

## お茶会 at The Shinmonzen



2023年11月に、当ホテル初のお茶会を開催しました。2021年12月のオープン以来お迎えしてきた外国人旅行者及び日本人ゲストの、日本の伝統や文化への感心の高さを常に実感してきました。特に、湯を沸かし、お茶を点て振る舞う日本の伝統行為である茶道を知りたい、体験してみたい、という多数の声を聞きました。京都では様々な場所でお茶会を体験できますが、正座の必要がないテーブルと椅子のセッティングで、かしこまらずに気軽に体験できる機会を望む方も多く、The Shinmonzen ではホテルのライブラリーにてお茶会を開催する運びとなりました。



コラムニストとして活躍する一方、「大日本茶道学会」の茶道正教授として茶道の稽古や茶事も定期的に行う中村孝則氏(茶名:中村嵩仙)にティーマスターを務めていただき、野点用の茶道具セットでお席(薄茶席)を設けました。京都では入手不可能な、HIGASHIYA 定番の「柿衣」(長野県産市田柿の干し柿をまるごと使い、特製の白餡とバターをはさんだ冬期限定菓子)をこのお茶会に特別にご用意いたしました。当日ご宿泊中のゲストはもちろん、祇園で美術骨董店を経営されているご近所の皆さん、当ホテルのモダンアートコレクションの一つのアーティストの方、神戸のジャーナリストの方など、多彩のゲストが、気軽な質疑応答、茶道具セットを間近に見て触れる機会をととても楽しまれました。



## サイフォンコーヒー at The Shinmonzen



エスプレッソなど、大型のマシンで様々なコーヒーを提供する店舗やレストランが主流となり、サイフォンコーヒーを楽しめる所は希少です。京都のホテルでサイフォンコーヒーが飲める場所は、ここ、The Shinmonzen 以外ではないだろうと言われています。当ホテルでは、サイフォンコーヒー日本チャンピオン(世界第2位)のバリスタ、矢橋伊織氏が、芳醇な香りを楽しめる極上のサイフォンコーヒーを提供しています。

コーヒー豆は京都の有名ブランド「%アラビカ」にオリジナルブレンドを提供してもらっていますが、現在はそのオリジナルブレンド70%にインドネシア・バリ島の豆を30%加えた、ブレンドを提供中。まもなく冬のブレンドをご用意するために、現在豆の選定中です。是非ともお試しください。





## The Shinmonzen の新しいアクティビティー



寺院での座禅体験や、茶道、サウンドヒーリングのプライベート体験、そして花街のお茶屋さん体験など、京都の歴史と文化に触れる様々なアクティビティーをゲストエクスペリエンスチームがご提案、サポートしています。加えて、扇子の老舗、大西常商店とのコラボレーションで、The Shinmonzen のゲストだけが体験可能な特別な新しいアクティビティーをご用意いたしました。

大西常商店は、110年の歴史を誇る京都を代表する京扇子の製作所です。元々は建仁寺内で元結（日本髪を結う時に使う髪留め具）を製作していましたが、大正2年に初代・大西常次郎氏が扇商を創業。大西常商店の建物は150年ほど前に建てられた商家の町家で、柱だけ残して建て直されていますが、京町屋本来の広い間口、三和土、店の間、通り庭、奥庭、茶室がそのまま保存された貴重な数寄屋住宅で、重要文化財にも指定されています。大西常商店の四代目、大西里枝さんは、扇子の職人と文化を守りつつも、歴史ある町家を守り、京都の至とこで行われている数多くの行事を守り続けている素敵な女性です。そんな大西里枝さんと直接お会いし、いろいろなお話を伺い、さらに大西さんのお手前で呈茶をいただける貴重な体験です。

- ✂ The Shinmonzen のプライベートカーで往復送迎
- ✂ 歴史ある町家での暮らしぶりを交えたご案内で町家を見学
- ✂ 一般公開していない特別な茶室で、4代目大西里枝さんによる呈茶
- ✂ 大西さんとの対談
- ✂ ゲストエクスペリエンススタッフが同行（通訳も兼ねます）



## Jean-Georges at The Shinmonzen 冬のメニュー

モダンフレンチの巨匠シェフ・ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリステンのレストラン Jean-Georges at The Shinmonzen に地元の食材をふんだんに使用した冬のメニューが登場しました。

昆布と発酵バターでポーチした京都かぶ白子（京かぶ）、  
カビアリ・クリスタルキャビア JG セレクション

信州サケ、塩漬けいくら、ますのクリスピースキン、  
レモンフォーム、ディルピューレ

大原産の鹿ロイン、冬のスパイス梨、  
グレーズドキャベツ、赤ワインシロップ添え





## 客室のアメニティに DAMDAM 登場

10月より客室のバスルームアメニティに人気スキンケアブランドのDAMDAMが導入されました。DAMDAMは日本の職人技と伝統的な自然成分から生まれた「Made in Japan」のクリーンスキンケアブランドです。The ShinmonzenではDAMDAMのミニマルさ、環境の変化で肌がゆらぎやすい旅先で心地良さを実感いただけるリチュアルをご用意しております。ミスト式化粧水はリフレッシュや乾燥対策としてメイクの上からもご使用いただけますので、ぜひ一緒にお出かけしてみてください。

- 🔪 クレンジング - コメヌカ油を配合した肌に潤いを与える
- 🔪 クレンザー (洗顔料) - こんにやくスクラブで肌の汚れや古い角質を吸着
- 🔪 ミスト式化粧水 - お米の成分でつややかな肌に仕上げる
- 🔪 クリーム - 肌の水分保持力を高める紫蘇を配合



日本の美しく健康的な肌の象徴である「もち肌」へと導きます。

当ホテルの詳細は [こちら](#) よりご覧いただけます

