

2017年秋開業 新ブランド『ザ セレスティンホテルズ』

デスティネーション型ホテルならではの
お料理とおもてなしを体験できるレストラン

京都祇園：「八坂圓堂 THE CELESTINE KYOTO GION」 / 「BAR 近江栄」

銀座：「GINZA CASITA」

2017年7月5日（水）14:00より予約開始



<「八坂圓堂 THE CELESTINE KYOTO GION」朝食イメージ>



<「GINZA CASITA」朝食イメージ>

株式会社三井不動産ホテルマネジメント（本社：東京都港区東新橋）は、新ホテルブランド『ザ セレスティンホテルズ』の第1号として、『ホテル ザ セレスティン京都祇園』が9月7日（木）に開業、第2号として『ホテル ザ セレスティン銀座』が10月5日（木）に開業することに伴い、レストランおよびバーの予約を、7月5日（水）14時より開始いたします。

『ザ セレスティンホテルズ』は、滞在そのものが目的となる「デスティネーション型ホテル」を目指し、3つのブランドコンセプトを掲げており、その実現に向けて、おもてなしの高さに定評があり京都と東京で評判のレストランをパートナーに迎えました。

『ホテル ザ セレスティン京都祇園』には、お茶屋であった先代から約100年にも渡り祇園の地で愛され、ホテルが掲げるブランドコンセプトの「ローカル エクスペリエンス」、「パーソナライズド ホスピタリティ」を体験するにふさわしい八坂圓堂による「八坂圓堂 THE CELESTINE KYOTO GION」ならびに「BAR 近江栄」がホテルに初出店。数寄屋造りと現代建築の調和した広々とした店内は、祇園花街の舞台をモチーフに、粋な京格子で仕切られた大小テーブル席や、落ち着いた個室、二つの板前カウンターを設えました。夕食では、圓堂名代の天ぷらやアメリカのピバリーヒルズ店で好評の華やかな天ぷらを織り交ぜて、ホテルオリジナル天ぷら会席コースを含む3コースをご提供いたします。さらに八坂圓堂として初の朝食メニューもご提供いたします。

『ホテル ザ セレスティン銀座』には、青山・麻布十番などでファンを魅了し続けてきた、まさにホテルが描くブランドコンセプトの「パーソナライズド ホスピタリティ」を体現するダイニングレストランCasitaによる「GINZA CASITA」がホテル最上階に出店。大人の隠れ家のようなレストランで、ホテルブランドコンセプト「プライベート スタイル」を体感いただけます。料理は魚介に特化したイタリアンを中心とし、朝食、ディナーをご提供するほか、深夜はバーラウンジとしてご利用いただけます。

『ザ セレスティンホテルズ』がお贈りする、ここでしかできないレストラン体験を、ぜひお楽しみください。

<宿泊予約・お問合せ先>

ホテル ザ セレスティン京都祇園 開業準備室 TEL：075-532-3111

<https://www.celestinehotels.jp/kyoto-gion/>

ホテル ザ セレスティン銀座 開業準備室 TEL：03-3572-3111

<https://www.celestinehotels.jp/ginza/>

※レストラン予約のご連絡先は次ページ以降をご参照ください



THE CELESTINE
HOTELS

ホテル ザ セレスティン 京都祇園

「八坂圓堂 THE CELESTINE KYOTO GION」 / 「BAR 近江栄」

八坂圓堂の名代京風献立をご提供いたします。数寄屋造りと現代建築の調和した広々とした店内は、祇園花街天ぷら、アメリカのビバリーヒルズ店で好評の新スタイル天ぷら、それらに祇園ならではの京懐石を併せた新感覚の舞台をモチーフに、粋な京格子で仕切られた大小テーブル席や、落ち着いた個室、二つの板前カウンターを設えました。



<店内イメージ>



<店内イメージ>

■店舗情報

①営業時間

「八坂圓堂 THE CELESTINE KYOTO GION」	朝食	6:30～10:30 (最終入店10:00)
	夕食	17:00～22:00 (料理ラストオーダー21:15)
「BAR 近江栄」		19:00～25:00

※共に年中無休。

②座席

「八坂圓堂 THE CELESTINE KYOTO GION」 80席
 ※天ぷらカウンター8席・寿司カウンター8席は5名様より貸し切り対応いたします。
 ※半個室あり。

「BAR 近江栄」 16席

③レストラン予約電話番号

「八坂圓堂 THE CELESTINE KYOTO GION」 「BAR 近江栄」 共通 075-551-3035
 ※「八坂圓堂 THE CELESTINE KYOTO GION」はB1F、「BAR 近江栄」は1Fとなります。

■メニュー紹介 (朝食)

「京都の朝」がテーマのビュッフェスタイル朝食

京野菜や京都牛、若狭や琵琶湖の旬魚等の地元京都の贅沢な食材を用い、伝統の京懐石・京ばんざい・精進料理などの手法で調製しました。二つのカウンターよりお客様の目の前で調理されるライブ感溢れる料理を気軽に楽しむことができます。京料理はもちろん、アメリカのビバリーヒルズ店で人気の京都牛の天ぷらバーガーなど八坂圓堂ならではの料理をお手軽な価格のビュッフェ形式でご提供させていただきます。

価格：和洋ビュッフェ 3,000円 (消費税別)



<朝食メニュー一例 (京都牛の天ぷらバーガー) >



<朝食イメージ (天むす) >



THE CELESTINE
HOTELS

ホテル ザ セレスティン 京都祇園

「八坂圓堂 THE CELESTINE KYOTO GION」 / 「BAR 近江栄」

■メニュー紹介 (夕食)

京懐石をベースにした夜のお食事

地元京都の食材を中心に全国各地より厳選した旬材に対し、八坂圓堂の感性を織り交ぜたホテルオリジナル献立を、お客様のご用途やお好みでお選びいただける3種のコースにしました。ホテルディナーの華やかさと老舗のこだわりをお楽しみください。

天ぷら会席「比叡」 15,000円

先付	菰豆腐
前菜	お浸し 秋鯖小袖寿司 酢取り茗荷 鰻八幡巻 小芋田楽 蛸柔か煮 南瓜
一の天	圓堂名代揚げ三品
椀物	宝楽土瓶蒸し
向附	旬の魚介三種
二の天	圓堂ビバリーヒルズスタイル五品
箸休め	圓堂特製サラダ
ご飯	小天井 または小天茶
留椀	赤出汁仕立て
香物	漬物五種
デザート	八坂の月 シャーベット
呈茶席	抹茶お点前 干菓子

寿司会席「愛宕」 15,000円

先付	菰豆腐
前菜	お浸し 秋鯖小袖寿司 酢取り茗荷 鰻八幡巻 小芋田楽 蛸柔か煮 南瓜
一の鮓	圓堂特選旬ネタ三貫
椀物	宝楽土瓶蒸し
二の鮓	圓堂特選彩り七貫
留椀	赤出汁仕立て
香物	漬物五種
デザート	八坂の月 シャーベット
呈茶席	抹茶お点前 干菓子

京風出汁しゃぶ「鞍馬」各15,000円

【魚仕立て】	
先付	菰豆腐
鍋	鱧と松茸の京風出汁しゃぶ
あと口	にゅうめん または雑炊
香物	漬物五種
デザート	八坂の月 シャーベット
【お肉仕立て】	
先付	菰豆腐
鍋	特選京都牛と九条ねぎの 圓堂風しゃぶしゃぶ
あと口	うどん またはおじや
香物	漬物五種
デザート	八坂の月 シャーベット

※価格はすべて消費税・サービス料別 ※メニューは季節、仕入れ状況により異なります。

【八坂圓堂について】

明治43年祇園八坂新地に創業の「お茶屋近江栄」を前身とし、平成3年に開業した京風天ぷらを中心とした日本料理店です。旬の京野菜や山菜、瀬戸内や若狭直送の魚介や琵琶湖に注ぐ清流の川魚等、京都の四季折々の豊かな食材をネタに、職人の技が光る品々を提供しております。



<八坂圓堂 代表取締役 遠藤 弘一 コメント>

100年以上にわたって京都に店を構えてきた私共だからこそ、「伝統あるものに新しいものをうまくセンスよく作り加えていく京都人の気質」その気持ちを持ち、ただ料理を振る舞うのではなく伝統を重んじつつも新しい切り口の料理やサービスをご提供したいと思っております。

ホテル初出店の舞台としてスタートする「八坂圓堂 THE CELESTINE KYOTO GION」のため天ぷらという切り口は残しつつ、名代の天ぷら、またアメリカのビバリーヒルズ店で人気となっている逆輸入の天ぷら料理や京の懐石をご用意しております。

また、八坂圓堂の初の試みとして朝食をお出しいたします。「京都の朝」というテーマで京都の家庭の朝ご飯をイメージし、おぼんざいなどを取りそろえ「京都一、日本一の朝食」を目指していこうと思っております。八坂圓堂にとってのおもてなしはお茶屋からはじまり、天ぷら屋になった今も表も裏もなく、お食事を召し上がっていただく中での起承転結やストーリーづくりのご提供だと感じています。

京都ご滞在の間ゆっくりできる空間を「BAR 近江栄」もあわせてお楽しみいただければと思います。

<プロフィール>

1960年 京都祇園の地にお茶屋の長男として生まれる。

1983年 同志社大学卒業後、㈱ワコールに入社。

1993年 満30歳を機に退社し、先代迄のお茶屋をリニューアルし「天ぷら八坂圓堂」を創業する。



THE CELESTINE
HOTELS

ホテル ザ セレスティン 銀座

「GINZA CASITA」

青山に本店を置くCasitaが手掛ける、魚介に特化したイタリアン「GINZA CASITA」。大人の隠れ家として銀座の喧騒から離れ、ホテル最上階の景色とともにゆったりお寛ぎいただけます。

■店舗情報

- ① 営業時間
朝食 6:30～12:00
夕食／バー 17:00～26:00
- ※コース料理のみ21:00終了
※日曜・祝日は24:00で終了する場合がございます。
※21:00以降は引き続きアラカルト料理をご提供いたします。
- ② 座席 50席 ※個室有（最大8席）
- ③ レストラン予約
Casita WEBサイト <http://www.casita.jp/>
予約メールアドレス ginza@casita.jp
※ご予約は、ディナーのみとなります。
※現在はお席のご予約のみ承っております。

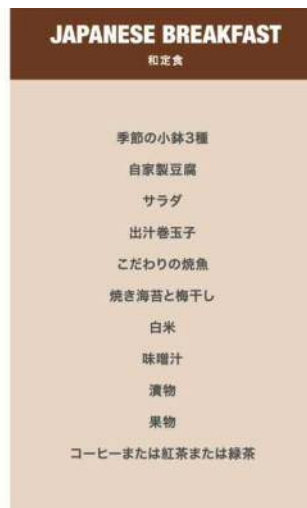
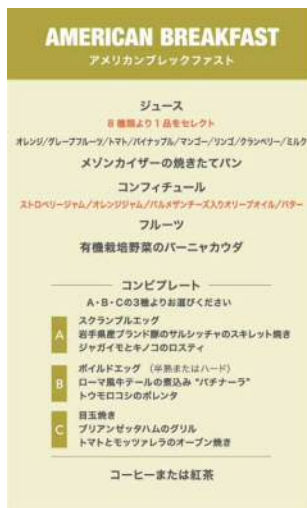


<店内イメージ>

■メニュー紹介（朝食）

上質な素材を厳選した、こだわりの朝食

「朝、本当に食べたいと思える朝食」をテーマにしたアメリカンブレイクファストスタイルの朝食です。「メゾンカイザー」の焼き立てパンをはじめ卵など選び抜いた食材を使用した和定食などたくさんのこだわりのある朝食です。また遅めの朝食でもゆっくりとお召し上がりいただけるよう、営業時間も12時までとしております。



価格：アメリカンブレイクファスト 3,000円／ジャパニーズブレイクファスト（和定食） 3,000円／エクスプレスブレイクファスト 2,315円
※価格はすべて消費税別 ※メニューは季節、仕入れ状況により異なります。



<朝食イメージ（アメリカンブレイクファスト）>



<朝食イメージ（ジャパニーズブレイクファスト）>



THE CELESTINE
HOTELS

ホテル ザ セレスティン 銀座

「GINZA CASITA」

■メニュー紹介（夕食）

こだわりのコース&アラカルト

豊富なアラカルトメニューはもちろん、誕生日や大切な記念日をはじめ、ご接待の利用にも対応できるコース料理もご用意しており、17時から26時までお食事をお楽しみいただけます。また、バーラウンジとしてもご利用いただけます。

こだわりのワイン

「GINZA CASITA」のお食事によく合うワインをこだわり抜いてセレクト。魅力的なワインをお手頃な価格でご提供させていただきます。



<料理イメージ（夕食）>

【Casitaについて】

株式会社サニーテーブルが運営するレストラン「Casita」は、理想のダイニングを海外のリゾートホテルから学びました。社名の由来でもある「太陽の下で、星空の下で食事をする喜び！」とともに、海外のホテルに感銘を受けた「料理を皿の上だけで語らず、時間と空間で！」を実践し、お客さまにハッピーになってお帰りいただくことを最も大切に考えているレストランです。



<株式会社サニーテーブル 代表取締役会長 高橋 滋 コメント>

我々「Casita」が銀座に初出店ということで大変楽しみにしております。銀座は東京を代表する場所ということもあり、全国、そして海外からお見えになるお客様をお迎えすることになります。今まで培ってきたおもてなしやサプライズのレストランといったイメージだけでなく、ワインや料理など、レストランとして基本の部分のご提供を大切にしていきたいと思っております。

私自身旅行が好きで長年世界中を旅してきました。その経験から、お客様目線のホテルやレストランは何か必要になるかを常々考えていました。その中から、例えばゆっくり過ごしたい時、一日のスタートになる朝食でしたら12時までご用意するなど、ホテルの滞在を更におくつろぎいただけるように、そしてお客様がハッピーになっていただけるような時間をご提供していきたいと思っております。

<プロフィール>

1952年 愛知県岡崎市生まれ。

1987年 オートバイ輸入販売の有限会社スターズアンドストライプスを設立。

1993年 同社を株式会社スターズトレーディングに改称。

2001年 六本木に「Casita（カシータ）」本店開業。本店を青山・表参道に移転後、都内に複数店開業。

2011年 「Casita」開業10周年を迎え、社名を株式会社サニーテーブルに変更。

近年は講演活動を通じて、サービス業の経営コンサルタントとしても活躍中。

著書にはサービスの真の在り方が綴られた『I am a man.』（オータパブリケーションズ）、

『「お客様に真剣」ですか?』（かんき出版）、そして、『心をつかむ極意』（ワニブックス）をそれぞれ出版。



THE CELESTINE
HOTELS

<ザ セレスティンホテルズについて>

新ホテルブランド『ザ セレスティンホテルズ』の源流は、現在、東京芝にある「セレスティンホテル」に由来します。「セレスティンホテル」は、旧薩摩藩上屋敷跡地という地域特性を活かし、上質なプライベート感とゲストサービスのこだわりを提供することで、多くのリピーターに愛されてまいりました。その精神を新ホテルブランドのコンセプトとして継承しながらも、顧客ニーズやホテル市場の変化に対応した新たなブランド価値を創造していきます。

◆『ザ セレスティンホテルズ』が掲げる、3つのブランドコンセプト

- (1) 「ローカル エクスペリエンス (Local Experience) “この国の、それぞれの土地の、体験を。”」
その地域を象徴するような文化・歴史性が深いロケーションにおいて、地域を尊重し融和させた上質なデザインと、その土地ならではの多様な滞在体験を提供します。
- (2) 「プライベート スタイル (Private Style) “自分らしい時間のために、帰る場所。”」
お客様が「第2の我が家」のように寛いでいただける、心地よい規模のプライベート空間を創出します。
- (3) 「パーソナライズド ホスピタリティ (Personalized Hospitality) “お客様の数だけ、おもてなしがある。”」
お客様一人ひとりの目線や嗜好に寄り添い、心配りの効いた日本ならではの、さりげないおもてなしを提供します。

■三井不動産ホテルマネジメントグループについて

三井不動産ホテルマネジメントグループは、三井ガーデンホテルズを全国に20ホテル（5,337室）運営しており、2018年には東京の大手町・東五反田・日本橋に、2019年には金沢と博多に新規ホテルを開業いたします。また、本年秋にはセレスティンホテル（東京芝）を「ホテル ザ セレスティン東京芝」としてリブランドオープンし、「ザ セレスティンホテルズ」は全国で3ホテルとなり、グループ運営客室数が約7,000室となる予定です。「記憶に残るホテル」「感性豊かなお客様の五感を満たすホテル」という理念・ホテルコンセプトのもと、デザイン性の高さと機能性を備えた滞在空間に、ホスピタリティ溢れるサービスを提供しています。



銀座プレミア：ロビー



名古屋プレミア：ロビー



京都新町 別邸：エントランス



大阪プレミア：外観

石川

(仮称)三井ガーデンホテル金沢 2019年初頭開業予定

京都

ホテル ザ セレスティン京都祇園 2017年9月7日開業予定
三井ガーデンホテル京都新町 別邸
三井ガーデンホテル京都三条
三井ガーデンホテル京都四条

大阪

三井ガーデンホテル大阪プレミア
三井ガーデンホテル大阪淀屋橋

岡山

三井ガーデンホテル岡山

広島

三井ガーデンホテル広島

福岡

(仮称)博多駅前二丁目ホテル計画
2019年夏開業予定

熊本

三井ガーデンホテル熊本

北海道

三井ガーデンホテル札幌

宮城

三井ガーデンホテル仙台

千葉

三井ガーデンホテル柏の葉
三井ガーデンホテルプラナ東京ベイ
三井ガーデンホテル千葉

東京

2017年10月5日開業予定
ホテル ザ セレスティン銀座
* セレスティンホテル
三井ガーデンホテル銀座プレミア
ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京
三井ガーデンホテル京橋
三井ガーデンホテル汐留イタリヤ街
三井ガーデンホテル四谷
三井ガーデンホテル上野
2018年春開業予定 (仮称)三井ガーデンホテル大手町
2018年夏開業予定 (仮称)東五反田二丁目ホテル計画
2018年秋開業予定 (仮称)三井ガーデンホテル日本橋プレミア

愛知

三井ガーデンホテル名古屋プレミア

*セレスティンホテル…リブランドし「ホテル ザ セレスティン東京芝」として2017年11月28日開業予定