

# Ace Hotel Kyoto

プレスリリース

2021年11月吉日  
エースホテル京都

---

エースホテル京都 冬季特別ポップアップ第二弾  
ミシュランスターシェフ エイプリル・ブルームフィールドのメニューを味わえる  
「エースホテル・ガストロパブ」を11月21日(日)よりスタート！  
ホテル3階プライベートイベントスペース

---



エースホテル京都(所在地:京都市中京区車屋町245-2、総支配人 ニコラス=ジョームス・ブラック)では、**11月21日(日)**より、ホテル3階の大きなガラス窓から緑豊かな屋上庭園の眺望や散策も楽しめるプライベートイベントスペースにて冬季期間お楽しみいただけるポップアップ第二弾として、欧米で高い評価を得るシェフ、エイプリル・ブルームフィールドがエースホテルニューヨークで提供していたレシピと、クラフトビールをお楽しみいただける「エースホテル・ガストロパブ」(お一人様**4,500円** 税金・サービス料込)を開催いたします。

ガストロパブ料理についてシェフのエイプリル・ブルームフィールドは、「私が生まれ育った英国の町にはどこでもパブがあります。パブとは友人とくつろいだり、ビールを飲んだり、簡単な料理をつまんだりするための地元の集まりの場で、本格的な料理はあまり提供されていませんでした。しかし1990年代に入ると、シェフたちが、パブの精神や雰囲気(仲間意識、楽しさ、リラックスした雰囲気)を保ちつつ、フィッシュ&チップス、バンガーズ&マッシュ、シェパーズパイ、プラウマンズランチなど伝統的な料理を、季節感のあるスペシャルなものに昇華させ、提供するようになったのです。つまりレストランと同じように最高の食材を調達し、料理のトレーニングと技術を最大限に活用しました。つまり、ガストロパブとは、お酒を飲むだけでなく、美味しいものを食べることができる場所なのです」。

今回、このエースホテル京都のガストロパブで提供するのは、皮がカリカリに焼きあがったローストポーク、ラムバーガー、ここでしか味わえないシーフードソーセージ、イギリスのクリスマスシーズン定番のスティッキートーフィープディングなどをご用意しました。

# Ace Hotel Kyoto

また、お料理とともにお出しするのはホップの苦みが程よく効いたアメリカンクラフトビールに肩ひじ張らずに楽しめるグラスワイン。もちろん、季節感のあるクラフトカクテルもご用意いたしました。今回提供するメニューは、シェフ・エイプリルが特に気に入っているもので構成されています。マンハッタンの食通たちに愛されたメニューコースとクラフトビールで肩肘張らない気楽な会食を同僚、お友達、家族のみなさまでわいわいとお楽しみください。ガストロパブナイトは11月21日（日）より開始、その後毎週木曜から土曜日の18時から22時まで開催いたします。

## ◆エイプリル・ブルームフィールド プロフィール



エイプリル・ブルームフィールドは、同世代のシェフの中でも最も有名で評価の高いシェフの一人です。30年近いキャリアの中で、エイプリルの創造性に富んだ魂のこもった料理は、欧米では権威ある料理雑誌、「ニューヨーク・マガジン」や「ボナペティ」などで高く評価され、ミシュランの 2つ星、「フード&ワイン」誌の「ベスト・ニュー・シェフ」、ジェームズ・ビアード賞の「ベスト・シェフ: ニューヨーク」など、業界で最も名誉ある賞を受賞しています。

イギリスのバーミンガム出身のエイプリルは、ケンジントン・プレイス、ピバンダム、リバー・カフェ、シェ・パニースなど、高名なレストランで腕を磨きました。2004年には、ニューヨーク初のガストロパブ「Spotted Pig」を開店し、2009年には、Ace Hotel New Yorkに新しいガストロパブ「Breslin Bar & Dining Room」がオープンしました。両店ともミシュランの星を獲得し、ニューヨークで最も人気のあるダイニングスポットのひとつとなりました。その後NYやLAなどでも数々のレストランを運営しながら、料理本を執筆したりTVの司会を務めるなど精力的な活動をしています。

## ◆シェフによる今回のポップアップへのメッセージ

「今回のエースホテル京都での特別メニューは、私がこれまでに提供してきた料理の中でも特にお気に入りのもので構成されています。日本ではなかなかお目にかかれないものや、新しいものを体験していただく機会を提供できるのはとても嬉しいことです。そして何よりも、ディナーにお越しいただいた皆様楽しんでいただきたいと思います。私たちの目的は、快適でリラックスした、楽しい時間を提供することです。期間限定ですので、ぜひご来店ください」。

---

【エースホテル京都公式サイト URL】

<https://www.acehotel.com/kyoto/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

エースホテル京都 マーケティングコミュニケーションズ Email: [press.kyoto@acehotel.com](mailto:press.kyoto@acehotel.com)

【エースホテル京都に関するお問い合わせ先】

予約課 Email: [reservations.kyo@acehotel.com](mailto:reservations.kyo@acehotel.com) TEL: 075-229-9000

# Ace Hotel Kyoto

名 称 :エースホテル・ガストロパブ

開催日時 :11月21日(日)より

冬季期間木曜日ー土曜日 ※ただし、11月22日(月)は開催いたしません。

18時ー22時(21時ラストオーダー)

会 場 :ホテル3階 プライベートイベントスペース

予約方法 :ウェブサイトまたは電話にて前日迄

予約サイト :<https://www.tablecheck.com/ja/shops/event-acehotel-kyoto/reserve>

予約電話番号:075-229-9008 前日までに予約をお願いします。

価 格:4,500円(税金・サービス料込)※飲料は含まれておりません。



## 内 容

スターター

・デビルドエッグ

・ラムスライダー

・シーザーサラダ

メイン(3種からお選びいただきます)

・フィッシュ&チップス

・シーフードソーセージ

・ローストポーク

デザート

スティッキートーフィープディング

※メニュー写真はイメージです。実際のものとは異なる場合があります。

【エースホテル京都公式サイト URL】

<https://www.acehotel.com/kyoto/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

エースホテル京都 マーケティングコミュニケーションズ Email: [press.kyoto@acehotel.com](mailto:press.kyoto@acehotel.com)

【エースホテル京都に関するお問い合わせ先】

予約課 Email: [reservations.kyo@acehotel.com](mailto:reservations.kyo@acehotel.com) TEL: 075-229-9000