

## 「モーニング イン キョウト ーパンと珈琲で始める京都の朝ー」

## ■実施概要

## (1) 「あつあつバゲット窯出しショー」の開催（予約制/各回20名）

最もおいしい瞬間とされる窯から焼きたてのバゲットとドリップコーヒーを楽しむ朝食イベント「あつあつバゲット窯出しショー」を、パンラボ主宰 池田浩明氏を迎え開催。※参加費 ¥1,800（税込）

<実施日時>

3/4（月）、3/5（火）9:00～10:00

※3/4（月）のみオープニングイベントとして、パンラボ池田氏と京都のコーヒー店「TRAVELING COFFEE」牧野広志氏によるトークイベントを実施します。さらに、牧野氏がドリップをしたコーヒーもお楽しみいただけます。

<予約方法>

ホテル コエ トーキョーの公式Instagram (<https://www.instagram.com/hotelkoetokyo>) / アカウント名：@hotelkoetokyo) より受付。※定員に達し次第、受付終了。

## (2) 京都のパン屋「HANAKAGO（ハナカゴ）」×koe lobbyのコラボメニューの販売

京都・烏丸御池にあるパン屋「HANAKAGO（ハナカゴ）」のバゲットを使用したフレンチトースト2種をkoe lobbyで提供。

<実施日時>

3/4（月）～3/9（土）※メニューにより提供時間が異なります

<メニュー>

## ① ベーコンとマッシュポテトのフレンチトースト

「HANAKAGO（ハナカゴ）」のもっちりバゲットに、koe lobby オリジナルのマッシュポテトと厚切りベーコンが相まった一品。

## 【販売時間】

・モーニング（7:30～11:00 l.o.10:30）ドリンクバー付 ¥1,500（+税）

・ランチ（11:00～15:00 l.o.14:30）コーヒーor紅茶付 ¥1,350（+税）

## ② 宇治抹茶アイスのフレンチトースト

「HANAKAGO（ハナカゴ）」のもっちりバゲットに、宇治抹茶アイスやkoe lobby オリジナルの抹茶クリームを使用した絶妙な一品。

## 【販売時間】

・ティータイム（15:00～18:00 l.o.17:30）¥1,200（+税）



## (3) パンラボ主宰 池田浩明氏監修の京都食材を使用したコラボバゲットの販売

パンラボ池田氏監修の元、ダシの食文化である京都の食材に合う「UMAMI バゲット」を使った3種のパンをhotelkoe1Fの「koe lobby Baguette」で販売。

<実施日時>

3/4（月）～3/9（土）7:00～23:00 ※3/9（土）のみ18:00までの通常営業

<メニュー>

## ① ニュー・ニューバード ¥350（+税）/写真右下（茶色）

京都のご当地パン「ニューバード」をリモデル。

カレー風味の生地でソーセージを包んだ、なつかしいおいしさ。



② 丹波の黒豆&クリームチーズパン ¥350 (+税) /写真左下・右上 (白色)

ほくほくに煮あげた丹波黒豆をクリームチーズと合わせました。ほっこりする甘さです。

③ 京都産しば漬パン ¥280 (+税) /写真左上 (ピンク)

京都の柴漬けをバゲットに混ぜ込んだ、おにぎりのようなバゲット。そのまま食べても、サンドイッチにしても。

#### (4) 京都市内のコーヒー店「TRAVELING COFFEE」 牧野広志氏がセレクトしたコーヒー豆3種を販売

<実施日時>

3/4 (月) ~3/9 (土) 7:00~23:00 ※3/9 (土) のみ 18:00 までの通常営業

<メニュー> 下記3つの焙煎所のコーヒー豆を販売

- ① Coffee Base KANONDO,
- ② SHIGA COFFEE
- ③ CIRCUS COFFEE

#### (5) 「京都の夜」をテーマとしたクロージングパーティーの開催

ゲストDJを呼んだ音楽イベントを開催。またイベント中は、京都・河原町にフレッシュフルーツを使ったサワー専門店3種を限定販売。koe lobbyでしかお楽しみいただけないスペシャルなカクテルです。※入場無料

<実施日時>

3/9 (土) 19:00~23:00

<メニュー> (写真左から)

① 京北町の山椒 sour ¥900 (税込)

黒糖焼酎に京都産の山椒を漬け込み炭酸とトニックウォーターで割った、ちょっぴり刺激的なサワー

② お茶 sour ¥900 (税込)

宇治もりとくの緑茶を黒糖焼酎に漬け込み炭酸で割った京都感じるサワー

③ 金魚 sour ¥900 (税込)

大葉を漬け込んだピリ辛ウオッカを炭酸とトニックウォーターで割った穂紫蘇香る、爽やかなサワー



## ■協力パートナー



### 池田浩明 (いけだひろあき)

パンラボ主宰。ブレッドギーク (パンおたく)、ライター。

日夜日本全国のパン屋をまわり、発見したおいしいパンをさまざまなメディアで紹介しつづけている。

○著書

『食パンをもっとおいしくする 99 の魔法』『サッカロマイセスセレビシエ』『パン欲』



### 牧野広志 (まきのひろし)

「TRAVELING COFFEE」店主。

94 年渡仏、90 年代をパリ ルーアン リヨンで暮らす。2002 年帰国後、京都の新しい情報発信空間の提案者として文化と地域に密着中。



### 「TRAVELING COFFEE」

昭和 2 年築の木屋町、元・立誠小学校の職員室で営業していた「TRAVELING COFFEE」が耐震補強工事の為に、高瀬川沿いに建てられた仮設の立誠図書館で営業。コーヒーはブレンド 2 種類に加え、シングルオリジンは京都府内の焙煎所を毎月選び、焙煎家と話し合い常にオリジナルを 4 種類程オーダーメイドしている。



### HANAKAGO (ハナカゴ)

かつてパティシエであった経歴を持つオーナーによる本場フランス仕込みのパンで、数多くの京都のシェフを虜にしているブーランジェリー。



### 鈴木弘二 (すずきこうじ)

「Sour」「炭火焼く鳥ソリレス」オーナー。

京都でカフェ経営をしたのち、2014 年に“自分で焼く鳥”スタイル「炭火焼く鳥ソリレス」を京都河原町にオープン。2015 年に東京・渋谷で炭火焼肉店「shibuya8929」をプロデュース、2016 年にはスタンディング耐ハイ専門店「Sour」をオープンし、2017 年には京都・祇園の複合施設に「ソーガーデン」をオープン。