



Timeless

Summer 2018



FOUR SEASONS
HOTEL
KYOTO

フォーシーズンズホテル京都へようこそ。

800年の歴史を紡ぐ池庭「積翠園」にあじさいが咲き誇ると、いよいよ古都は夏本番。7月には“コンチキチン”という祇園祭の囃子が響き街は色とりどりの浴衣姿の人々の熱気に包まれます。鴨川の床に灯りがともる夕暮れともなれば、一転、川沿いを吹き抜ける涼風が東の間の安らぎをもたらすのです。そして、五山の送り火に大切な方への想いを乗せる8月へ。当ホテルは、京都らしい情緒と涼感溢れるおもてなしをご用意しております。池庭「積翠園」を望むテラスで極上の一杯を味わったり、プールサイドでお気に入りの一冊を読んだり。夏ならではの美食でエネルギーを補うのはいかがでしょう。フォーシーズンズホテル京都は、大切な方と過ごす京都の別邸としてみなさまをお迎えいたします。

Boasting a history of 800 years, our Shakusui-en pond garden blooms with hydrangea to herald the arrival of Kyoto's summer season. In July, the distinctive *kon-chiki-chin* of Gion Festival musicians animates the throngs dressed in multi-hued cotton summer *yukatas*.

As evening falls, relief from the heat can be found in the breeze that caresses illuminated dining platforms along the banks of the Kamo River. In August, bonfires on the surrounding mountains honour the spirits of departed ancestors.

During these summer months, Four Seasons Hotel Kyoto greets you with authentic Kyoto ambiance and refreshing hospitality. Savour an impeccable cocktail on the terrace overlooking the Shakusui-en pond garden or relax poolside with a favourite book...Rejuvenate body and spirit with epicurean summer delights. Four Seasons Hotel Kyoto welcomes you and your loved ones as your own Kyoto summer home.

Alex Porteous
General Manager





ブラスリー

BRASSERIE

三種の極上バーガー

ブラスリー料理長 井料剛こだわりのバーガーが復活です。
和牛パティにブリーチーズと黒トリュフの旨味が絡み合う「パリ」。
たまり醤油と山椒が香る鴨のコンフィに京野菜をふんだんに添えた「京都」。
さらに今年は、レッドカレー風味でパクチーたっぷりの「タイ」が仲間入りです。
バンズからはみ出るほどのソフトシェルクラブは、インパクト大。
どれも各国のビールと相性抜群です。ぜひ日差しが降り注ぐテラスで。

2018年7月1日(日) - 8月31日(金) 11:30 - 17:00
3,200円～

A Trio of Premium Burgers

Chef Tsuyoshi Iryo's distinctive burgers return:

The Paris, a wagyu patty with brie cheese and the aroma of black truffles;

The Kyoto, duck confit flavoured with sansho pepper and tamari soy sauce...

and making its debut this summer, *The Thai*, a high-impact burger with soft-shell crab barely contained in its bun, fragrant with red curry and fresh coriander.

Best enjoyed on the terrace with one of our extensive selection of beers.

Sunday 1, July - Friday 31, August 2018
11:30AM - 5:00PM From JPY 3,200

ブラスリー

BRASSERIE

サーフ & ターフ

サーフ(海の幸)とターフ(山の幸)を
ワンプレートの中で組み合わせ一度に味わう――。

海外で愛されているコンセプトをブラスリースタイルでお届けします。
「穴子のグリルとフォアグラのソテー」に京野菜の賀茂茄子を合わせた一品から
サーフ&ターフを代表する組み合わせ、ビーフテンドーロイン&ロブスターまで
旬の地元の素材を活かしたユニークなコースをご堪能ください。

2018年7月1日(日) - 8月31日(金) 17:30 - 22:00

コース 12,000円 / アラカルト 2,400円～

Surf & Turf

The Brasserie introduces new interpretations of the beloved concept of Surf & Turf. Enjoy a unique repast featuring seasonal local ingredients, ranging from grilled conger-eel paired with sautéed foie gras and Kyoto summer *kamonasu* aubergine, to beef tenderloin and lobster.

Sunday 1, July - Friday 31, August 2018

5:30PM - 10:00PM

Dinner Course JPY 12,000 / À la carte From JPY 2,400





ブラスリー

BRASSERIE

夏のジン & トニック

太陽輝く季節は、目にも鮮やかなビタミンカラーのカクテルで
おいしく気分をリフレッシュしませんか？

世界各国の個性溢れるジンとフレッシュなフルーツの味わいがあまった
清涼感たっぷりのジントニック3種が期間限定で登場します。
ご家族やご友人を誘えば、カクテルパーティーの始まりです。

2018年5月1日(火) - 2018年8月31日(金)
2,200円

Summery Gin & Tonics

Characterized by vibrant vitamin-rich colors,
sparkling cocktails brighten a sunny day.

Distinctive gins from around the world are complemented by
the flavours of fresh fruits in a trio of refreshing gin and tonic preparations,
available for a limited time.

Tuesday 1, May - Friday 31, August 2018
JPY 2,200

ザ・ラウンジ & バー

THE LOUNGE & BAR

コーヒー & ティーフロート

自家製アイスクリームやソルベをのせた大人のフロートで爽やかなひとときを。
15時間かけて抽出した、まろやかな極上のコールドブリュアーアイスコーヒーは
バニラ、キャラメル、ベイリーズから、お好みのアイスクリームとともに。
ロンネフェルトの香り高い茶葉を使った3種のアイスティーには
グランマルニエやフルーツのソルベが一層豊かな風味を添えます。

2018年6月1日(金) - 8月31日(金) 10:00 - 24:00
1,900円

Coffee & Tea Floats

Floats with an adult sensibility, crowned with home made ice cream or sorbet, offer a refreshing reprieve from the summer temperature. Opt for mellow premium ice coffee cold-brewed for more than 15 hours topped with your choice of vanilla, caramel, or "Bailey's Original Irish Cream" flavoured ice cream. Also choose from one of three types of aromatic iced Ronnefeldt tea, enhanced by Grand Marnier or fruit sorbet. Any and all are delightful!

Friday 1, June - Friday 31, August 2018
10:00AM - Midnight JPY 1,900





鮓職人としてのゆるぎない信念

素材を最大限に活かし、お客様と向き合って仕事ができること——「鮓 和魂」の山口将司料理長は、江戸前鮓の一番の魅力をこう表現しました。ミシュランの星に輝いた東京の名店「鮓 ます田」で腕を磨き、フォーシーズンズホテル京都の開業とともに、「鮓 和魂」の料理長に抜擢された山口料理長。古来、日本の食文化をけん引してきた京都で、江戸前鮓を供することにどんな思い入れがあるかたずねると「江戸前をつらぬく」。どんな土地でも、どんなお客様でも、鮓職人としてなすべきことに変わりはない。鮓職人としてのゆるぎない信念がうかがえます。“本物の江戸前鮓”を味わってほしいと、素材は香り、味、食感にこだわり、信頼を寄せる築地魚河岸の仲卸から毎日空輸。同時に、仕込みには三重の水を使うなど土地の個性を活かし、最高の味を追求し続けています。

『鮓 和魂』 ランチ 11:30 - 13:30 / デイナー 17:30 -、20:30 -

The Steadfast Conviction of Sushi Chef Yamaguchi

“To be able to make the best of the ingredients, interacting with our guests face-to-face” – Chef Masashi Yamaguchi encapsulates the appeal of preparing Edo-mae sushi. Trained at Michelin-starred Sushi Masuda in Tokyo, Chef Yamaguchi’s appointment as master chef at Sushi Wakon coincided with the opening of our hotel. Asked about his focus when preparing Edo-mae sushi in Kyoto, the culinary heartland of Japan, Chef Yamaguchi replies, “To maintain the traditions of Edo-mae.” Regardless of the locale, the task of the sushi chef is grounded in steadfast conviction. Dedicated to providing authentic Edo-mae sushi, the finest ingredients, selected for unparalleled aroma, flavour, and texture, are procured from trusted sources in Tokyo’s Tsukiji Fish Market and flown in daily. Water from Mie Prefecture is used in preparation, honouring the tradition of maximizing local resources in pursuit of the pinnacle of flavour.

SUSHI WAKON Lunch 11:30AM - 1:30PM / Dinner 5:30PM & 8:30PM

ご宴会・ミーティング

EVENTS & MEETING

季節のパーティープラン

披露宴はもちろん、各種パーティーやビジネスの重要な会議まで対応可能なエレガントなボールルームと4つの宴会場をご用意しております。

自然光が差し込むスタイリッシュなボールルームは京都が誇る伝統工芸で彩られ、ショーキッチンが無二の食体験を演出します。

宴会場は、木扉に古都の風情が刻まれ、ひとときわ格調高い空間に。多彩な食と最新鋭の音響・照明設備で、多様なイベントを実現します。

フリードリンク付 パーティープラン(20名様～)
お一人様 15,000円～

An Unforgettable Party

Four Seasons Hotel Kyoto offers an elegant Ballroom and four function rooms capable of hosting wedding receptions, gala events and important meetings.

Decorated with traditional works by Kyoto artists, our sophisticated Ballroom features an open show kitchen for an unrivalled dining experience. Function rooms are highlighted by wooden doors decorated in the inimitable style of the ancient capital city, creating refined spaces for unforgettable events. A variety of dining options and superior audio-visual and lighting systems support events large or small, formal or casual.

Party package with free-flowing beverages (20 guests or more)
From JPY 15,000 / person





ザ・スパ

THE SPA

スパ&アフタヌーンティー特別プラン

ボディまたはフェイシャルのトリートメントと、レストラン「ブラッスリー」で人気のアフタヌーンティー、さらに広々としたプールやジャグジーでゆったりとリゾート気分もご満喫いただける贅沢な日帰りプランの登場です。

心穏やかな禅の世界へといざなう至福のくつろぎと

季節の味わい広がるアフタヌーンティーで

心身ともに癒される優雅な一日をお過ごしください。

フォーシーズンズシグネチャーマッサージ 60分 & アフタヌーンティー 19,350円
フェイスメイキング by ビオロジック・ルシェルシュ 60分 & アフタヌーンティー 22,500円

Afternoon Tea & Spa Package

Introducing a leisurely day package that combines an indulgent facial or body treatment at The Spa, our popular afternoon tea at the Brasserie, and use of the expansive indoor pool and Jacuzzi.

Soothe body and spirit during a day with us, relaxing in the peaceful, Zen-inspired haven of The Spa and savouring the seasonal delicacies arrayed for afternoon tea.

Four Seasons Signature Massage (60 minutes) & Afternoon Tea JPY 19,350
Facial Transformation by Biologique Recherche (60 minutes) & Afternoon Tea JPY 22,500

フィットネス

FITNESS CENTRE

フィットネスメンバーシップ

古都のサンクチュアリとも呼ぶべき、フォーシーズンズホテル京都内フィットネスセンターではメンバーシップのお申し込みを承っております。名刺が集まる東山のふもとにあって、その広さは京都市内最大級の約1,500m²。約20mのインドアプールにジャグジー、最新マシンが揃ったフィットネスジム、さらにリラクゼーションに欠かせないサウナや温浴施設も備えています。

会員様には、専用ラウンジ、スパトリートメント、お食事やバレーパーキングの優待などの特典もご用意しています。詳しくはホテル代表 (075) 541-8288までお問い合わせください。

Fitness Membership

A sanctuary in the midst of the ancient capital city, our 1,500m² Fitness Centre is among the largest in Kyoto city. Located at the foot of the historic Higashiyama temple district, Fitness Centre facilities include a 20-metre indoor pool and Jacuzzi, a fitness gym with state-of-the-art equipment, sauna and bathing areas indispensable for relaxation. Member benefits include a dedicated lounge, spa treatment and dining discounts and valet parking. Contact us at (075) 541-8288 for details or membership application.





WEDDINGS at Four Seasons Hotel Kyoto

夏のブライダルフェア

お二人がご婚礼に託した想いに丁寧に向き合うために
ブライダルフェアはご参加人数を最小限にとどめております。
どうぞ存分にお二人のお気持ちやご要望をウェディングプランナーにお聞かせください。
今回のフェアでは、エグゼクティブシェフ ニコラス・オーウェンが手掛ける
ウェディングキューイジースをご試食いただけるほか
窓一面に緑が広がるチャペルなど、館内もじっくりご覧いただけます。

完全予約制

8月18日(土)、19日(日) 10:30 -、15:00 -

Summer Bridal Fair

To enable us to make all of your wedding dreams come true,
our Bridal Fair is open to a limited number of participants and our wedding
planners are eager to share your hopes and wishes regarding special day.
In addition to sampling wedding cuisine conceived by Executive Chef Nicholas Owen,
participants are invited to tour our Chapel with its vista of lush greenery
and other facilities within the hotel. Reservations required.

Saturday 18 & Sunday 19, August 2018

From 10:30AM & 3:00PM

ダイニング
DINING

Telephone : 075 541 8288

ブラスリー

BRASSERIE

BREAKFAST 07:00 - 10:30
LUNCH 11:30 - 14:30
AFTERNOON TEA 15:00 - 17:00
DINNER 17:30 - 22:00

鮨 和魂

SUSHI WAKON

LUNCH 11:30 - 13:30
DINNER 17:30 - 20:15
20:30 - 22:30
ディナーは2部制となっております
Two dinner seatings each evening

ザ・ラウンジ & バー

THE LOUNGE & BAR

10:00 - 24:00

茶室 積翠亭

SHAKUSUI-TEI

Tea House

17:00 - 21:00

日本酒・シャンパンバーとして営業しております
Serving Japanese sake and champagne

ザ・スパ

THE SPA

Telephone : 075 541 8474

10:00 - 22:00

ウェディング

WEDDING

Telephone : 075 541 8288

09:00 - 18:00

フォーシーズンズホテル京都
FOUR SEASONS HOTEL KYOTO

〒605-0932 京都市東山区妙法院前側町445-3

445-3, Myohoin Maekawa-cho, Higashiyama-ku, Kyoto 605-0932

Telephone : 075-541-8288 Web : fourseasons.com/jp/kyoto/



当ホテルの正面玄関へは、東山七条交差点より、豊国廟参道(女坂)を東へ50メートルほどお進みください。

To access to our hotel main entrance, please walk up the Onna-zaka hill at Higashiyama Shichijo crossing on Higashioji street.

※表示料金にサービス料15%(テイクアウト商品を除く)、消費税8%を別途申し受けます。

*All prices are subject to 15% service charge and 8% consumption tax (service charge does not apply to take-out items).