

もみじが色づきはじめるアマン京都の森の庭で、
開業1周年を記念した野点茶会や、森のテラスで秋の
収穫のグリルとワインを味わう期間限定プラン



アマン京都（所在地：京都北区大北山鷲峯町、総支配人：塩田明）は、京都の洛北、左大文字山から続く鷹峯三山の麓に息づく、密かな森の庭に佇むプライベートリゾートです。この秋、アマン京都はおかげさまで開業1周年を迎えます。もみじが色づきはじめる庭で、古都の文化と秋の収穫をお楽しみいただけるプランをご用意いたしました。秋色に染まる森の庭で、情緒にあふれ心豊かになるひとときをご堪能ください。

■Saturday 秋の野点茶会 アマン京都開業1周年記念

森の庭で秋の風情を感じながら、茶道家ユニット「陶々舎」を主宰する茶人・天江大陸氏による野点をお楽しみいただけます。10月17日～11月21日までの毎週土曜日、ご宿泊の皆さま限定で開催。

■森のテラスで味わう秋の収穫 グリルとワイン

秋の森の庭を一望できるテラス席で、秋の野菜や茸、焼き栗とチーズ、そして丹精込めてつくられたソーセージなどのグリルをフリーフローのワインとともにご堪能いただけます。

■秋のアフタヌーンティー

開業から好評の和菓子に見立てたアフタヌーンティー。この秋は、アマン京都の庭に訪れる秋をイメージしたアフタヌーンティーで優雅な昼下がりをお楽しみください。

■1棟貸しのパビリオン棟で楽しむ、プライベートディナー

自然に囲まれ高台に位置する1棟貸しのパビリオンやスイートのプライベートな空間で、シェフが秋の食材で料理を振る舞う特別プラン。家族の皆さまや大切な方と会話を弾ませ、心温まるひとときを。

■おうちでも、アマン京都

発売依頼、人気のアマン京都の焼き菓子のギフトボックスに、秋の味覚、丹波栗をふんだんに使用したパウンドケーキや、ほうじ茶・抹茶クッキーが新登場。また、アマン京都オリジナルの「宇治抹茶＆日本茶フレーバーティーギフトボックス」には、お点前セットも含まれ、贈り物にもお喜びいただけます。

■Saturday 秋の野点茶会 アマン京都開業1周年記念

秋の風情を感じながら、苔やもみじに囲まれたケリーヒル ガーデンにて、茶道家ユニット「陶々舎」を主宰する茶人・天江大陸氏による野点を、10月17日～11月21日までの毎週土曜日、ご宿泊のお客さま限定でお楽しみいただけます。アマン京都開業1周年を記念した特別企画です。

この秋の野点では、琳派からインスパイアされた今焼の茶器をいたします。宇治で開窯し、「綺麗寂び」という茶人・小堀遠州の美意識を受け継ぎながら、約400年続いてきた窯元・朝日焼の十六世松林豊斎氏作の器や、漆器の塗師として三代にわたり茶道具を製作してきた三代目西村圭功氏の茶道具を愛でながら、秋の庭で自然と一体となる野点をご堪能ください。



Saturday 秋の野点茶会

日程：2020年10月17日、24日、31日／11月7日、14日、21日
計6回 いずれも土曜日

時間：午後2時～5時頃まで

場所：アマン京都の森の庭

※ご予約は不要です。ご宿泊の方は、お気軽にお立ち寄りください。

※雨天時は午後3時～4時、室内で開催予定です。

■森のテラスで味わう秋の収穫 グリルとワイン

心地よい風が抜け、庭を一望できるザ・リビングパビリオンbyアマンのテラスで、この秋限定で、フリーフローのワインとともに秋の収穫をグリルでご満喫いただけるプランが登場します。「Land to Table」をコンセプトに、総料理長の鳥居健太郎が厳選した秋の野菜や茸、焼き栗とチーズ、丹精込めてつくられたカワキタ屋の自家製ソーセージや厚切りベーコンなどをシンプルにグリルした軽めのお料理を、ソムリエセレクトのフリーフローのワインとともに楽しみください。秋色に染まりゆく庭を眺めながら、古都でゆったりとくつろぐ大人のひとときを。



森のテラスで味わう秋の収穫 グリルとワイン

期間： 2020年10月16日(金)～11月30日(月)まで

時間： 午後2時～午後5時(最終入店 午後3時)

場所： アマン京都「ザ・リビングパビリオン by アマン」テラス

料金： お1人さま 10,000円(消費税・サービス料別途) 120分の時間制、ラストオーダー30分前

予約： 075-496-1335(レストラン予約 9.00am - 6.00pm)

※前日午後6時までにご予約をお願いいたします

※小雨の場合は実施、大雨の場合は中止となります。

■秋のアフタヌーンティー

「ザ・リビングパビリオン by アマン」の重箱仕立てのアフタヌーンティーは、和菓子をモチーフとしたスイーツやセイボリーなどが2段のお重に並び、2019年の開業以来、人気を博してきました。この秋はアマン京都の庭に訪れる秋をイメージしたアフタヌーンティーで優雅な昼下がりをお楽しみください。



フレッシュな葡萄ジュースと共に、秋のアフタヌーンティーがはじまります。テーブルに運ばれる重箱の1段目には、総料理長の鳥居健太郎が季節の食材でつくる上品な大人の味わいのセイボリーが並びます。パリッとした食感の最中でいただく自家製のフォアグラテリーヌと京都産の無花果や、サンダニエレ産ハムと自家製リコッタチーズのフォカッチェ、まるで宝石のような彩りのいくらとスモークサーモンのキッシュなど、プレミアムな食材で仕立てています。

2段目には、エグゼクティブペストリーシェフ松尾浩幸が、ひとつひとつ丁寧に仕上げる和菓子に見立てたスイーツが詰められています。大粒でほっくり、最上級品の和栗としてしられる丹波栗のペーストをふんだんに使ったチョコレートや、庭の紅葉をモチーフにした柿のムース、和菓子に見立てたスイートポテトや、アマン京都オリジナルで仕立てた上賀茂産の蜂蜜とともにいただくスコーンなど、目にも楽しく至福なひとときは、きっと笑顔にしてくれるでしょう。フィナーレにはお団子をワゴンで焼き、抹茶をお点いたします。15種類のティーセレクションと共に楽しみください。またこの秋は、ひと口サイズの焼き菓子2つと、3種類の紅茶のお土産が付きます。

秋のアフタヌーンティー

期間： 2020年10月1日(木)から11月30日(月)まで

時間： 3.00pm または 3.30pm スタート (営業時間 5.30pm まで)

場所： アマン京都「ザ・リビング パビリオン by アマン」

料金： 平日 お1人さま 6,800 円(消費税・サービス料別途)

土・日・祝日 お1人さま 7,500 円(消費税・サービス料別途) グラススパークリングワイン付き

予約： 075-496-1335(レストラン予約 9.00am - 6.00pm)

※前日午後6時までにご予約をお願いいたします

■「1棟貸しのパビリオン棟で楽しむ、プライベートディナー」

自然に囲まれた高台に位置するヴィラタイプの鷲ヶ峯パビリオンと鷹ヶ峯スイート。広々とした窓の外は、もうすぐ赤や黄色のモミジに包まれ、その向こうには、世界の平和を祈り、日本仏教の母山と仰がれる比叡山を望みます。自然光に溢れ、木のぬくもりを感じるミニマルなインテリアの広々としたリビングルームやダイニング、キッチンも備わります。



この秋、1棟貸しのパビリオンやスイートのプライベートな空間で、シェフが料理を振る舞う特別なひとときはいかがでしょう。京都近郊の秋の旬な食材を基にボーダレスで軽やかなイノベティブ料理「Land to Table」のディナーを囲み、家族の皆さまや大切な方と会話を弾ませ、心温まるひとときをお過ごしください。天然温泉を備えたアマン・スパの露天風呂も貸切りでご利用いただけます。

「1棟貸しのパビリオン棟で楽しむ、プライベートディナー」

料金： 鷹ヶ峯スイート (165 m²/1 ベッドルーム)1泊2名さま 749,000 円～(諸税・サービス料別途)

鷲ヶ峯パビリオン(241 m²/2 ベッドルーム)1泊4名さま 1,088,000 円～(諸税・サービス料別途)

内容： 1泊2日のプランには、以下の特典が含まれます。

- 1棟貸しパビリオンまたはスイートのご宿泊
- 1棟貸しパビリオンまたはスイートにて、シェフが振る舞うプライベートディナー
- 1棟貸しパビリオンまたはスイートにてご朝食(和朝食またはアメリカンブレックファースト)
- アマン・スパの露天風呂の貸切り(要事前予約)
- アマン京都⇄京都駅間の往復送迎

予約： 075-496-1334(宿泊予約) ご予約はご希望宿泊日の14日前までをお願いします。

■おうちでも、アマン京都

アマン京都のペストリー工房から真心を込めてお届けするギフトボックスに、秋の味覚、丹波栗をふんだんに使用したパウンドケーキと、ほうじ茶・抹茶クッキーが新登場。また、「宇治抹茶&日本茶フレーバーティー ギフトボックス」には、お点前セットも含まれ、贈り物にもお喜びいただけます。

秋限定 丹波栗のパウンドケーキ

大粒で最上級品の和栗として知られる丹波栗をふんだんに使用したパウンドケーキは栗本来の甘みや風味、ほっくりとした食感を贅沢に味わえる一品です。秋の美味しさを詰めたパウンドケーキは、季節の贈り物にもおすすめです。

料金： 1箱 2,400円(消費税込み)

期間： 2020年10月1日～11月末日まで



ほうじ茶・抹茶クッキー

京都・宇治にて、江戸時代初期より茶づくりを続けてきた山政小山園の厳選されたほうじ茶と抹茶を使用し、和三盆のやさしい甘さで仕立てたサクッと食べ応えあるクッキーは、ご宿泊のお客さまへのウェルカムアメニティーとして、客室にご用意しておりました。多くのお客さまからのご要望をいただき、このたびお買い求めいただけることになりました。ほうじ茶や抹茶の香りが口いっぱい広がるクッキーは、京都のお土産としてもおすすめです。

料金： 単品(1筒6個入り) 600円(消費税込み)
ギフトボックス(1筒6個入りx4筒)3,000円(消費税込み)

期間： 2020年9月15日～



丹波栗のパウンドケーキとほうじ茶・抹茶クッキーのご予約

電話：075-496-1335 (アマン京都レストラン予約)

※ご予約は前日午後7時までとさせていただきます。お受取り時間(11am-6pm)をご指定ください。

※お受取りはアマン京都ザ・リビングパビリオン by アマンにて、またはエントランスにてドライブスルー方式でも承ります。

※ご購入日より、5日以内にお召し上がりください。※現在、発送での販売はいたしておりません。

「宇治抹茶&日本茶フレーバーティー ギフトボックス」

ほっとしたいとき、一服のお抹茶を点ていただく上質な時間は、日常の生活を潤してくれるでしょう。アマン京都オリジナルのティーギフトボックスは、京都・宇治にて、江戸時代初期より茶づくりを続けてきた山政小山園の厳選した日本茶と共にお届けいたします。はじめての方でも、抹茶をお楽しみいただけるように、宇治抹茶、茶筌、茶杓の「お点前セット」を、2種類の日本茶フレーバーティー「ジャスミン煎茶」と「黒豆ほうじ茶」とともに、上品なオリジナルボックスにお包みしています。



《抹茶 30g》山政小山園の自園で育まれた茶樹を中心に、ていねいに手摘みした新芽のみを使用し、石臼挽きで仕上げた宇治抹茶は、ふくよかな香りと濃厚な旨みがあり、軽やかな味わいです。

《茶筌と茶杓/素材：竹/奈良高山》茶筌の里と呼ばれる、奈良高山の伝統工芸士 久保恭典氏作の茶筌と茶杓をセットにいたしました。継承されてきた伝統技術で、美と機能が宿る茶筌です。



アマン京都オリジナル 2種の日本茶フレーバーティー

《ジャスミン煎茶 100g》山政小山園の一番茶の宇治煎茶「大吉山」をベースに、ジャスミンのホールフラワーをブレンド。煎茶とジャスミンのやわらかな香りが調和し、まろやかな風味が広がります。

《黒豆ほうじ茶 100g》焙煎した黒豆と、山政小山園の最上級ほうじ茶「京ほいろ」をベースにブレンド。旨みを残しながら軽くローストした上級ほうじ茶と黒豆ローストの香りが重なるやさしい味わいです。

アマン京都オリジナル 「宇治抹茶&日本茶フレーバーティー ギフトボックス」

内容： 抹茶お点前セット 抹茶30g/茶筌/茶杓

日本茶フレーバーティー 黒豆ほうじ茶(100g)/ジャスミン煎茶(100g)

価格： 16,300円(消費税別)

電話： 075-496-1335 (アマン京都レストラン予約)

※全国発送販売も承ります。発送の場合は、お振込み又はクレジットカードでのお支払いとなります。

アマン京都について

2019年11月に開業したアマン京都は、京都の北、左大文字山から続く鷹峯三山の麓に息づく、密かな森の庭に佇むプライベートリゾートです。約2万4千平方メートルの広い敷地内には、アライバル棟、リビング棟(オールデイダイニング)、レストラン棟(日本料理)、天然温泉を備えるスパ棟、そして、24室からなる客室棟と2つのパビリオン棟が森の庭に溶け込むように点在しています。隠れ家のようなアマン京都のモダンな建築と、時を経てなお凛と残る庭が織り成す景観で、より奥深い古都の魅力に触れる滞在をご提供いたします。

アマンについて

アマンは、プライベートな邸宅にいるかのような心温まるもてなしと、常に小規模であること、そして美しさの際立つラグジュアリーで非日常的な体験のできるプライベートなリゾート・コレクションとして1988年に創設されました。そのコンセプトは、初のリゾートとして誕生したプーケット島のアマンプリ(平和なる場所)から、世界へと発信されていき、現在、アマンは、ブータン、カンボジア、中国、ドミニカ共和国、フランス、ギリシャ、インドネシア、インド、イタリア、日本(ニセコ2023)、ラオス、メキシコ(2021)、モンテネグロ、モロッコ、フィリピン、サウジアラビア(2023)、スリランカ、タイ(バンコク2022)、トルコ、タークス&カイコス諸島、北米(ニューヨーク2020、マイアミ2023)の22のデスティネーションにて40軒(2023年までの開業予定を含む)のリゾートを展開しています。

アマン京都

京都府京都市北区大北山鷹峯町1番

Tel: 075-496-1333 Email: amankyoto@aman.com

【プレスお問い合わせ】

アマン京都

PR&マーケティングアシスタントマネージャー 村上あかね

Tel: 075-496-1333 Email: amurakami@aman.com