

秋のいちおしカクテルがエースホテル京都に大集合！

特別ゲストバーテンダーを招いた **1週間限定の**
スペシャルカクテルイベント「ネグローニウィーク」をはじめ、
スペイン・イビサ島 伝説 DJ ジョン・サ・トリンサ 氏による
音楽とオリジナルカクテルが楽しめる1日限定のDJイベントを9月に開催！



ネグローニカクテル



スペイン・イビサ島 伝説 DJ ジョン・サ・トリンサ氏

エースホテル京都(所在地:京都市中京区、総支配人:ニコラス=ジェームス・ブラック)は、京都が最も盛り上がる秋の季節に合わせ、エースホテル京都でしか実現しない様々なイベントを開催致します。気温も心地良く、木々が紅く色づき始める美しい京都の過ごし方をワンランクアップする企画を提供します。

■ ネグローニウィーク

日時:9月12日(月)から18日(日) 場所:ミスター・モーリスズ・イタリアン

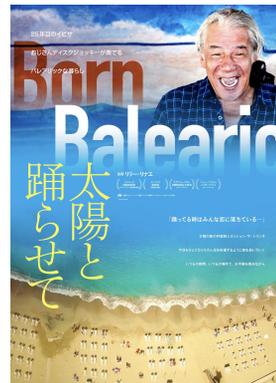
”ネグローニ”は、ジンにベルモット、そして真紅のカンパリから作られるイタリアで最も伝統的なカクテルのひとつです。毎年、世界中のバーでは9月12日から18日の1週間、ネグローニを楽しむ「ネグローニウィーク」が開催されます。Mr. Maurice's Italianでも「ネグローニウィーク」と称して、創業1717年(享保2年)、京都に本店を構える一保堂茶舗のお茶を使用し考案したネグローニを提供します。**初日の9月12日(月)にはカンパリ世界大会に出場経験のあるゲストバーテンダーをお招きしスペシャルカクテルを提供します。**

■ Born Balearic『太陽と踊らせて』- Jon Sa Trinxà Japan Tour 2022

日時:9月17日(土) 13:00-19:00 場所:ミスター・モーリスズ・イタリアン

スペインの東、地中海に浮かぶイビサ島は世界遺産でもあり、名だたるパーティ・アイランド。その地で活動する伝説のDJ ジョン・サ・トリンサ氏の映画「太陽と踊らせて」が7月24日から公開されます。

公開に合わせ日本ツアーを行うトリンサ氏が**エースホテル京都のレストランで特別来日公演をします**。当日は「チルアウト」をテーマにした清涼感のある当日限定のモヒートセレクションで万華鏡のように繋がるジョンの音楽と夏の終わりを味わってみてはいかがでしょうか。



その他、満月の夜に開催される9月10日(土)のフルムーンナイトや、同ホテルの2階のバー&タコスラウンジのPIOPIKOではモダンタコスと種類豊富なテキーラとメスカル、ラテンビートを聞きながら、メキシコ独立記念日を祝うイベントを9月16日(金)に開催いたします。

<本件に関する報道関係者のお問合せ先>
「エースホテル京都」 担当: 八田由貴、中村ケニー
E-mail: acehotel_pr@ok-chan.com

「ネグローニウィーク」概要

日時 : 2022年9月12日(月)から18日(日)
*スペシャルゲストバーテンダー来場日 9月12日(月)19:00-22:00
場所 : ミスター・モーリスズ・イタリアン エースホテル京都 3階
プラン料金 : 無料
予約 : Mr. Maurice's Italian HPにて

<内容>

「ネグローニ」は、ジンにベルモット、そして真紅のカンパリから作られるイタリアで最も伝統的なカクテルのひとつです。名前の由来はフィレンツェのネグローニ伯爵。彼が食前酒として好んだカクテルだと伝えられています。ベルモットの甘さがジンとカンパリのほろ苦さを和らげる辛口のカクテルで、クラシックカクテルと言われる所以であるシンプルな味わいは瞬間に多くの人々を魅了し、遂に今年「世界で一番売れているカクテル」の地位を確立しました。毎年、世界中のバーでは9月12日～18日の一週間、ネグローニを楽しむ「ネグローニウィーク」が開催されています。

ミスター・モーリスズ・イタリアンでも「ネグローニウィーク」と称して、創業1717年(享保2年)、京都に本店を構える一保堂茶舗のお茶を使用し考案したオリジナルネグローニを提供します。

9月12日(月)にはカンパリ世界大会に出場経験のあるゲストバーテンダー眞野貴代氏をお招きし特別カクテルを提供します。

<日本茶を使用したスペシャルネグローニバリエーション>

・抹茶 ¥1,600
カンパリ / 京都産クラフトジン / 京都産日本酒 / 檜 / 抹茶 (一保堂茶舗)

・玉露 ¥1,400
カンパリ / ドライブルモット / 苺 / ソーダウォーター / 玉露 (一保堂茶舗)

・ほうじ茶 ¥1,300
カンパリ / スイートベルモット / 林檎 / プロセッコ / ほうじ茶 (一保堂茶舗)



左:抹茶 中:ほうじ茶 右:玉露

<スペシャルゲストバーテンダー: 眞野貴代(まの たかよ) >

プロフィール 眞野 貴代(まの たかよ)

静岡県西伊豆生まれ。22歳からバーテンダーを志し、23歳で上京。都内の有名店で7年間勤務し、様々なカクテルコンペティションに出場、受賞を重ねる。2019年に静岡県に戻り、三島市のBarVacanzaの店長として就任。同年11月に行われたカンパリバーテンダーカクテルコンペティションで日本優勝。



■ スペシャルゲストバーテンダー考案 カクテル情報

・マーノエマーノ(Mano e Mano) ¥1,400 *カンパリバーテンダーコンペティション2019優勝作品
カンパリ / カモミールワイン / ドライフルーツヴェルモット / シナモンティンクチャー / 卵 / 白塩
イタリアの素材だけで日本の代表的な和菓子を表現。海外の方へのおもてなしカクテルとして作りました。

・ノーティスプリッツ Naughty Spritz ¥1,000
カンパリ / 自家製チョコレートウオッカ / オリジナルミルクパンチ / レモン / ソーダウォーター
子供の頃、夕飯前にお菓子を食すると叱られたけど、大人になった今は自由にアペリティーボもお菓子も楽しめる。昔私が食べたかった甘いお菓子とアペリティーボを合わせた、カンパリスプリッツのアレンジカクテルです。

・ハクローニ(Hakuroni) ¥1,100
カンパリ / オリジナル大葉ジン / チンザノドライ / 自家製コーヒーティンクチャー
二十四節気の一つである「白露(はくろ)」。夏が過ぎ、本格的な秋を感じ始める時期からとりました。大葉の青みのある夏を感じる香りから、コーヒーの余韻で秋めいた味わいに変化するような、夏から秋への移り変わりを表現したネグローニツイスト。

Ace Hotel Kyoto

Born Balearic『太陽と踊らせて』- Jon Sa Trinxá Japan Tour 2022 』概要

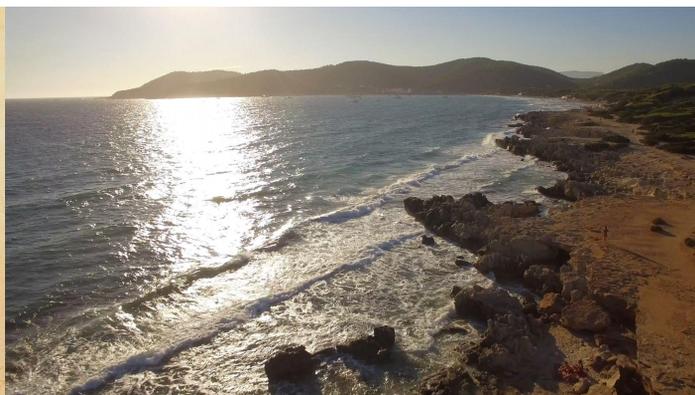
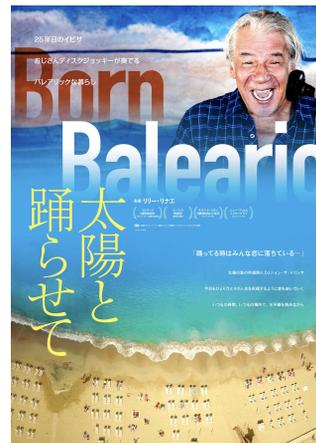
日時 : 2022年9月17日(土) 13:00 - 19:00
場所 : ミスター・モーリスズ・イタリアン エースホテル京都 3階
入場料 : 無料
予約 : Mr. Maurice's Italian HPIにて

<内容>

スペインの東、地中海に浮かぶイビサ島は世界遺産でもあり、名だたるパーティ・アイランド。「踊っているときはみんな恋に落ちている。僕はそれを眺めて次の曲を選んでいく。」海辺でDJジョン・サ・トリンサが奏でるのは、パーティ・サウンドとは異なるバlearic・ビート。彼は旅して出会った音楽をジャンルにとらわれず一つのストーリーのように紡いでいきます。

2022年7月24日からジョン・サ・トリンサの映画「太陽と踊らせて」が公開されます。ジョンのDJとしての自由で柔軟な考え方や生活を彼のヒストリーと共に描いています。映画公開に合わせ日本ツアーを行うトリンサ氏がエースホテル京都 3階レストランのミスター・モーリスズ・イタリアンにて**特別来日公演を開催します。**

「チルアウト」をテーマにした清涼感のある当日限定のモヒートセレクションで万華鏡のように繋がる音楽と夏の終わりを味わってみてはいかがでしょうか。



<限定カクテル「Chill Out Mojito Selection」>

イビサ島の自然の豊かさと開放感に、Mr. Maurice's Italianのオープンテラスとの親和性を感じ、伝説のDJ ジョン・サ・トリンサのプレイと残暑を楽しむのに相応しい清涼感溢れるモヒートセレクションを考案しました。太陽の光が射し込むチルでメロウな昼間の空間で、音楽と限定のドリンクに酔いしれながらお過ごしください。

- ・モヒート ¥1,300(税込)
ラム / ライム / 沖縄産黒糖 / フレッシュミント
- ・ブルーチェリーモヒート ¥1,300(税込)
ラム / ドライチェリー / ブルーリキュール / ライム / フレッシュミント
- ・マスカットイビザモヒート ¥1,600(税込)
スペイン産クラフトジン / イビサ島産ハーブリキュール / ライム / マスカット / フレッシュミント



左:マスカットイビザモヒート 中:ブルーチェリーモヒート 右:モヒート

「Full Moon Night (フルムーンナイト)」概要

日時 : 2022年9月10日(土) 21:00-23:00 (ライブ演奏 1st 21:00~ 21:40 / 2nd 22:10~22:50)
場所 : ミスター・モーリスズ・イタリアン エースホテル京都 3階
プラン料金 : 3,000円 ドリinker杯付き (シャンパンまたはフルムーンカクテル)
予約 : Mr. Maurice's Italian HPIにて
出演 : シンガー 松田美緒、サンバジャズピアノ MIKA

<内容>

9月10日(土)は「中秋の名月」。月を愛でる宴としてサンバの夕べを開催します。ブラジルを中心に活動する松田美緒とMIKAが奏でる音楽は彼女たちが旅した様々な国へあなたをいざなうでしょう。サンバの調べに身を委ね、ルーフトップでシャンパンを片手に夏の名残を楽しみませんか。

「メキシコ独立記念日」概要

日時 : 2022年9月16日(金)
場所 : ピオピコ エースホテル京都 中2階、2階
予約 : PIVOPIKO HPIにて

「VIVA!(万歳)」どこからともなくそんな掛け声が聞こえるメキシコの独立記念日。独立後、発展し数多くの人種が混ざりあうメキシコ。メキシコ文化と世界中のフードカルチャーが混在するロサンゼルスで育ったメキシコ系アメリカ人のウェス・アヴィラ監修によるバー&タコスラウンジ「PIOPIKO(ピオピコ)」で、伝統的なアメリカン風メキシコ料理をルーツとしたモダンタコスと種類豊富なテキーラとメスカル、ラテンビートを聞きながら、「メキシコ」とはどんな国なのか肌で感じてみませんか。



Mr. Maurice's Italian(ミスター・モーリスズ・イタリアン) について

ルーフトップバーを備えたアメリカ風イタリアン・オステリア。アメリカに渡ったイタリア系一家に生まれたフィラデルフィア出身の人気イタリアンシェフMarc Vetri(マーク・ヴェトリ) 監修のMr. Maurice's Italian(ミスターモーリスズイタリアン)では「レッドソース・イタリアン」と呼ばれる家庭料理のメニューをベースにしなが、洗練された素材やテクニックを使いモダンイズされた味わいを提供いたします。



アペリティブという習慣が定着している本国の雰囲気を感じていただける「アペリティーボカクテルアワー」では、ライトミールと軽やかなカクテルをご用意いたしました。

料理にインスパイアされた様々なカクテルを緑の植栽が美しいルーフトップバーでお楽しみいただけます。

Ace Hotel Kyoto

ピオピコ(PIOPIKO)について

エースホテル京都の中二階と二階にあるバー & タコスラウンジのピオピコ(PIOPIKO)。レストラン名は、シェフのウエス・アヴィラ自身が通っていたLAの小学校名を日本風にアレンジしたものです。メニューは、アメリカ西海岸で発展してきたメキシカンアメリカンの伝統食に加え、国際的なトラベル文化、そして世界にも影響力のある日本のストリートアートと音楽など、様々な要素から着想を得て開発されました。

ピオピコ(PIOPIKO)のアメリカン・メキシコ料理は、「伝統的なメキシコ料理」をオリジナルにしなが、多くのイノベーションを取り入れています。ウエス自身、メキシコから移住した家族を持つメキシコ系アメリカ人でありながら、世界中のテイストが混在する大都市:LAで育った影響をダイレクトに受け、料理にもグローバルなツイストを多く加わえています。多種多様な移民カルチャーが根付くLAで、和食、中華、タイ料理、イタリアン、フレンチなど、幅広い食のスタイルに触れてきた彼の感性が料理に表現されています。ピオピコ(PIOPIKO)には、銅で造られたアイコンックなDJブース、叢-QUSAMURA-の観葉植物、陶芸家の浜名一憲により造られたセラミックアートなど、アートやアクセントが豊富に点在しています。京都の名工房、金網つじが作る京金網の技術を活かした編み照明は、雲のように銅でライニングされた天井から吊るされ、その下にはアメリカのアーティスト兼アーボリスト(樹木の栽培や手入れ方法に詳しい専門家)のイド・ヨシモトが手がけたウッドパネルが美しいバーカウンターが独創的な空間を作り上げています。

<https://www.piopiko.com/>



エースホテル京都について

名称	エースホテル京都 (日本語表記) / Ace Hotel Kyoto (英語表記)
住所	京都府京都市中京区車屋町245-2 新風館内
開業日	2020年6月11日
総客室数	213室(客室部分2階~7階、保存棟26室、新築棟187室)
料飲施設	レストラン3店舗(うち1店は営業開始2022年予定)、コーヒーショップ1店
その他施設	オリジナルグッズショップ、ギャラリー、宴会場1、会議室3、ルーフトップ、屋上庭園、フィットネス・ジム、フォトブース
駐車場	なし
ホームページ	https://jp.acehotel.com/kvoto/

<ホテル概要>

1999年米国シアトルで若いクリエイター集団によってスタートして以来、現在全世界に10店舗をホテルを展開。アートや音楽を軸に、クリエイティビティあふれるインテリアデザインや、広く開かれたロビースペースの活用などで、旅行者だけでなくコミュニティと結びついたそれまでになかった形のホテルとして日本でも注目を浴びてきたホテル。エースホテル京都は初のアジア及び日本出店となり、今後もアメリカ国外での出店を目指す。

コンセプトが「East Meets West」のエースホテル京都は、著名建築家・隈研吾氏、長年のパートナーであるコミュニケーションデザインとのコラボレーションにより、「イースト ミーツ ウェスト」というコンセプトのもとデザインされた。日本とアメリカ西海岸のアーティストや職人によるクラフト、自然、地域の素材、カスタムアート。「美的哲学、アイデアと伝統」がバランスよく融合された、新しい感覚の空間・アート作品を、宴会場、客室だけでなく館内のいたる所に配置。

＜本件に関する報道関係者のお問合せ先＞
「エースホテル京都」 担当： 八田由貴、中村ケニー
E-mail: acehotel_pr@ok-chan.com