



SHISUI HOTEL
NARA

Press Release

2023年7月21日

紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良 時の流れを体現するガストロノミージャーニー

7月21日(金)12:00~メインダイニング、鮎&バー、茶寮* 予約受付開始

まつせ よしお
総料理長には松勢 良夫が就任

2023年8月29日(火)に開業する「^{しすい}紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」(所在地:奈良市登大路町、総支配人 羽鳥 寛之)は、2023年7月21日(金)12:00より、メインダイニングとなるレストラン「^{すいよう}翠葉」並びに鮎&バー「^{しょうぞう}正倉」、茶寮「^{ぜぜ}世世」の予約受付を開始いたします。



レストラン「翠葉」パースイメージ

日本の食文化発祥の地である奈良。「紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」では、「伝統と現代の結び」をコンセプトに、奈良のテロワールと歴史ある食文化をお愉しみいただける2つのダイニングを展開いたします。大正時代に建造された「奈良県知事公舎」を修復・再生したホテルメイン棟に、メインダイニングとなるレストラン「翠葉」と、知事公舎の蔵を改装した鮎&バー「正倉」が誕生いたします。ホテル総料理長には、翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都のクリナリーエクスペリエンスを牽引した^{まつせ よしお}松勢 良夫が就任。シルクロードから伝来した奈良で培われた食文化、時空を浮遊するようなイノベティブな食体験へと皆様をご案内いたします。

さらに、8月29日(火)にホテル敷地内にオープンする、室町時代に建造された旧興福寺子院「^{せぞんいん}世尊院」をリノベーションしたカフェ、茶寮「世世」も同時に予約受付を開始いたします。

*茶寮「世世」は同ホテル敷地内の独立した店舗です。

レストラン「翠葉」概要

ホテルメイン棟に位置するレストラン「翠葉」は、「旧奈良県知事公舎」の客間を活用し、大正期の趣を蘇らせた古今融合のダイニング空間です。四季折々の美しさを見せる庭園を臨む店内では、日本古来の食へのアプローチ法を取り入れた「体・心・気」を揺さぶる料理を提供いたします。シルクロードの交易に育まれた古都・奈良の食文化から、インスピレーションを得た創造性豊かな料理の数々が、「時の流れ」を感じる唯一無二のガストロミージャーニーへと誘います。また、レストラン「翠葉」の一角には個室「紫檀(したん)」をご用意しており、大切なご会食など様々な用途にご活用いただけます。

シグニチャーディナーコース「時^{とき}河」

- 【香】 月ヶ瀬茶のブイヨンとお米のクロケット
- 【園】 低温調理した地卵と出汁のムース 旬菜のジャルジニエール風
- 【羹】 菊花仕立て 揚げ小かぶと水菜と焼き松茸
- 【創】 待ちわびた鯛
- 【土】 奈良の郷土料理 飛鳥鍋フレンチスタイル
- 【水】 無花果と胡瓜の田楽 鮎のデクリネゾン
- 【氷】 「長屋王」のグラニテ りんごのピューレ
- 【醬】 柿の葉で香りを付けた大和牛のロースト 古代米のおこわと醬を使ったソース
- 【果】 大和橘と吉野葛を使ったにゅう麺 酒粕仕立て
- 【豆】 葛餅と「大和大鉄砲大豆」のきな粉アイスクリーム 柑橘ゼリー



柿の葉で香りを付けた大和牛のロースト イメージ

営業時間: 朝食 7:00~10:00(L.O.10:00) / ランチ 12:00~14:30(L.O.14:30) / デイナー17:30~21:00(L.O.21:00)

席数: 54席(ダイニング 44席・個室 10席)

料金: 朝食 5,692円~ / 昼食 7,337円~ / 夕食 22,770円~

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※メニュー内容は入荷等の都合により変更となる場合がございます。

※コースメニューのほかに、アラカルトもご用意しております。

鮨&バー「正倉」概要

1922年建造の旧知事公舎の蔵を活用したカウンターバー。奈良の歴史と日本の“SUSHI”を新たな視点で解釈し、イノベティブな鮨のコース料理をご用意しております。お客様のご希望に合わせて作り上げる本格的な鮨と、シェフの遊び心が融合した、五感を刺激する食体験をお楽しみください。

シグニチャーコース「古^こ櫃」

- 【AWA】 鮑、海藻
- 【DASHI】 松茸、鰹
- 【TSUKURI】 きずし、柿の葉
- 【CITRUS】 烏賊、キャビア
- 【SEL】 昆布締め、甜茶
- 【VINEGER】 車エビ、そばろ
- 【RED】 赤身、トロ
- 【MACERATION】 サーモン漬け、燻製
- 【DON】 雲丹、赤酢
- 【INFUSION】 穴子、蒸籠
- 【63℃】 和牛、コンソメスープ
- 【GENOISE】 甘味、フルーツ



昆布締め、甜茶 イメージ

営業時間: ランチ 12:00~14:30(L.O. 14:30) / デイナー17:30~21:00(L.O. 21:00)

席 数: 8 席

料 金: 26,565 円～

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※メニュー内容は入荷等の都合により変更となる場合がございます。

レストラン予約について

受付開始: 2023年7月21日(金)12:00～

予約受付: 紫翠公式ホームページ: www.suihotels.com/shisui

レストラン直通 TEL: 0742-93-6532 (平日 10:00～18:00)

メールアドレス: info-sh@suihotels.com

茶寮「世世」概要

※当ホテル敷地内の独立した店舗です。

ホテル敷地内に位置する旧興福寺子院「世尊院」をリノベーションしたカフェ。奈良県の郷土料理とスパイス料理を中心に構成されたメニューは、奈良の伝統とシルクロードによってもたらされた異文化の融合を反映しています。伝統建築の風情を感じる店内からは美しい日本庭園を臨め、軽食やアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

メニュー一例

【世世のスパイス】 大和橘とスパイスを使ったレッドチキンカレー
ほうじ茶シフォンケーキ グランマルニエのクレームシャンティ添え

営業時間: 11:00～17:00

席 数: 43 席

料 金: お食事 2,400 円～ / 甘味 1,800 円～ / ドリンク 1,265 円～

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※メニュー内容は入荷等の都合により変更となる場合がございます。

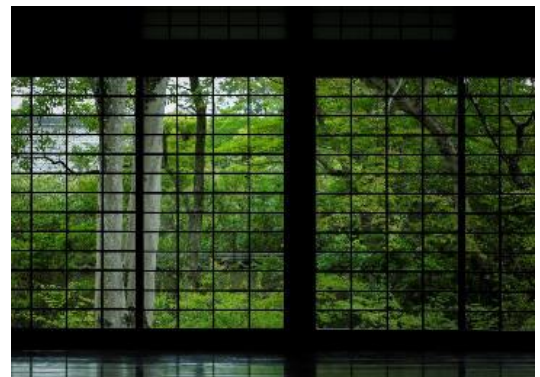
茶寮「世世」ご予約・お問合せについて

受付開始: 2023年7月21日(金)12:00～

予約受付: 公式ホームページ: www.mtrestaurant.com/zeze/

カフェ直通 TEL: 0742-93-6558 (平日 10:00～18:00)

メールアドレス: info@cafe-zeze.com



茶寮「世世」からの庭園眺望イメージ



大和橘とスパイスを使ったレッドチキンカレー イメージ

総料理長 松勢 良夫 略歴

大阪府生まれ。フランスのミシュラン 3 つ星レストラン、「アルページュ(Arpege)」「ギーサヴォワ(GUY SAVOY)」「トロワグロ(Troisgros)」にて約 10 年間、本場での経験を積む。その後、2016 年より「翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」レストラン「京 翠嵐」レストランシェフ、2017 年に「翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」総料理長に就任し、チームを牽引。「紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」開業にあたり、2023 年 7 月 21 日付で総料理長に着任。自ら足を運んで奈良の魅力ある素材を調達し、生産者と交流を深めながら新しいアイデアを紡ぎ出す。



「紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」について

「紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」は、森トラストグループが 2017 年に立ち上げたホテルブランド「翠 SUI」と、マリオット・インターナショナル(Marriott International, Inc 本社:米国)のラグジュアリーホテルブランド「The Luxury Collection®(ラグジュアリーコレクション)」とのダブルブランドホテルとして、2023 年夏に奈良県の奈良公園内に誕生いたします。日本文化発祥の地として世界にも知られる奈良の中でも、特にホテルが立地する吉城園周辺地区は、日本有数の名勝地「奈良公園」の西端に位置し、東大寺や興福寺、春日大社などの世界遺産にも囲まれ、様々な取り組みにより風致が維持されてきた緑豊かなエリアです。

古より愛でられてきた「紫幹翠葉」(山々がみずみずしく青々と美しい様子)の風光明媚な情景に由来するホテル名称の通り、奈良が擁する自然や歴史と伝統、そして時の流れの神秘を体感する滞在をお届けいたします。

紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良の最新情報はホテル公式ホームページ(www.suihotels.com/shisui)にてご覧いただけます。



「ホテル外観」イメージ

「翠 SUI」ブランドについて

「翠 SUI」は、「混じり気のない美しい羽」を意味する「翠」の字を由来としており、美しく透明度の高い青に染まる海、輝く白浜、紺碧の空、鮮やかに彩られる森や山といった、日本各地の美しい自然や独特な文化など、その土地の色に鮮やかに染めて世界にはばたく、という意味を込めています。トラディショナル、ヒストリカル、ヒーリング&リラクセスなど、日本ならではの経験や癒しの時間といったコンセプト、モダンスタイル、コージー、リフレッシュ&エナジーなど、グラマラスな経験や非日常によるリフレッシュといったコンセプトを掲げ、「翠」という言葉に込めた想いを、世界のトレンドにあわせて、発信してまいります。

「翠 SUI」ブランドホテルの情報は、www.suihotels.com よりご覧いただけます。

ラグジュアリーコレクションホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するラグジュアリーコレクションは、世界的に名高いホテルやリゾートばかりを集めたコレクションです。世界有数のエキサイティングで人気の高い土地を巡る旅の拠点として、かけがえのない思い出がいつまでも残るような本物の旅行体験を提供いたします。各ホテルやリゾートがその土地特有の雰囲気や溶け込む美しい竹まいで、その土地本来の魅力を伝えます。ラグジュアリーコレクションの歴史は 1906 年、ヨーロッパでもっとも名高いアイコン的ホテルを集めた CIGA®ブランドとして創業し、今では 35 を超える国と地域に世界最高峰のホテルやリゾートを 120 軒も有するコレクションに成長しています。加盟ホテルの多くが 1 世紀以上の歴史を持ち、すべて国際的に世界最高峰と認知されるホテルばかりです。さらに詳しい情報や新たな開業情報については、theluxurycollection.com をご覧ください。Twitter, Instagram, Facebook でも情報を発信しています。ラグジュアリーコレクションはマリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そし

て無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル(NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ)は、138 の国と地域に 30 ブランド、合わせて 8,300 軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.co.jp をご覧ください。また最新の企業ニュースは、www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook や@MarriottIntl にて Twitter と Instagram でも情報発信しています。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良開業準備室(翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都内) 佐藤・松波

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail:press-sh@suihotels.com