

京都の風を感じる Terrasse at The Shinmonzen がオープン



京都の移り行く四季を肌で感じることのできるラウンジテラスがこの夏、気軽に立ち寄れるレストラン「Terrasse at The Shinmonzen」としてオープンします。

ランチタイムはアラカルトメニュー、南仏の姉妹ホテル、ヴィラ・ラ・コストが位置するワイナリー、シャトー・ラ・コストのプロヴァンスおよびアルゼンチンワインをご用意しています。美しく透き通る白川の流に耳を傾けながら優雅なひとときをお過ごしください。

営業時間

11:30 ~ 21:00 (お食事 LO 15:00)



Jean-Georges at The Shinmonzen 新総料理長が就任



2023年3月15日、ホテル内にグランドオープンした、モダンフレンチの巨匠、ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリステンのレストランの総料理長に、2023年4月1日より、Chef Hana Yoon (ハナ・ユーン) が就任しました。

シェフ・ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリステンより任命され、Jean-Georges at The Shinmonzenの総料理長としてキッチンチームを率いるシェフ・ハナはクリエイティブな才能を持ち、豊富な経験、革新的なアプローチ、そして卓越した料理への情熱により、常に美食の領域を再定義し続けています。

シェフ・ハナのキャリアはアメリカのカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカでスタート、その後、ニューヨークの有名四つ星レストラン、ジャン-ジョルジュ・レストランで頭角をあらわし、2021年には同店における彼女の才能と熱意が、食通たちの注目を集め、副料理長のポジションを獲得しました。そして現在、当レストランの総料理長として、京都にその専門知識をもたらし、その並外れた創作料理でゲストを魅了しています。異なる食文化のフレーバーを融合させる情熱と卓越した技術を持つ彼女の料理は、味と革新の領域を広げる、忘れられない食の体験をお約束します。



また、Jean-Georges at The Shinmonzen では、宿泊ゲスト以外の方も朝食をお楽しみいただけます。Jean-Georgeの朝食が食べられるのは、ロンドンのJean-Georges at The Connaught ところだけ。貴重な体験と言えるでしょう。

営業時間：日曜日・月曜日 休業（朝食は除く）

朝食：7:00 ~ 10:30 (宿泊ゲスト以外の方は LO 9:30)

昼食：11:30 ~ 14:00 (LO 13:00)

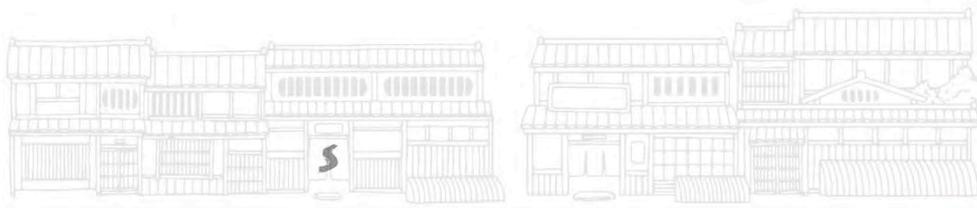
夕食：17:30 ~ 22:00 (LO 20:30)

メニュー

朝食：3 コース (9,000 円)

夕食：6 コース (18,000 円) / 8 コース (24,000 円)

* 上記料金は税サ込み



この夏のおまかせコースメニューをご紹介します。
下記の8コースに加え、ベジタリアンコースメニューもご用意しています。

雲丹、鮪、鮭を用いたアミューズブッシュ

クリスタル・キャビア
ココナッツのセミフレッド、ディル

北海道産帆立貝、昆布漬け胡瓜とすだち

ピーツのカルパッチョ
なめらかなアボカド、シェリービネグレット

甘鯛、ヘーゼルナッツとコリアンダー
夏野菜、バニユルス・ビネガー風味の焦がしバター

天然車海老
温かい人参とメロン、生山椒

京都丹波産平井牛フィレ肉のキャラメリゼ
ズッキーニのルーラード、スコッチポネットのエミュルション

チェリーコンポート、キルシュ風味のメレンゲ、
チョコレートのシュトロイゼル、サワーチェリーソルベ



「Travel + Leisure Luxury Awards Asia Pacific 2023」入賞



ラグジュアリートラベラーに人気の旅行専門誌「Travel + Leisure Southeast Asia, Hong Kong and Macau」(トラベル+レジャー東南アジア、香港、マカオ)開催の Luxury Awards Asia Pacific 2023の授賞式が6月にバンコクにて開催されました。アジア太平洋地区の編集者と専門家、さらに世界中の当該読者の投票により、日本、オーストラリア、シンガポールなど16の国別に卓越したホスピタリティーのホテル、スパ、プールなどの受賞リストが発表されました。

The Shinmonzen は、日本の Beach + Upcountry Hotels 部門で、5位に入賞。2023年3月にグランドオープンを迎えたばかりのホテルとしては驚くべき快挙と言えるでしょう。インバウンドトラベラーの渡航解禁以来、外国人ゲストのリピーターもすでにおり、安藤忠雄建築、祇園というロケーション、ミュージアムレベルのアート作品、思わず話しこみたくなるフレンドリーできめ細やかなおもてなしのスタッフを愛するファンが今後も増えていくことは間違いありません。

当ホテルの詳細は [こちら](#) よりご覧いただけます

