

THE REIGN HOTEL
KYOTO

『 THE REIGN HOTEL KYOTO 』

京都 十条に 2021年2月22日（月） グランドオープン



Photo : Yuna Yagi

2021年2月22日（月）、眠り・食・アート&クリエイティブの質を高めることで、新しい感覚の京都滞在を体験できるデザインホテル『THE REIGN HOTEL KYOTO（ザ・レインホテル 京都）』が、京都駅南口エリア、十条にオープンしました。

北欧デザインを中心とした居心地の良いインテリアや館内を彩るアート、デンマークの伝統料理に京都の食材を取り入れたこだわりの朝食、ウォーキングやサイクリングにも適した周囲の自然環境。

元々アートギャラリーだったこの敷地に完成した『THE REIGN HOTEL KYOTO』から、京都南エリアの文化を発信してまいります。

ゆっくりと過ごすステイにもアクティブにも。シンプルだけど上質で心地よい時間をお楽しみください。

Creative Team

柳原照弘 / 1Fレストラン・レセプション設計、館内デザイン監修

All the Way to Paris / アートディクッション

八木夕菜 / 館内アートワーク

Polar Inc. / プロジェクトマネジメント、編集

ホテル概要

名称	THE REIGN HOTEL KYOTO ザ・レインホテル 京都
開業日	2021年2月22日 (月)
所在地	〒601-8025 京都府京都市南区東九条柳下町67番地1
アクセス	JR・近鉄・地下鉄 京都駅から徒歩15分/地下鉄烏丸線十条駅から徒歩6分
HP	https://reignhotel.jp
施設	客室 51部屋 / 113名 (内訳 ツイン 26室 (18㎡~56㎡) 、キング25室 (18~37㎡) カフェレストラン (39席) ルーフトップ (20席ほど)
構造	鉄骨造 地上5階建て
面積	延べ面積1,800.34㎡ 床面積436,46㎡
運営	株式会社ALM

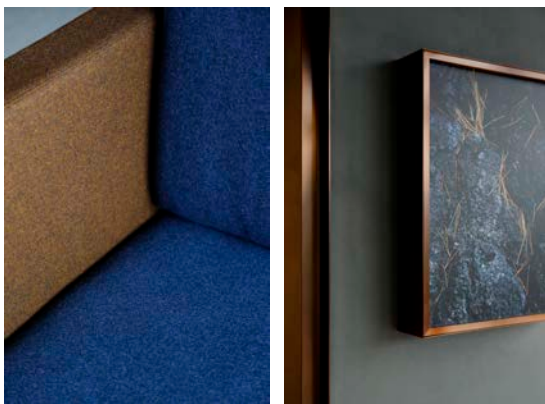


Photo : Yuna Yagi

北欧デザインを中心としたインテリア

客室やレストランにはKvadratやHAY、SKAGERAKなどの北欧インテリアを配しました。ロゴやグラフィックをデンマークのAll the Way to Paris がディレクションするなど、スカンジナビアらしい、上質でありながらもヒップで軽やかなテイストを実現しました。また、1Fロビーやレストラン・カフェは柳原照弘がインテリア監修をしています。

アート/ 八木夕菜によるアートワーク

京都を拠点とするアーティスト・八木夕菜が撮りおろした写真作品を、ホテルのパブリックスペースに展示しています。



THE REIGN HOTEL KYOTO のネーミング

『京都駅の南口エリアに新しい世代のクリエイティブ感覚を誘発するホテルを実現したい』。本プロジェクトは折しも「令和」という新しい元号が誕生した2019年に構想されました。そこで「治世」という意味合いを持つ「Reign」をホテルブランドの名称として採用しました。All the Way to Paris によるロゴに配置されている斜めのラインは「Reign→Rain」からくる言葉遊び。たとえ雨の日であっても居心地の良い体験やサービスをお客様に提供したい、というメッセージがそっと視覚化されたものです。



Photo : Yuna Yagi

サイクリストに向けて

県内に加え、奈良や滋賀など、サイクリストに人気のコースに恵まれた京都。『THE REIGN HOTEL KYOTO』を起点に周囲の美しい景色をお楽しみいただけるよう、大切な自転車を持ち込めるお部屋も用意しました。

京都や周辺の琵琶湖や瀬戸内など、人気のサイクリングコースに囲まれた立地のため、サイクリストのお客様にお楽しみいただけるよう、1階の4部屋は、そのまま自転車を持ち込める仕様になっています。

レストラン & カフェ

焼きたてのパンや淹れたてコーヒーの香り、彩り豊かなオープンサンドや京野菜など。北欧スタイルの空間や心地良い音楽に囲まれ『全身で朝を過ごす』ためのレストランです。朝食、ランチやバータイムも楽しんでいただけるメニューをご用意しています。宿泊されなくても、お食事のみでご利用いただけます。お気軽にお立ち寄りください。

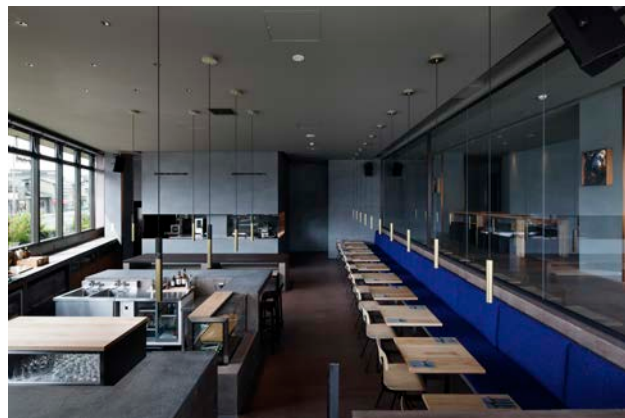
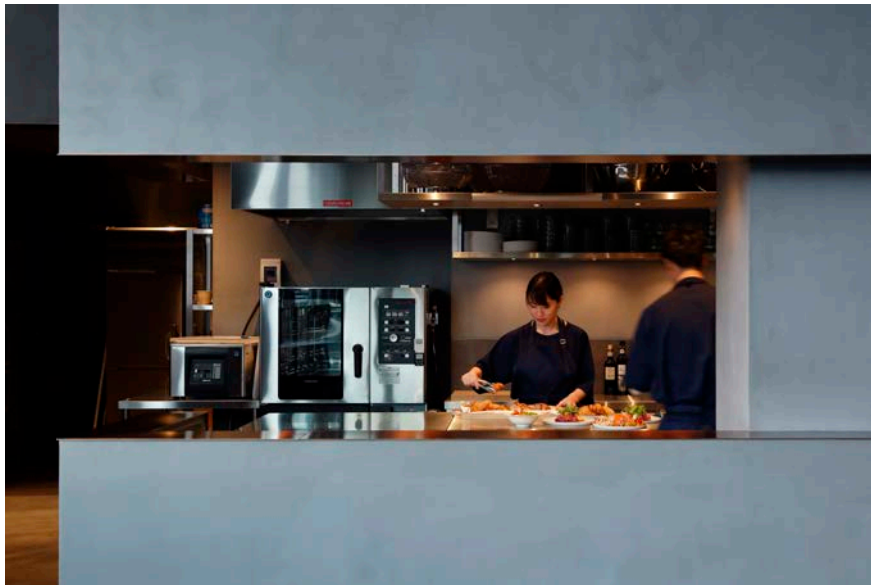


Photo : Yuna Yagi

Breakfast 7:00-11:00 L.O.10:30

朝食は旅の大きな楽しみのひとつ。THE REIGN HOTEL KYOTOの朝食は、デンマークの伝統料理『スモーブロー（オープンサンド）』や伝統農法で作られる京野菜の冷/温菜、フルーツやヨーグルトなどのサイドディッシュ、豊富な種類の朝焼きのパンなどを自由にお召し上がりいただくビュッフェスタイルでご提供します。ホテル屋上のルーフトップテラスや外出先で朝食を楽しむことが出来るよう、テイクアウトボックスもご用意しています。

Lunch 12:00-14:00/L.O. 13:30

デンマークの伝統料理「スモーブロー（オープンサンド）」やヨーロッパの定番料理「ポリッジ（オートミールのお粥）」をメインとしたランチメニューをお楽しみいただけます。

Café& bar 11:00-23:00/L.O.22:30

コーヒーは、ジャパンバリスタチャンピオンシップ2008-2009優勝など、数々の実績を誇る岡田章宏氏によるOkaffe監修のオリジナル北欧テイストブレンドを提供します。また自然派主体のワインセレクトや京都でつくられるクラフトビールやクラフトジンをお楽しみいただけます。ボトルワインなどの一部メニューは、レストランよりテイクアウトしてホテル屋上のルーフトップテラスやお部屋でもお楽しみいただけます。

京都府の時間短縮営業要請に伴い営業時間が変更となる場合がございます。最新の営業時間は公式HPをご覧ください。



ルーフトップテラス Photo : THE REIGN HOTEL KYOTO

Images

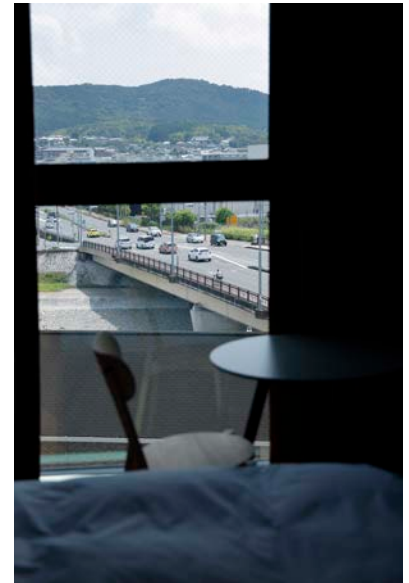
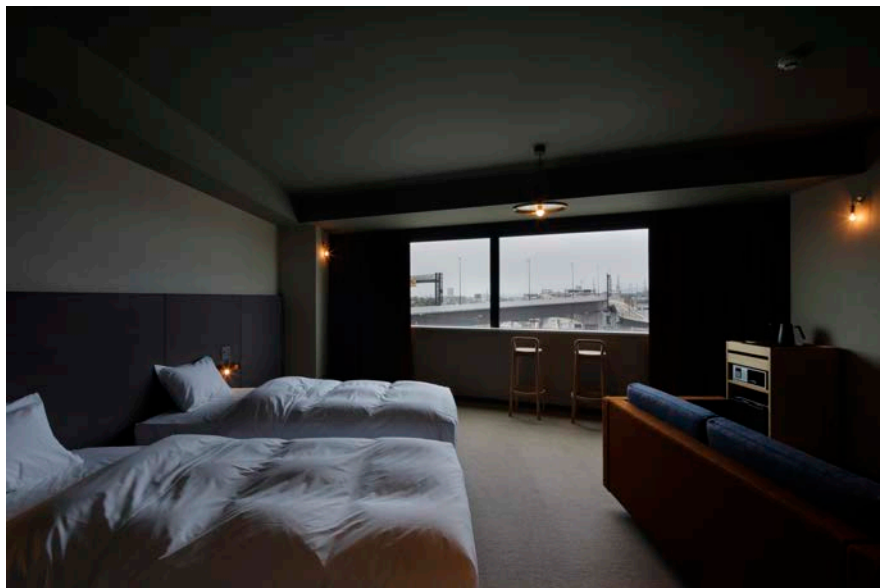


Photo : Yuna Yagi

お客様お問い合わせ先
掲載に関するお問合せ先

ザ・レインホテル 京都
HOW INC

TEL 075-606-1971
TEL 03-5414-6405

MAIL info@reignhotel.jp
MAIL pressrelease@how-pr.co.jp