

京都・岡崎のミシュラン一つ星イタリアン「cenci」坂本 健シェフと  
「Mr. Maurice's Italian」マーク・ヴェトリシェフによる一夜限りのコラボが実現！

## Collaborative Dinner by Chefs Marc Vetri & Ken Sakamoto

日時：2023年2月6日（月）ディナー開始19:00～（アペリティーフォ18:30～）

場所：Mr. Maurice's Italian & Rooftop Bar（エースホテル京都 3階）



マーク・ヴェトリ（Marc Vetri）  
Mr. Maurice's Italian Rooftop & Bar 監修



坂本 健（Ken Sakamoto）  
cenci オーナーシェフ



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）の3階に位置するアメリカ風イタリアン・オーストラリア「Mr. Maurice's Italian & Rooftop Bar（ミスター・モーリスズ・イタリアン アンド ルーフトップバー）」は、当レストランを監修するアメリカの有名シェフ マーク・ヴェトリの初来館を機に、京都のイタリアンを代表するミシュラン一つ星レストラン「cenci（チェンチ）」のオーナーシェフ 坂本健氏とマーク氏によるスターシェフ2名のコラボレーションディナーを、2023年2月6日（月）18:30から一夜限りで提供致します。

京都・岡崎に位置するイタリアンcenciのオーナーシェフ坂本氏は、「ミシュランガイド2022」及び「ミシュランガイド2023」で2年連続一つ星を獲得し、また2021年に100位以内にランクインした「Asia's 50 Best Restaurants」で、翌年2022年に43位まで昇り詰める快挙を果たした京都のイタリアンを代表するシェフです。一方、Mr. Maurice's Italian Rooftop & Barを監修するマーク・ヴェトリは、アメリカでトップのイタリアンシェフとして知られる巨匠。オーナーを務める人気店「Vetri Cucina（ヴェトリ・クッチーナ）」は、1998年からモダン・イタリア料理のスタンダードを築きあげたと言われています。今回のコラボレーションはアメリカと京都を代表するイタリアンシェフによる一夜限りの夢のコラボレーションです。

今回のコースのコンセプトは「EAST MEETS WEST」。両者のアイデアが融合されたメニューで構成するコースは、イタリアンの枠を超えるクリエイションとなり、お客様に提供されます。コース内には季節の食材を使ったサブライズディッシュが登場する遊び心も。日本は一皿のポーションを小さく多く楽しむ文化であることから、今回は品数を増やし、一皿のプレートの上で二人のシェフの共演が楽しめるスタイルとなります。二人の才能がどのような化学反応を起こすか、後にも先にもない唯一の時間と味覚の旅の体験者として是非足をお運びください。

<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

# Ace Hotel Kyoto

## 「Collaborative Dinner by Chefs Marc Vetri & Ken Sakamoto」概要

日程 : 2023年2月6日(月)  
時間 : アペリティーヴォ18:30~19:00、ディナー開始 19:00~  
席数 : 60席 限定  
場所 : Mr. Maurice's Italian & Rooftop Bar エースホテル京都3階  
料金 : 18,000円(サ税込) お料理に併せたカクテル・ワイン・日本酒 計6杯付き  
予約 : Mr. Maurice's Italian & Rooftop Bar HPより[www.mrmauricesitalian.com](http://www.mrmauricesitalian.com) \* 定員に達し次第受付終了

## メニューについて

### <コンセプト>

コンセプトは「EAST MEETS WEST」。コースメニューは、基本5種のお料理と、季節の食材を使ったサプライズディッシュで構成されます。日本は一皿のポーションを小さく多く楽しむ文化であることから、今回は品数を増やし、一皿のプレートの上で二人のシェフの共演が楽しめるスタイルとなります。

### <コース内容>

#### 18:30~ アペリティーヴォカクテル提供

##### ■ Welcome Cocktail

Sakura Royal (エースホテル京都オリジナル)  
スパークリング日本酒 / 桜 / トンカ豆 / ラズベリー

#### 19:00~ ディナー開始

##### ■ Amuse Bouche

オリーブオイルとローズマリーのホワイトピッツァ  
(マーク氏によるオリーブオイルとローズマリーを使った素焼きピッツァに、自家製ホイップリコッタと季節の野菜をトッピング。サイドにスライスした生ハムを添えて。)

##### ■ 1st dish

鮮魚のクルード 季節の野菜を添えて

##### ■ 2nd dish

季節の食材を使ったサプライズディッシュ

##### ■ 3rd dish

帆立のラヴィオリ カリフラワーのピューレとフランチャコルタソースキャビアを添えて

##### ■ 4th dish

シェフの特製リゾット  
(坂本氏特製のチキンブイオンをベースにしたリゾットとマーク氏の特製ソースが融合した特別なリゾット)

##### ■ 5th dish

パスタボロネーゼ  
(cenciのボロネーゼをマーク氏の Pasta で。)

##### ■ Main

仔羊とソフトポレンタ

##### ■ Dessert

本日のジェラートと旬の国産イチゴ  
アマゾンカカオのティラミス

##### ■ ワインペアリング

エースホテル京都監修

### ■ 坂本 健 (Ken Sakamoto)

cenci オーナーシェフ

1975年、京都府生まれ。大学在学中に旅したヨーロッパでイタリア料理に出会い、料理人としての道を歩み始める。京都の「イル・パツパラルド」で修行した後、2002年に笹島保弘シェフの独立に伴い、「イル・ギオットーネ」に移る。笹島氏のもとで修行を積み、その後9年間、イル・ギオットーネの料理長を務める。2014年12月、京都・岡崎に自身の店「cenci」をオープン。坂本氏の料理は、構成は創造性に溢れ複雑でありながら、対照的に味はあくまでシンプルで、素材の良さを最大限に引き出すことに注力する。日本全国の生産者とのネットワークを活かして生み出す坂本氏の新しい料理を世界中が注目する。

2018年 ゴ・エ・ミヨ「明日のグランシェフ」受賞

2019年 日本農林水産省「料理マスターズ」銅賞受賞

2021年 「Asia's 50 Best Restaurants」99位にランクイン

ミシュランガイド2022 一つ星獲得

2022年 「Asia's 50 Best Restaurants」43位にランクイン

ミシュランガイド2023 一つ星獲得

#### <cenciについて>

2014年12月、平安神宮近くの京都岡崎にオープン。

「素材」にひと手間加えることによって、その良さを最大限に引き出し、生産者の思いと一緒に食べ手に届けることを理念とし、京都をはじめ全国の生産者と密接に連携し、極上の一皿を生み出す。築100年以上の京町家をリノベーションした店内は、外観からは想像もつかない景色が広がる。

<https://cenci-kyoto.com/>



### ■ マーク・ヴェトリ (Marc Vetri)

Mr. Maurice's Italian Rooftop & Bar 監修

アメリカでトップのイタリアンシェフとして知られるマーク・ヴェトリ。フィラデルフィア出身で、オーナーを務める人気店 Vetri Cucina は、1998年からモダン・イタリア料理のスタンダードを築きあげたと言われる。キッチンでの高い評価に加え、魅力溢れる彼自身の人柄でも人気を集めているスターシェフである。人情味溢れる慈善家としても知られるマークは、NPOを立ち上げるなどして、新鮮な食と食材にフォーカスした実践的な体験や教育を提供。子供から大人までが、健康的な日常を送れるよう活動する。

米国の優れたシェフに与えられる賞として有名なジェームズ・ビアード賞の受賞者であり、近年ではその中でも最高賞と謳われる「アウトスタンディング・シェフ」賞にもノミネート。



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

マークが手がけるアメリカ風イタリアン・オステリア。エースホテル京都の3階に位置し、ルーフトップバーからはホテルに隣接する新風館の中庭も見晴らすことができる。Mr. Maurice's Italian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ナイズされた味わいを提供する。

[www.mrmauricesitalian.com](http://www.mrmauricesitalian.com)



# Ace Hotel Kyoto

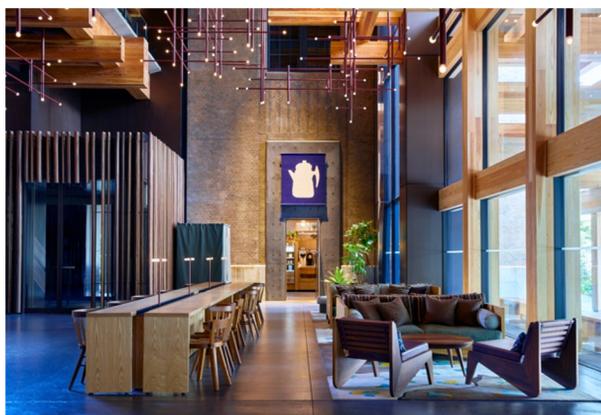
## エースホテル京都について

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、増築棟187室)
料飲施設	レストラン3店舗(うち1店は営業開始2023年予定)、コーヒースョップ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	<a href="https://jp.acehotel.com/kyoto/">https://jp.acehotel.com/kyoto/</a>
LINE公式アカウント	<a href="https://lin.ee/t2Y6HcB">https://lin.ee/t2Y6HcB</a> (レストラン、イベント、宿泊のお得な情報やLINE限定のコンテンツを配信)

### <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、「イーストミーツウエスト」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](mailto:acehotel_pr@ok-chan.com)