

京都のカルチャーを体現する「食」と「宿」の特別プランを一休限定で販売開始 世界文化遺産「仁和寺」の宿泊と、トップシェフによる日替わり特別ディナーを提供

高級ホテル・旅館の予約サイト「一休.com」(<https://www.ikyuu.com/>)、高級レストランの予約サイト「一休.comレストラン」(<https://restaurant.ikyuu.com/>)などを運営する株式会社一休(本社:東京都千代田区、代表取締役:榎 淳、以下、一休)は、One Rice One Soup 株式会社(本社:京都市、代表取締役:中東 篤志)が主催するイベント「Cultural Dining Experience」に賛同し、同イベントの一部である宿泊予約およびレストラン予約において当社のプラットフォームを提供することをお知らせいたします。

「食/物/芸/宿」といった京都のカルチャーをテーマにした同イベント。「一休.comレストラン」では、京都に店舗を構えるトップシェフが日替わりで提供するディナープランを、「一休.com」では京都を代表する文化遺産である「仁和寺」の特別宿泊プランを、それぞれ11月10日より販売開始いたしました。

◆イベント概要

「Cultural Dining Experience」は、京都を代表する文化遺産「仁和寺」を舞台に、京都と姉妹都市パリを結んだ希少で文化的な体験価値を創出し、国際的な文化交流の展開を目指す7日間限定のイベントです。2024年に開催されるパリオリンピックに向けて【パリ×京都】でさまざまな企画が催されるなか、同イベントは食や芸術を通して京都とパリの文化交流の場を創出します。

★イベント開催期間:2023年12月4日(月)~2023年12月10日(日)

※「一休.com」「一休.comレストラン」では、12月6日(月)~12月10日(日)の宿泊・ディナーをご予約いただけます

◆地域に根付く食文化

京都とフランスに根付く豊かな食文化。「フランスをイメージした精進料理コース」をテーマに、京都に店舗を構える国内トップクラスのシェフたちが日替わりで調理します。複合的な文化要素をかけ合わせた食体験を特別メニューでご堪能いただけます。会場は、仁和寺の「食堂(じきどう)」です。かつては僧侶の食事の場であった歴史的な空間に備わるのは、700年前の檜の古材で作られた重厚なテーブル。「今」と「昔」が対峙し、同時に表現される、またとない時間をお過ごしください。

<各開催日のシェフとディナープラン>

●12月6日(水):上島 康二シェフ

(AIC秋津洲京都 / フレンチ)

<https://restaurant.ikyuu.com/106187/plan12033140>

●12月7日(木):前田 元シェフ

(Restaurant MOTOI / フレンチ)

<https://restaurant.ikyuu.com/116487/plan12028360>

●12月8日(金):上嶋 良太シェフ

(なる屋 / 日本料理)

<https://restaurant.ikyuu.com/114535/plan12032562>

●12月9日(土):中東 久雄シェフ

(草喰なかひがし / 日本料理)

<https://restaurant.ikyuu.com/115365/plan12033126>

●12月10日(日):滝本 将博シェフ

(La Biographie... / フレンチ)

<https://restaurant.ikyuu.com/117147/plan12032570>



上島 康二シェフ (AIC秋津洲京都) 前田 元シェフ (Restaurant MOTOI) 滝本 将博シェフ (La Biographie...) 中東 久雄シェフ (草喰なかひがし) 上嶋 良太シェフ (なる屋)

◆世界遺産「仁和寺 松林庵」で体感する平安文化

平安時代から文化サロンとしての役割を果たし、世界文化遺産に認定されている「仁和寺 松林庵」。世俗から切り離された極上の滞在をご体感いただけます。夕食は宿泊日ごとに替わるシェフの特別メニュー。朝食はイベントの主催者でもある中東 篤志シェフ(そ・かわひがし)が提供する日本料理をお召し上がりいただけます。



★特別プラン:【Cultural Dining Experience】世界文化遺産「仁和寺」にて京都×パリを味わう

<https://www.ikyuu.com/00003153/?pln=11446634&rm=10243435>

◆イベント主催者・中東 篤志シェフのコメント

Cultural Dining Experience は 2016 年に丹波篠山で始め、京都、東京、ハワイなどでも開催してきました。今回のテーマは「京都×パリ×朱(あか)」,そして開催地は世界遺産・仁和寺となります。同じ文化観光都市でクリスマスが煌びやかに、そして心が躍るパリは京都市と姉妹都市。そんな京都とパリが「Rouge 朱」というテーマで結びついたとき、今まで感じなかった文化交流が生まれ、何かを感じ、そして何か人の心が躍り出すような1週間が生まれるのではないかと思います。本プロジェクトを企画しました。パリオリンピックを来年に控えた今、ここ京都で新たな文化交流の場が生まれようとしています。是非、心を躍らせながら本イベントにご参加ください。



【プロフィール】

◆主催:中東 篤志(One Rice One Soup 株式会社代表)

京都市出身。代々料亭を営んでいる家系に生まれる。12歳の頃から、父である「草喰なかひがし」の主人・中東久雄のもとで料理を学び始める。2011年、ニューヨークにある精進料理店『嘉日(Kajitsu)』のオープニングスタッフとして就職。その後、副料理長とGMを兼務し、カウンター越しのお客様へ、日本食の意味を説明する喜びと楽しさを見出す。日本で育まれる飲食文化の海外発信に専念するために2016年、カリナリーディレクター(Culinary Director)としてOne Rice One Soup Inc.を米国に設立。2019年、One Rice One Soup株式会社を設立。現在はニューヨークと京都を拠点に国内外問わず、数多くの日本食や日本酒のポップアップイベントの企画・運営、飲食店のプロデュースやコンサルティング、商品開発や食からの地域創生事業など、幅広く活動中。

◆共催: Osamu Kobayashi(京都 小林酒店)

明治10年創業の焼津小林酒店の復活酒屋として、京都は四条河原町近く、花遊小路の一角に小林酒店を2023年12月19日開業。クラフトを中心としたラインナップでカクテルスタンド/酒販/DJブースを携えた「現代版の江戸時代の酒屋」がコンセプトの新しい街の酒屋さん。

◆協力:株式会社一休

株式会社一休は、「こころに贅沢させよう。」をコンセプトに掲げ、2000年に運営を開始した高級ホテル・旅館の予約サイト「一休.com」をはじめ、プレミアムグルメの予約サイト「一休.comレストラン」、贅沢体験をお届けする「一休.comスパ」や、新規事業である「一休.comふるさと納税」「一休.comお取り寄せ」など、さまざまなサービスを展開。消費者ニーズを捉えた事業を通し、世の中に「こころに贅沢」な時間を増やすことを目指しています。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

●イベント・プレス発表について

One Rice One Soup 株式会社

Email: atsushi.oros@gmail.com

●宿泊・レストラン予約について

株式会社一休 広報担当 大島 葉月

TEL:080-3574-8320 Email:pr_info@ikyuu.com