

保存版・京都は新しもの好き

京都で見る、買う、食べる、101のこと。

BRUTUS®

2021 6/15 特別定価 780円

101 THINGS TO DO IN

京都

楽しく生きるヒントがある。

便利なQRコード  
 KYOTO  
 TO DO MAP  
 2021

ライブ感たっぷりのカウンター割烹が新登場。

テーブル席とカウンター席を切り分けて、今年3月にリニューアル。カウンター席の料理長として新たに迎えたのは、〈祇園さゝ木〉出身の宮下司氏。先付から始まり、ご飯、麺で〆るコースは全8品から24,860円。流れの中で、旬の食材が並べられた「ネタ箱」から、好みのものを選んで好みの調理法でいただく、ホテルでは珍しい祇園の割烹スタイル。料理長との会話や、目の前で料理が組み立てられていく様子など割烹の醍醐味が存分に味わえる。



## GOURMET



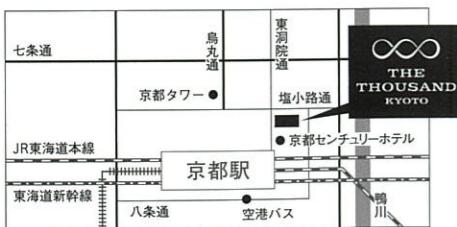
気鋭のソムリエが手がけるペアリングに注目。

ニンニクやバターを極力使わない「自然派イタリアン」で知られる植竹隆政シェフの監修下で、昨年秋に全メニューがリニューアル。シグネチャーディッシュ「シマエビとカラスミの冷製カッペリーニ」ほか、植竹シェフのエッセンスが感じられる料理はもちろん、「日本ワイン界の新星」といわれた気鋭のシェフソムリエ・岩田涉セレクトによるペアリングもおすすめ。



2019年1月に開業した、京阪グループのフラッグシップホテル。ロゴマークは、数字の「1000」を表すと同時に「無限大」や水引の「結」も表し、ゲストとの縁や約束を示す。開業2周年記念にオンラインショップも開設。館内で用いられているオリジナルアロマオイル「SEN」や、客室のアートをモチーフとしたグッズなど、宿泊客に好評を得ているアイテムが販売される。スペアリヤ1泊33,600円~(2名1室、朝食・税込)。

## ACCESS



京都駅中央口から東へ徒歩約2分。ほぼ駅と隣り合せの立地。●京都市下京区東塩小路町570番☎075-354-1000。



1 初夏に提供する予定の、京都名物・鱧を使った椀物。2 スペシャリテのフカヒレはスッポンだしとの合わせ餡掛け。3 新鮮な金目鯛や鰻などが並ぶネタ箱。



## 京都駅徒歩2分に広がる 京都の別世界。

街中にあるながら自然を感じられるホテルには、都で培われてきたアートや食の文化が息づいていた。



## 路

地を思わせる細長いエントランスをくぐると、ふわりと良い香りが漂う。ロビーや

で出迎えてくれるのはアート作品と寺社仏閣にインスピライされた迫力ある階段。外の喧騒から切り離された空間に、ここが京都駅から目と鼻の先にあることを忘れるだろう。千年の都に京都の知恵とおもてなしの精神をゲストに伝えたいという思いから、コンセプトは「パーソナル・コンフォート・ホテル」。日本家屋から着想を得た客室や、禅や茶の思想を取り入れたおもてなしにこだわる。館内のレストランは、気鋭のシェフソムリエを起用。食を自當てに訪れるのも一興だ。

## ART



『ゆらぎ』や『うつろい』を表現した作品たち。

入口に設置された京都出身の作家・黒川徹の作品《曲率 -Curvature-》。左官の壁を背景に、余白の美を表している。ほかにも、ホテルのために制作されたアートが、全222室の客室すべてと館内の各所に点在。