

THE SHINMONZEN

京都祇園 THE SHINMONZEN で過ごす 特別なクリスマスとお正月

まもなくホテル内にオープンするジャン-ジョルジュの特別なおすすめコースや
京都の二つ星レストラン「祇園丸山」とのコラボレーションおせち付きパッケージ



2022年12月

京都の中心地、祇園 新門前通りに2021年12月にオープンしたTHE SHINMONZENでは、日本や世界中の伝統からインスピレーションを受けたフェスティブイベントでゲストをお迎えします。ゲストエクスペリエンス チームは、ゲスト一人一人の特別なリクエストに喜んで対応し、思い出に残る滞在を演出します。

ご宿泊者限定でシャトー・ラ・コストのワインとクリスマスケーキをプレゼント

12月20日～25日の間にご宿泊のゲストにはウェルカム・アメニティとして「ホワイトクリスマス」をイメージし、伝統的にクリスマスイブから燃やす習慣がある大きな薪「ユールログ」に似せたTHE SHINMONZENの「クリスマスケーキ2022」と、フランス、プロヴァンスの姉妹ホテルヴィラ・ラ・コストを有するワイナリー、シャトー・ラ・コストのワインボトルをプレゼントします。

料金：200,000円より（1泊、2名1室、税サ、朝食込）

クリスマス特別ディナー付き宿泊

12月24日または25日ご宿泊のゲスト限定で、まもなくホテル内にオープンするレストラン、ジャン-ジョルジュ at The Shinmonzen の特別なおすすめコースを提供します。

料金：234,890円より（1泊、2名1室税サ、朝食込）

大晦日ディナー&新年おせち付き宿泊

12月31日にご宿泊のゲスト限定ディナー、レストラン、ジャン-ジョルジュ at The Shinmonzen の特別なおすすめコースをご用意します。更に年が明けて最初の食事、2023年1月1日の朝食は、丸山嘉桜シェフのミシュラン二つ星レストラン「祇園丸山」とのコラボレーションによる正月料理を提供します。祇園丸山のおせちは彩り豊かな盛り合わせで、

THE SHINMONZEN

一皿一皿に新しい年を迎えるための特別な意味があります。海老などの縁起の良い食材が福を招き、白味噌で作った人参で彩ったお雑煮は日の出を意味し、年の初めを明るく彩ります。祇園丸山の五感に響く独創的な料理で新年をお迎えください。

また、初詣の風習として、元旦には全客室に京都八坂神社の絵馬をお届けします。2022 年への感謝と 2023 年への希望を込めて願いごとを書き、八坂神社に奉納しましょう。ゲストエクスペリエンス チームが代わりに奉納することも可能です。

料金：296,090 円より（1泊、2名1室税サ込）

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



https://www.instagram.com/kentos_network/

