

ファーム・トゥ・テーブルを提供する

エースホテル京都 メインダイニング「KŌSA (コウサ)」の 新たなサービスメニューを発表！ ランチメニュー11月1日(水)より提供開始



エースホテル京都(所在地:京都市中京区、総支配人:池内 志帆)は、Farm To Table(ファーム・トゥ・テーブル)をコンセプトにしたメインダイニング「KŌSA(コウサ)」を2023年8月10日(木)にオープンし、ディナーメニューのみを展開してきました。11月1日(水)より新たなKŌSAメニューの展開として、ランチメニューの提供を開始いたします。

アメリカ出身のケイティが監修するKŌSAでは、国内農家で採れたばかりの野菜を贅沢に調理したFarm To Tableファーム・トゥ・テーブルの料理を提供します。ファーム・トゥ・テーブルとは、直訳の農家からテーブルへの意味の通り、レストランで提供する食材は主に農家や生産者から直接買い付けた旬の野菜・肉・魚・穀類を使用するカリフォルニアの精神になります。

ランチコースは、好きな前菜とメインを一皿ずつ選び、デザートもしくは食後のコーヒー・紅茶が付いてくる4,800円から楽しめるお得なセットメニューになります。

KŌSAのシグネチャーでもある「村上重本店」のしば漬けを使用した「クリスピー穴子、紫蘇と胡麻のサラダ、しば漬けタルタル」をはじめ、近隣の農園から取り寄せた野菜のうま味を凝縮した「秋野菜のロースト、カシューナッツのソースと葉人参のペスト」など、前菜からKŌSAの世界観を味わえるメニューを豊富に取り揃えています。

メインには、柔らかく旨味の強い赤身と、程よくサシが入ったバランスが整った肉質の「熊本牛サーロイン、人参、サルサヴェルデ」や、上品な白い身で柔らかく、様々な調理法で楽しめる愛媛産サワラと野菜をふんだんに使用した「愛媛産のトロサワラ、カポナータ、レンズ豆、レモンレリッシュ」、KŌSA鶏をローストし、黒米、赤米、緑米、糯米の古代米をブレンドした、虹色のように例えられその名が付いたレインボーライス(虹色米)を味わえる「ローストチキン、レインボーライス、根セロリ、葡萄、パセリアーモンドペスト」など、他にも多くのメニューを取り揃えています。

ファーム・トゥ・テーブルを最大限楽しめる料理と空間、そしてKŌSAが生み出す心地良いランチタイムを是非ご堪能ください。

〈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

▼ KŌSA (コウサ) ランチメニュー



天然酵母のカンパーニュ、自家製のり塩バター
800円



秋野菜のロースト、カシューナッツのソースと
葉人参のペスト 1,800円



スモーキーパンプキンポターージュ、
生姜の酢漬けチャイブ 1,500円



熊本牛サーロイン、人参、
サルサヴェルデ 4,800円



国産牛チーズバーガー、さつまいものフライ、
ケールシーザーサラダ 2,800円



ローストアップルシュトロイゼル、
ブラウンバターアイス 1,400円
※画像はイメージ

アメリカ出身のケイティが監修するKŌSAでは、国内農家で採れたばかりの野菜を贅沢に調理したFarm To Tableファーム・トゥ・テーブルの料理を提供します。ファーム・トゥ・テーブルとは、直訳の農家からテーブルへの意味の通り、レストランで提供する食材は主に農家や生産者から直接買い付けた旬の野菜・肉・魚・穀類を使用するカリフォルニアの精神になります。

ランチコースは、お好きな前菜とメインを一皿ずつ選び、デザートもしくは食後のコーヒー・紅茶が付いてくる4,800円から楽しめるお得なセットメニューになります。

■アラカルト

<前菜>

天然酵母のカンパーニュ、自家製のり塩バター	800円
スモーキーパンプキンポターージュ、生姜の酢漬けチャイブ	1,500円
秋野菜のロースト、カシューナッツのソースと葉人参のペスト	1,800円
チコリーサラダ、マンチェゴチーズ、柿、ザクロ、くるみ	1,800円
クリスピー穴子、紫蘇と胡麻のサラダ、しば漬けタルタル	1,800円

<メイン>

南瓜のニョッキ、椎茸、舞茸、自家製リコッタ、すだち、ピーカンナッツ	2,800円
愛媛産のトロサワラ、カポナータ、レンズ豆、レモンレリッシュ	3,200円
北海道産豚ソーセージのグリル、ジャガイモのピューレ 緑野菜のソテーとキャラメライズした蕪と玉葱	2,800円
国産牛チーズバーガー、さつまいものフライ、ケールシーザーサラダ	2,800円
ローストチキン、レインボーライス、根セロリ、葡萄、パセリアーモンドペスト	3,200円
熊本牛サーロイン、人参、サルサヴェルデ	4,800円

<デザート>

バターミルクケーキ、柿、クレームアングレーズ	1,400円
ローストアップルシュトロイゼル、ブラウンバターアイス	1,400円
黒胡麻パンナコッタ、胡麻と蜂蜜クランブル、抹茶	1,400円

■コースメニュー

ランチコース(前菜1品+メイン1品+デザートorコーヒー・紅茶)	4,800円から
----------------------------------	----------

Ace Hotel Kyoto

「KŌSA」店舗情報



KŌSAの店名は、植物の名前を由来とし、エースホテル京都のコンセプトからヒントを得たEastとWestが交差(コウサ)する、人と人が交差(コウサ)する、賑わいと交流のある空間を意味します。会場となるメインダイニングはホテル3階に位置し、プライベート・ダイニング(個室)とバーカウンターを合わせた計118席の広々としたレストランです。ファーム・トゥ・テーブルとは、直訳の「農家からテーブルへ」の意味の通り、レストランで提供する食材は主に農家や生産者から直接買い付けた旬の野菜・肉・魚・穀類を使用するカリフォルニアの精神です。KŌSAは、食材のすべてを使い切るというサステナブルなダイニングスタイルで、京都を中心に関西の農家や生産者から直接取り寄せた食材を使用し、この地でファーム・トゥ・テーブルを実現します。

また店内のデザインは、ロサンゼルスを拠点とするデザイン会社コミュニンデザインがデザインし、ランドスケープアーキテクトのプレイスメディアがデザインした屋上の日本庭園が見渡せます。床にはスレートが敷かれ、天井と壁のダークウッドのパネルが空間を落ち着かせます。店内のレイアウトは、伝統的な日本の茶室をモチーフにしており、歌舞伎の棧敷席から着想を得たデザインで、高さのある障子戸で構成されるプライベート・ダイニングが2つ。京都のかみ添による手漉きの唐紙と、アーティスト清水潤一氏による真鍮をレーザーカットしたアールヌーボー調の作品が融合します。またダイニングスペースには金属製のパネルと大理石のバーがアクセントとして空間を支え、モデュレックスが製作した約2.4メートルの巨大な提灯がさらに空間を魅力的に演出します。

住所 : 京都府京都市中京区車屋町245-2(エースホテル京都 3階)
電話番号 : 075-229-9005
ウェブサイト : www.kosakyoto.com
Instagram : [@kosakyoto](https://www.instagram.com/kosakyoto)
営業時間 : 月曜～日曜 11:30～15:00 (LO 14:30) / Lunch
: 月曜～日曜 11:30～17:00 (LO 15:00) / Afternoon tea
: 月曜～日曜 17:30～22:00 (LO 21:30, コースLO 21:00) / Dinner

席数 : 計118席
(メイン・ダイニング90席、プライベート・ダイニング#1- 14席、
プライベート・ダイニング#2- 6席、バーカウンター8席)

予約 : 空席状況によりウオークインも承ります。
<https://www.tablecheck.com/shops/kosa-acehotelkyoto/reserve> ※予約受付中。

シェフ紹介

■ ケイティ・コール | Katy Cole KŌSA (コウサ) 監修

アメリカ・ロサンゼルス出身のケイティは、サンフランシスコにある「Le Cordon Bleu(ル・コルドン・ブルー)」のカリフォルニア料理アカデミーを卒業。その後、サンフランシスコのベイエリアでは、「Scott Howard(スコット・ハワード)」や、ウェスティン・セントフランシス内のレストラン「Michael Mina(マイケル・ミーナ)」、ミシュランの星を獲得した「SPQR」などの有名人気レストランで腕を磨き、キャリアを積む。また、ミシュラン 1つ星を獲得し、世界のベストレストラン10選に選ばれるなど、知名度の高さを誇る創作料理店「State Bird Provisions(ステート・バード・プロビジョン)」のシェフ、Stuart Briozza(スチュアート・ブリオザ)や Nicole Krasinski(ニコール・クラシンスキー)とともに働き、その実力を身につけた。その間、何年も日本を訪れるうちに、ケイティは日本という国、人々、文化に深く惹かれ、東京を故郷にしたいと思うようになり、2013年アメリカから日本へ移住。2017年、数年かけて東京での地位を確立したケイティは、目黒区の中心部に20席のファーム・トゥ・テーブル・レストラン「Locale(ロカール)」をオープン。地域の有機農家との深いネットワークから仕入れた旬の日本の食材を、伝統的な調理器具やイタリア、メキシコ、フランス、カリフォルニア、モロッコなど世界各地に広がる料理のインスピレーションとともに提供し、ケイティと「Locale(ロカール)」は瞬く間に同業者や一般客から注目を集めるようになる。同レストランは、東京で必ず訪れるべきダイニング・スポットのひとつとなった。

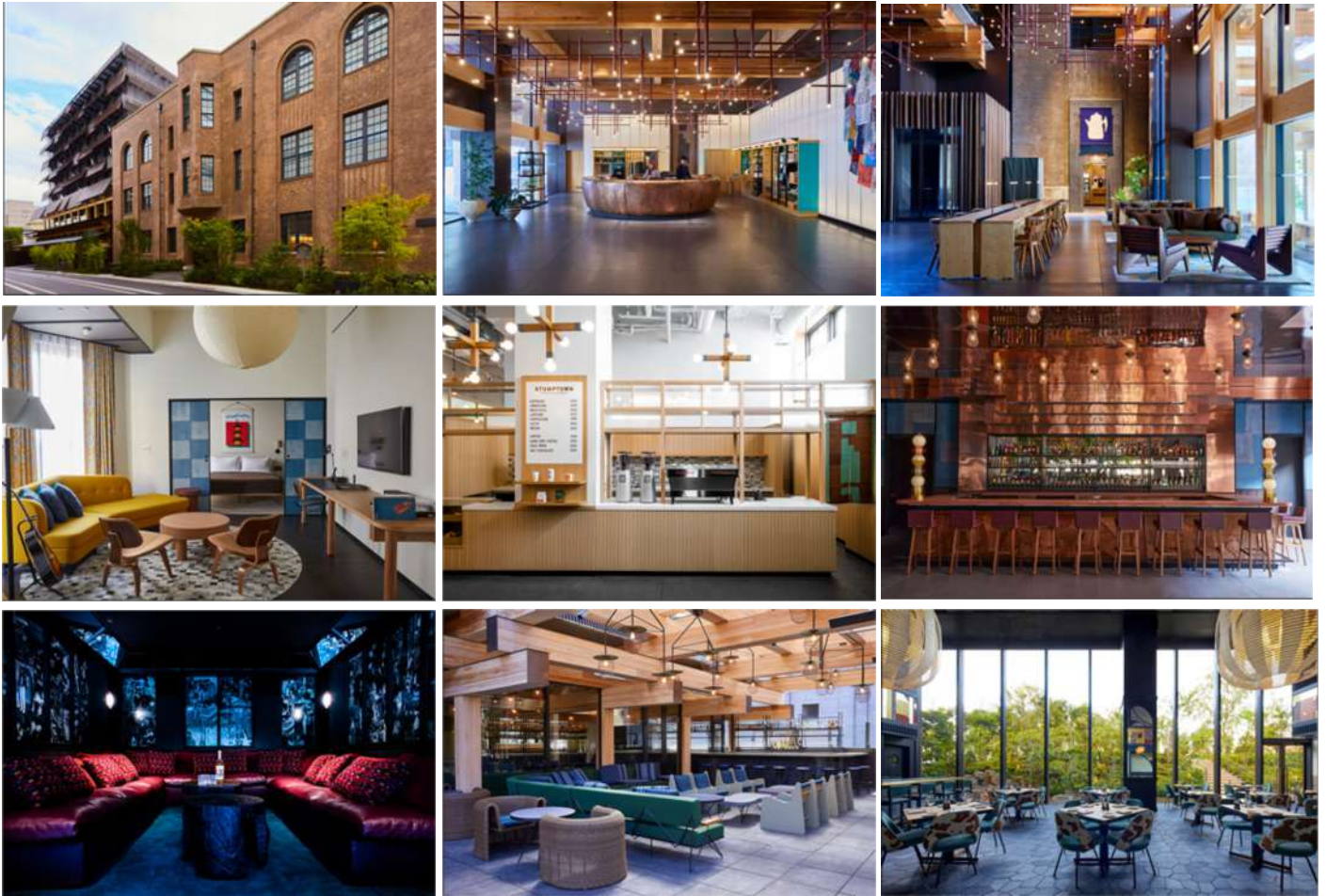


Photo Credit: Lasse Kusk

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、コーヒーショップ1店舗
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/kyoto/
LINE公式アカウント	https://lin.ee/t2Y6HcB (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年アメリカの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る。

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、「East Meets West(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、カスタムアートなど「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する。

そのほか、エースホテルのリテールショップと専用アートギャラリーを含むインスピレーション溢れるロビー、受賞歴のあるパートナーシェフ、ウェス・アヴィラ、ケイティ・コール、マーク・ヴェトリ率いる3つの個性的なレストラン、ホワイトオーク材を使用した広々としたグリッドや庭園の中庭を見渡せる全面ガラス張りの壁など、細部にまでこだわったフレキシブルなイベントスペース、日本初のスタンプタウン・コーヒー・ロースターズのカフェ、緑豊かな中庭など、エースホテル京都は、地元の人々や観光客に友情、発見、文化交流の場を提供する。

<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