都

■営業時間 5:00P.M.～10:00P.M.（L.O.8:30P.M.）

※8:30P.M.までにご来店ください。

■アントニーシェフのおすすめ 厳選食材のフルコース

・乾杯の食前酒（ノンアルコールもご用意可）

・アミューズ/前菜/お魚料理/お肉料理

アバンデセール/デセール/コーヒー

ミニャルディーズ

※季節や食材等の状況により変更する  
可能性がございます。

■お席

法観寺八坂の塔や中庭越しのヘリテージホテルの  
景観を満喫できる窓際席を確約いたします。



お魚料理イメージ



お肉料理イメージ

■BENOIT KYOTO（ブノワ京都）

「ブノワ」は、1912年パリにオープンして以来100年以上続く老舗ビストロで、温かく心地よいレストランとしてパリのお客さまに愛され続けています。2005年より世界各地でミシュランの星付きレストランを展開するデュカス・パリが受け継ぎ、伝統ある店に新風を吹き込むと同時に、そのエスプリを東京とニューヨークにも広げてきました。

「ブノワ京都」は現代的かつ日本的な建築に、日仏文化の出会いの場として、温かみのあるオーセンティックなパリのビストロとして誕生しました。伝統的なフランスのボワズリーを黒で仕上げた壁がキッチンを囲み、ダイニングへと続くエントランスとカウンターを印象付けます。アラン・デュカス自らが選んだアンティークのポスターも壁を飾ります。ダイニングの家具やカウンター、バーカウンターもフランスの蚤の市で選んだアンティークを使用しています。さらに、カール・ハンセンのチェアがコンテンポラリーな雰囲気演出します。京都市街を一望できるロケーションが魅力のホテル敷地内に佇む「ブノワ京都」からも、東山エリアのシンボリックな存在として愛され続けている法観寺境内にそびえたつ五重の「八坂の塔」を間近に望むことができます。

◆お客さまからのお問合せ 予約係 TEL：075-532-1130（受付時間 9:30A.M.～6:00P.M.）

## ザ・ホテル青龍 京都清水の行う新型コロナウイルス感染症 拡大予防の取り組みについて

### ■従業員の衛生体制の強化

就業前の検温、手洗い・うがい、消毒を徹底し、マスクを着用してご案内させていただきます。  
また、全従業員に携帯用の消毒液を配布するとともに、衛生管理に関する教育を強化し、各自健康を守りつつ、お客さまのおもてなしに努めます。

### ■お客さまの健康確認

- ・ホテルへご来館の全てのお客さま  
ホテル入館時はお客さまへ手指の消毒と検温およびマスク着用のご協力をお願いいたします。
- ・ご宿泊のお客さま  
チェックイン時に「セルフチェックシート」へのご記入をお願いいたします。
- ・レストランをご利用のお客さま  
レストラン入店時はお客さまへ手指の消毒のご協力をお願いいたします。

### ■清掃・消毒の推進

レストラン、客室備品等、不特定多数の方が頻繁に触れる部分は特に徹底して消毒いたします。

- ・消毒液の設置  
エントランスをはじめ、館内各所とレストランの全テーブルに消毒液をご用意いたします。
- ・レストラン客席の消毒を徹底  
レストランではお客さまの入れ替えごとに、テーブル、ソファ、椅子、備品の拭き上げと消毒を行います。
- ・「Safety シール」の導入

徹底した清掃と消毒が施された客室のドアに「Safety シール」を貼り、清掃・消毒後のお部屋に入室者がいないことを明示し、安心してご入室いただけるようにいたします。

### ■飛沫防止対策の徹底

- ・飛沫防止スクリーンの設置  
フロントやレストランキャッシャー等お客さまと接する場所においてはアクリルスクリーン等を設置いたします。
- ・ソーシャルディスタンスの確保  
レストランのテーブルの間隔を最低1メートル確保いたします。