

THE SHINMONZEN

京都祇園 THE SHINMONZEN で特別な食体験

ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリスティンのテイスティングメニュー
「Stay and Dine」パッケージを開始



2022年6月

2021年12月京都祇園、新門前通りにオープンした THE SHINMONZEN では、2022年秋に予定しているジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリスティンが手がける京都初のレストランオープンに先駆け、ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリスティンの特別なテイスティングメニューをお楽しみいただける、「Stay and Dine」パッケージを開始しました。

京都にインスピレーションを受けたこのテイスティングメニューは5コースで、自宅で寛ぐかのようにリラックスできる宿泊ゲスト専用スペース「リバーサイドラウンジ」または自室での インルーム・ダイニングでご利用いただけます。お勧めのカクテルと共に楽しみいただくペアリングもご用意しています。

プラン概要

プラン名「Stay and Dine」

料金：15,000円（1名分、税・サ込み）

予約：当ホテルのスイートご予約時に、「Stay and Dine」のオプションをお選びください。宿泊料金にこのパッケージ料金が加算されます。

含まれるもの；

- 5コース テイスティングメニュー デイナー
- 京都駅の新幹線ホームからホテルまで、プライベートカーでのお迎え
- ファーム・ツアー・テーブルの朝食
- ミニバー(アルコール飲料を除く)

*別途1名1泊1,000円の京都宿泊税がかかります

*ご予約にはクレジットカードが必要です

*到着7日前以降のキャンセルには1泊分の宿泊料金（税別）が発生します



ジャン-ジョルジュのイメージ料理画像です

THE SHINMONZEN

6月のジャン-ジョルジュ テイスティングメニューの一例

前菜：お刺身とスパイシーホワイトポン酢

冷菜：ベイビージェムレタスとイチゴのサラダ ヤギのチーズ、バジル

スープ：エンドウ豆のスープ パルメザンチーズフォーム

メイン：和牛テンドーロイン ブロッコリーラブ、バジル、ゴマと唐辛子

デザート：塩キャラメルとグアナラチョコレートのタルト、バニラアイスクリーム

ABOUT THE SHINMONZEN

京都の中心地、祇園オープンした The Shinmonzen は、安藤忠雄氏による現代的な日本のデザイン、Rémi Tessier (レミ・テシエ氏) によるコスモポリタンなインテリア、そしてワールドクラスのコンテンポラリー・アートのコレクションからなるスモールラグジュアリーホテルです。伝統的な日本の旅館にインスピレーションを受けた当ホテルの9つのバルコニー付きスイートルームからは、祇園白川を臨み、隠れ家のような空間だからこそ、パーソナルなサービスをご体験いただけます。

当ホテルの詳細は <https://theshinmonzen.com/jp/> よりご覧いただけます。

[ご予約・お問い合わせ]

THE SHINMONZEN

所在地：〒605-0088 京都市東山区新門前通西之町 235

TEL：075 533 6553 (代表)

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
THE SHINMONZEN 日本地区 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。
Tel：03-3403-5328 Fax：03-3403-5329 E-mail：info@kentosnetwork.co.jp
Web：www.kentosnetwork.co.jp Blog：www.kentosnetwork.co.jp/wp
 twitter.com/LUXE_TRAVEL  www.facebook.com/kentosnetwc

