

ザ・ホテル青龍 京都清水

—小学校の面影を残したヘリテージ建築で人生を振り返る京都旅を—
かつての学校給食をヒントに、こだわりのコースを愉しむ大人の食体験「九食」を提供

【期 間】 2023年5月15日(月)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、株式会社トベアーキテクトと提携し、当ホテルでしか体験できない、開業から初めての創作ディナーコース「九食」を2023年5月15日(月)より提供いたします。



旅行という領域は、近年モノ消費からコト消費に移り行き、心を満たす消費にシフトしつつあります。

当ホテルでは元小学校をコンバージョンしたホテルとして小学校時代を改めて体験していただけるよう「給食」をテーマとした食体験をご用意いたします。給食は栄養バランスに優れ、「学び」の工夫が施されたものでした。食事マナーだけでなく、彩りや地元の特産品に自然と理解を深めたり、生産者や食材への感謝の心を育むなど「食育」の場でもありました。

九食は給食同様に京都だけでなく、近隣県の食材を中心に「健康、学び」などに通ずる伝統的な料理法がテーマの中心となり、食材の生産者を応援するホテルでありたいという我々の願いも込められています。小学校は6年という時間をかけて、子供たちが成長する礎を築く場所です。その場所で提供する「九食」だからこそ、料理を通じて人生を振り返る、「時」を感じるディナーを提案いたします。



◎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 セールス&マーケティング部 広報担当

TEL:075-532-1131 FAX:075-532-1103

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

概要

【期 間】 2023 年 5 月 15 日(月) ～

【内 容】 和と洋をフュージョンした 9 つのセクションに分け構成しています。

【時 間】 6:00P.M.～9:00P.M.

【料 金】 1 室 1 名利用時 1 名さま ¥105,000 2 名利用時 1 名さま ¥62,500(サービス料・消費税込み)
※宿泊プランご利用者限定

【場 所】 restaurant library the hotel seiryu(ザ・ホテル青龍 京都清水 2F)

【メニュー】 コースの二品目の和前菜は季節毎にことなる料理法で 1 年生から 6 年生までにさまざまな経験を
収することを「調理時間による食材の変化」で表現しております。

食材、調理方法、器、空間、一品ごとに思いの詰まった至福の味わいをお楽しみください。



ホテル館内をモチーフにした遊び心あふれた
オリジナル製作の清水焼



京都の北山杉を利用したオリジナル製作の箸

「九食」は、このコースのために作られたオリジナルの器で提供いたします。

地元清水焼の「蘇隆窯」は、実際に窯元のご家族が元清水小学校に通われていたご縁もあり、作り手の想いがこもった、目でも楽しめる一皿一皿を料理に驚きと華を添えます。

ザ・ホテル青龍 京都清水では九食通じ、清水焼などの文化の継承への力添えや北山杉の端材を活用した木製のお箸の採用による脱プラスチックなど、SDGsにも貢献して参ります。

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。



◆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.)