<PRESS RELEASE>

2026年11月16日
エースホテル京都

エースホテル京都で楽しむ、心躍るホリデーシーズン

3つのレストランの特別メニューとクリスマスから年越しまでを彩る多彩なイベントを開催

季節限定のクッキー缶やクリスマスマーケット、カウントダウンパーティーも登場





エースホテル京都（所在地：京都府京都市中京区車屋町245-2 新風館内、総支配人：池内 志帆）では、ホリデーシーズンに合わせ、館内の3つのレストラン「KŌSA（コウサ）」「Mr. Maurice’s Italian（ミスター・モーリスズ・イタリアン）」「PIOPIKO（ピオピコ）」にて、冬の特別メニューをご用意いたします。

メインダイニング「KŌSA」では、京都の旬の味覚を堪能できる全6品のディナーコースを。「Mr. Maurice’s Italian」では、イタリア料理の温もりに冬の素材と京都の風味を重ねたコースを。メキシコのストリートカルチャーをルーツとする「PIOPIKO」では、京都の食材や発酵のエッセンスを取り入れた、シェアしながら楽しめるメニューを展開します。クリスマスディナーからフェスティブランチ／ディナーまで、それぞれのレストランの個性が光る、特別な冬の食卓をお届けします。

京都の食材や旬の味覚を表現したコースに加え、ご自宅でのひとときや贈り物にぴったりの「Celebration Cookie（セレブレーションクッキー）」も登場。クリスマスと新年をモチーフにした2種類のクッキー缶が、年末年始を華やかに彩ります。クリスマスクッキー缶は雪だるまやツリーをかたどったクッキーが勢ぞろい。ニューイヤーズクッキー缶は、2027年の干支「未（ひつじ）」をかたどったクッキーに、ほうじ茶や醤油風七味など和の味わいを取り入れました。

12月13日（日）には、3階のルーフトップバーでクリスマスマーケットを開催。フードやドリンク、花雑貨、ハンドメイドアクセサリーなど、個性豊かなショップが集い、新風館の中庭を一望する開放的な空間でホリデーのひとときをお楽しみいただけます。さらに、12月31日（木）には「PIOPIKO」でカウントダウンパーティーを開催。地元で活躍するDJやライブバンド、パフォーマンスグループを迎え、音楽とともに新年の幕開けを祝います。

大切な人と食卓を囲む時間から、街のコミュニティと楽しむひとときまで。エースホテル京都ならではのホリデーシーズンをお楽しみください。










■ KŌSA

京都の旬の味覚を楽しむ、全6品の特別ディナー

モダン・キョウト・ステーキハウスをコンセプトにしたエースホテル京都のメインダイニング、「KŌSA（コウサ）」では、旬の食材と京都らしい味わいを紡いだ、季節の高揚感を楽しむ特別コースを提供いたします。

クリスマス ディナーでは、本マグロと冬野菜のリーフサラダ、京都産七谷鴨やフォアグラを使用した肉料理、京都産黒毛和牛のメインディッシュなど、特別な全6品のコースをご堪能いただけます。デザートは、チョコレートケーキにベリーやカシスソルベ、フランボワーズソースを添えた甘酸っぱい余韻を楽しむ一皿を提供します。

フェスティブ ディナーでは、あじわい鶏のコンソメのアミューズから始まり、オマール海老やムール貝など贅沢な海鮮を使用した前菜へ。冬の味覚を取り入れた全6品をお楽しみいただけます。

フェスティブ期間中は、ヴィーガン対応のコース（12000円/税・サービス料込）もお選びいただけます。

提供期間	クリスマス ディナー：2026年12月19日（土）～ 2026年12月25日（金） フェスティブ ディナー ：2026年12月26日（土）～ 2027年1月3日（日）
料　　金	クリスマス ディナーコース：全6品 15,000円 フェスティブ ディナーコース：全6品 15,000円 ※いずれも税金・サービス料込み
会　　場	KŌSA（エースホテル京都3階）
予　　約	https://x.gd/DozoK



クリスマスディナーコース



フェスティブディナーコース



■ Mr. Maurice’s Italian

イタリア料理の温もりと京都の冬の味覚を、一つのコースに

「Mr. Maurice’s Italian（ミスター・モーリスズ・イタリアン）」では、イタリア料理の温もりをベースに、冬の素材と京都の風味を取り入れたホリデー限定コースをご用意いたします。

フェスティブ ランチは、京都産鴨胸肉の自家製スモークを使ったサラダから始まる全4品のコース。パスタは、豚すね肉の赤ワインラグー、アンコウのプッタネスカ、雲丹クリームと舞茸、ボッタルガ（追加料金1,000円）などからお選びいただけます。メイン料理には、和歌山産カジキマグロのミラネーゼや、鶏モモ肉とハモンセラーノなどをご用意。ホワイトチョコレートパンナコッタなどのデザートが、食後のひとときを彩ります。

このほか、全6品のクリスマス ディナーと、全5品のフェスティブ ディナーもお楽しみいただけます。

提供期間	クリスマス ディナー：2026年12月19日（土）～ 2026年12月25日（金） フェスティブ ランチ／ディナー ：2026年12月26日（土）～ 2027年1月3日（日）
料　金	クリスマス ディナーコース：全6品 13,000円 フェスティブ ランチコース：全4品 4,800円 フェスティブ ディナーコース：全5品 10,000円 ※いずれも税金・サービス料込み
会　場	Mr. Maurice’s Italian（エースホテル京都3階）
予　約	https://x.gd/GakgO



クリスマス ディナーコース



フェスティブ ランチコース



フェスティブ ディナーコース



■ PIOPIKO

京都の食材とメキシコのエッセンスが彩る、祝祭のテーブル

「PIOPIKO（ピオピコ）」では、メキシコのストリートカルチャーをルーツに、京都の食材や発酵のエッセンスを取り入れたホリデーメニューを展開。シェアしながらにぎやかに楽しめる、クリスマスディナーとフェスティブランチ／ディナーをご用意いたします。

クリスマスディナーは、いくらと蟹のトスターダから始まり、ロブスターのエンチラーダ、国産牛または京都産黒毛和牛のステーキから選べるメイン料理へ。デザートには、メキシコ風ショートケーキをお楽しみいただけます。

フェスティブランチには、いくらと鰤のトスターダ、白菜のシーザーサラダに加え、海老芋、ソフトシェルクラブ、国産牛煮込みの3種類のタコスが登場。季節限定の「すき焼きタコス」へのアップグレードも、追加料金1,500円で承ります。

提供期間	クリスマス ディナー：2026年12月19日（土）～ 2026年12月25日（金） フェスティブ ランチ／ディナー ：2026年12月26日（土）～ 2027年1月3日（日）
料　金	クリスマス ディナーコース：全5品・1ドリンク付き 10,000円 フェスティブ ランチコース：全4品 3,800円 フェスティブ ディナーコース：全5品 7,000円 ※いずれも税金・サービス料込み
会　場	PIOPIKO（エースホテル京都2階）
予　約	https://x.gd/l8Fl6



クリスマス ディナーコース



フェスティブ ランチコース



フェスティブ ディナーコース

Celebration Cookie

クリスマスと新年を彩る、2種類のクッキー缶



クリスマスクッキー缶／ニューイヤーズクッキー缶



レギュラー／ラージの2サイズからお選びいただけます

ご自宅での温かなひとときや、大切な人への贈り物に。「Celebration Cookie（セレブレーション クッキー）」は、クリスマスクッキーとニューイヤーズクッキーの2種類を、期間限定で販売いたします。サイズは、それぞれレギュラーとラージの2種類からお選びいただけます。

クリスマスクッキー缶には、雪だるまやツリーなどをかたどったクッキーが勢ぞろい。ジンジャーシナモンの季節を感じる味わいから、パルメザンチーズペッパーの風味豊かな一枚まで、多彩な味を詰め合わせました。ニューイヤーズクッキー缶は、2027年の干支「未（ひつじ）」をかたどったクッキーが印象的。ほうじ茶クッキーや醤油風七味クッキーなど、和の味わいを取り入れた詰め合わせが、新年の集まりを彩ります。

販売期間	クリスマスクッキー：2026年12月1日（火）〜 2026年12月25日（金） ニューイヤーズクッキー：2026年12月26日（土）〜 2027年1月31日（日）
料　　金	レギュラー： 3,800円 ラージ：5,000円 ※いずれも税込み
予約方法	オンラインまたは店頭
予約URL	https://x.gd/rCJ5J
受取場所	スタンプタウン・コーヒー・ロースターズ（エースホテル京都 1階）

■ Christmas Market

フードや雑貨との出合いを楽しむ、ルーフトップのクリスマスマーケット

12月13日（日）、エースホテル京都3階のルーフトップバーにて、クリスマスマーケットを開催いたします。

クリスマス気分を盛り上げるフードやドリンクに加え、花雑貨の「Fflower Co Co Rico」、手染め糸雑貨の「chii HAPPY YARN」、アクセサリーの「Li'Li'iRiKo」など、個性豊かなショップが集結。複合施設「新風館」の中庭を一望する開放的な空間で、ショッピングや食事を楽しみながら、ホリデーのひとときをお過ごしください。

開催日	2026年12月13日（日）
開催時間	12:00〜17:00
会　場	Mr. Maurice's Italian ルーフトップバー（エースホテル京都3階）
入場料	無料

■ PIOPIKO カウントダウンパーティー

音楽とともに祝う、新年の幕開け



エースホテル京都恒例の、年越しカウントダウンイベント「NEW YEAR'S COUNTDOWN」が今年も開催。地元で活躍する実力派DJやライブバンドによる音楽パフォーマンスに加え、毎年好評を博している「NEWTRAD」によるダブルダッチパフォーマンスなど、多彩なプログラムで新年の幕開けを華やかに彩ります。

▼出演者

- SHIOTSU / Instagram
- MAHIRO / Instagram
- HOPE / Instagram
- NEWTRAD（ダブルダッチ） / Instagram
- Ajiheng / Instagram

開催日	2026年12月31日（木）
開催時間	21:00 - 深夜
会　場	PIOPIKO（エースホテル京都2階）
料　金	Music Fee+飲み放題付き（アルコール） 10,000円 Music Fee+飲み放題付き（ノンアルコール） 5,000円

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）
所 在 地:	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8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ー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 ウエスト）」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、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。



