

NEWS RELEASE <第3弾>

報道関係各位

2020年6月17日
ヒューリックホテルマネジメント京都株式会社
ヒューリックホテルマネジメント株式会社

100年の歴史を刻む～元立誠小学校跡地を活用した「ザ・ゲートホテル京都高瀬川」 京素材と眺望を活かしたレストラン&バー、宿泊者ラウンジの概要を発表 レストラン「Anchor Kyoto」のご予約を6月17日（水）12時より公式HPで開始



レストラン内観



テラス席



パティオ

ヒューリックホテルマネジメント京都株式会社は、関西エリア初となる「ザ・ゲートホテル京都高瀬川」 by HULIC（京都府京都市中京区）を本年7月21日（火）、複合施設「立誠ガーデン ヒューリック京都」内に開業いたします。このたび、レストランやバー、宿泊者ラウンジ等の概要をお知らせするとともに、レストランの予約受付を6月17日（水）12時より公式HP（<https://www.gate-hotel.jp/kyoto/>）で開始いたします。

ザ・ゲートホテルブランド（浅草／有楽町）として国内3軒目となる「ザ・ゲートホテル京都高瀬川」は元立誠小学校跡地の活用事業として、築93年の歴史を持つ校舎を保全・再生した「Schoolhouse 棟」と、それにデザインを調和させた「新築棟」の全184室で展開いたします。

ホテル最上階には、東山の80mにおよぶ大パノラマが堪能できるオールデイダイニングレストラン「Anchor Kyoto」（全134席）をご用意。眺望に溶け込むような木目と白を基調とした内装デザインで、家具の配置にまでこだわりました。京赤地鶏やもち豚など地元の素材を使用した「Anchor Kyoto」オリジナル料理と、既存ホテルで人気のスタンダードメニューを四季折々の景色とともに楽しみください。定評のある朝食には、京都の食材を使用した小鉢を楽しめる和食膳が初登場いたします。



ホテル外観



ロビーラウンジ&バー

そして、レストランとフロントの間のエリアには「ロビーラウンジ&バー」（全38席）を設け、ホテルに足を踏み入れた瞬間、東山の緑豊かな大自然がお客さまをお出迎え、上質で快適なホテルステイの始まりを感じていただけます。山々に臨んで和モダンのデザイン空間が広がり、壮大な景色をカクテルとともにカジュアルに楽しんでいただくカウンター席や、ゆったりくつろげるソファ席をご用意。ご宿泊者は24時間ご利用いただける安らぎの空間です。

さらに、ご宿泊者専用にお飲み物や軽食を無料でご提供する「ラウンジ&パティオ」もご用意。ラウンジには、ブックディレクター幅允孝氏（BACH）が「土地の来歴」「旅の醍醐味」「心地よい一日」などをテーマに選書したライブラリーコーナーを設置。ホテルステイに“本を読む”というエッセンスを加えることで、より豊かな時間を生み出します。さらに屋外のパティオで、焚き火の炎の揺らぎや薪の燃える音による癒しの時間をお過ごしください。

ザ・ゲートホテル京都高瀬川 by HULIC 料飲関連の最新情報

<レストラン「Anchor Kyoto／アンカー キョート」(8F)>



レストラン内観



テラス席

東山の山並みを一望できるオールデイダイニング。幅 80m の大パノラマを最大限に楽しんでいただくため、眺望に溶け込むような木目と白を基調としたシンプルで落ち着いた内装デザインに。家具のデザインや配置も眺望を楽しんでいただけるよう工夫を施し、細部にまでこだわりました。開放的なテラス席は 46 席、個室にもプライベートテラスをご用意いたします。『京赤地鶏の香草焼き』や『京都産もち豚のグリル』、『和風カポナータ（西京みそ仕立て）』など、地元の素材を使用した「Anchor Kyoto」オリジナル料理と、既存のザ・ゲートホテルで人気のスタンダードメニューをご提供。グラスワインは 16 種を揃え、西洋料理をベースに素材を活かしたメニューと芳醇な香りのワインとのマリアージュを四季折々の景色とともにご堪能いただけます。そして、定評のある朝食には今回、シグネチャーメニュー『エッグベネディクト』に加え、錦市場に店を構える打田漬物の京つけもの等、京都の食材を使用した小鉢を楽しめる和食膳が初めて登場いたします。

- 【名 称】 Anchor Kyoto (アンカー キョート) 【場 所】 8F
 【営業時間】 朝食 6:30～10:30 (L.O.10:00) / ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)
 カフェ 14:00～17:00 / ディナー 17:00～23:00 (L.O.22:30)
 【席 数】 134 席 / テーブル 76 席、テラス 46 席、個室 1 室 MAX12 席 (個室料金 11,000 円 / 2 時間)
 【料 金】 ◎朝食：3,300 円 (宿泊者 2,800 円)
 ◎ランチ：パスタランチ 1,980 円、シェフズランチ 3,580 円
 ◎ディナー：コース 6,600 円、8,800 円、11,000 円
 ※料金は税込価格 (サービス料は頂戴していません)。その他、グランドメニューを豊富にご用意
 【予約方法】 6月17日(水) 12時より、公式 HP もしくはお電話にてランチとディナーのご予約を開始
 【お問合せ】 開業準備室 TEL : 075-256-8955 (受付 10～17 時/土日祝を除く)

<Lobby Lounge & Bar／ロビーラウンジ&バー (8F)>



ホテル最上階、東山の緑豊かな大パノラマがお客さまをお出迎え。天井に襖をモチーフにした装飾デザインを施すなど、和モダンを感じる開放的な空間が広がります。山々に臨むカウンター席とゆったりくつろげるソファ席では、軽食やスイーツ、豊富なカクテル等をお楽しみいただけます。ご宿泊者には 24 時間ご利用いただける安らぎの空間として、観光客や地域の方々にも東山の壮大な景色を堪能できるスポットとして広く発信してまいります。

- 【名 称】 Lobby Lounge & Bar (ロビーラウンジ&バー) 【場 所】 8F
 【営業時間】 6:30～24:00 ※ご宿泊者は 24 時間利用可
 【席 数】 38 席 / ソファ 24 席、カウンター 14 席

< Lounge & Patio / ラウンジ & パティオ (3F) >



ラウンジ



パティオ

ご宿泊者専用の特別な場所として、上質な時間を提供するラウンジと、隣接した安らぎの屋外パティオをご用意。ワインやソフトドリンクなどを無料でご提供いたします（有料メニューあり）。ラウンジには、ブックディレクター幅允孝氏（BACH）が監修するライブラリーコーナーを設置。「旅の醍醐味」「心地よい一日」などをテーマに選書。さらに入替テーマとして初回は「三度目の京都」というテーマで、京都を訪れるのが初めてではない方にもより深く京都を知っていただけるような本を加え、約 100 冊をご紹介します。客室への持ち出しや、連携する「立誠図書館」（施設 1F）で借りた本をホテルに返却することも可能です。ホテルステイで生まれる時間や心のゆとりの中に“本を読む”というエッセンスを加えることで、より豊かな時間をお過ごしいただけます。さらに屋外のパティオで、ファイヤーピットの焚き火を眺めながら、炎の揺らぎや薪の燃える音による心穏やかな癒しの時間を感じてください。

【名称】 Lounge & Patio (ラウンジ&パティオ) 【場所】 3F

【営業時間】 10:00～23:00 (L.O.22:30) ※6時から入室可

【席数】 50席/ラウンジ 24席、パティオ 26席

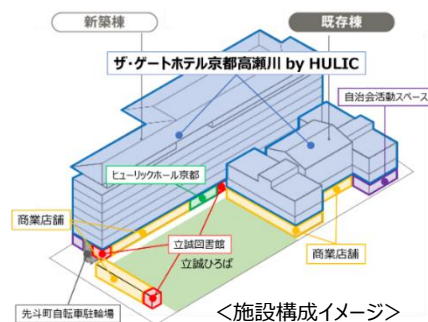
【内容】 無料メニュー（ハウスイン、ソフトドリンク、軽食等）をご用意 ※有料メニューもご提供

ザ・ゲートホテル京都高瀬川 by HULIC 施設概要

- ◎施設名称： ザ・ゲートホテル京都高瀬川 by HULIC
- ◎所在地： 京都府京都市中京区蛸薬師通河原町東入備前島町 310-2
- ◎アクセス： 阪急京都線「京都河原町駅」徒歩 3 分、京阪本線「祇園四条駅」徒歩 5 分
- ◎構造： 「新築棟」地下 1 階～地上 8 階（内ホテル 2 階～8 階）
「Schoolhouse 棟」1 階～3 階（内ホテル 2 階～3 階）
- ◎施設構成（予定）： 客室 184 室（「新築棟」164 室、「Schoolhouse 棟」20 室）、レストラン、ロビーラウンジ&バー、ラウンジ&パティオ、リトリートルーム、フィットネス、他
- ◎経営： ヒューリックホテルマネジメント京都株式会社（京都市中京区）
- ◎開業日： 2020 年 7 月 21 日（火）※公式 HP で宿泊予約を承り中
- ◎公式 HP： <https://www.gate-hotel.jp/kyoto/>
- ◎一般の方からのお問い合わせ： 開業準備室 TEL：075-256-8955（受付 10～17 時/土日祝を除く）

立誠ガーデン ヒューリック京都 施設概要

「立誠ガーデン ヒューリック京都」は当ホテルの他、自治会活動スペースや文化的拠点「ヒューリックホール京都」、「立誠図書館」、商業店舗、オープンスペース「立誠ひろば」で構成。商業ゾーンは、新業態や京都初進出店舗など個性と魅力にあふれた 8 店舗が出店。文化が集まり、出会いが生まれ、多様なにぎわいが地域に広がる複合施設として本年 7 月 21 日（火）にオープンいたします。



<施設構成イメージ>

— 報道関係者からのお問い合わせ —

ザ・ゲートホテル京都高瀬川 PR 事務局（サニーサイドアップ内）：道下（携帯：080-3342-3966）、池嶋、蛭川
TEL：03-6894-3200 E-mail：ghkyoto@ssu.co.jp 広報画像ダウンロード URL：<http://bit.ly/2HtqkP5>