

NEWS Release

2021年7月26日

地域連携で京都の魅力を伝えるホテル滞在

ザ・ホテル青龍 京都清水

─ <1 日 2 室限定> 誕生から 110 年 京都東山にて季節を味わう伝統の日本料理 ─ ミシュランガイド1つ星 高台寺 十牛庵と4パビリオンのヘリテージホテルを満喫する宿泊プランを販売 【期 間】2021年8月1日(日)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、「ミシ ュランガイド京都・大阪+岡山 2021」のホテル部門において極めて快適にあたる4パビリオンとして掲載されまし た。これを記念し、ミシュランガイド1つ星を獲得したホテル近隣の料亭、高台寺十牛庵(運営:株式会社ひらま つ 東京都渋谷区恵比寿4-17-3)にて季節と深い結びつきを持つ日本文化の一つである日本料理をお楽しみ いただける宿泊プランを2021年8月1日(日)より販売いたします。

「ミシュランガイド」は、優れたホテルやレストランに星の数を付けて格付けするグルメガイドとして世界的に知られ ており、ホテル部門においては宿泊施設の快適度の分類がパビリオンマークによって表されます。その数(1~ 5)によって快適度とサービスのレベルが示されますが、当ホテルはこの度4パビリオンとして掲載されました。 本プランにて日本料理をお召しあがりいただける高台寺 十牛庵は同ガイドに1つ星として掲載されており、本企 画はミシュランガイド掲載店舗同士のコラボレーション企画となります。

ザ・ホテル青龍 京都清水と高台寺 十牛庵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】2021年8月1日(日)~
- 【客 室】 デラックスツイン DEN チェックイン 3:00P.M. チェックアウト 12:00NOON.
- 【内容】1泊昼食付き(ご出発日のご用意となります) (ご昼食を高台寺 十牛庵にてお召し上がりいただけます) ご料金にお飲み物代は含まれておりません。 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名さま ¥55,000~ ※別途宿泊税がかかります。
- 【備 考】高台寺 十牛庵へのご移動は当ホテルより徒歩約8分







デラックスツイン DEN



©MICHELIN

◎本件に関する報道各位からのお問合せ ザ・ホテル青龍 京都清水 マーケティング戦略担当 TEL:075-532-1131 FAX:075-532-1103

https://www.princehotels.co.jp/seiryu-kiyomizu/

高台寺 十牛庵

豊臣秀吉と正室・ねねが愛し、今なお美しい街並みに深い歴史と風情を残す街、京都・高台寺。その地に佇む「高台寺 十牛庵」は、明治 41 年に名工・上坂浅次郎ならびに北村捨次郎が普請した歴史ある日本家屋です。 伝統的な建築方法である数寄屋造りをもちいた美しく壮大な姿は、110 年経った今でも決して色あせることはありません。その館から望むのは、平安神宮神苑や円山公園、無鄰庵庭園など多くの庭園を手掛け、近代日本庭園の礎を築いたとされる名庭師 植治・七代目小川治兵衛による日本庭園。広大な敷地を贅沢に使った主庭では、夏は新緑、秋は紅葉が葉を揺らし、静寂の中に美しい日本文化を感じることができます。

日本の風土が育んだ素晴らしい食材を使い、器の上に京都の四季を描くお料理は、食材のみずみずしさや滋味あふれる力強さに溢れ、四季の薫りが立ちこめます。

伝統と格式ある数寄屋造りの館から望む美しい京都の街並みとともに、一期一会の京料理をご堪能下さい。

■季節のお料理(一例です)

先付 お椀 向附 焼物 八寸 強肴 焚き合せ 香の物 ご飯 止椀 水物 菓子 一服



季節の食材を活かしたお料理



料理人が目の前で焼き上げる「焼物」 季節により食材は変わります。



お席一例 カウンター 料理人と語らいながらお召し上がりいただけます。



お席一例 個室 大切な方と京の景観をお楽しみいただけます。

ザ・ホテル青龍 京都清水 地域との取り組み

当ホテルでは人力車による当ホテル宿泊者限定の観光コースや、通常は入室出来ない貴賓室にて根付の歴史を学ぶことが出来るオリジナル入館プラン、京都 清宗根付館等周辺の地域とより連携したアクティビティーをご用意しております。今後も京都の魅力を再発見していただける旅の提案を拡充してまいります。

◆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.)