

【News Release】

報道関係者各位

2026年3月23日

帝国ホテルのオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」

日本伝統文化を体感する、一夜限りの特別プランの販売開始

～400年の歴史を刻む、京都府嵯峨鳥居本「鮎の宿 つたや」を舞台に

茶人 木村宗慎氏による茶会と、懐石・蛍火が織りなす体験プランを20名様限定で販売～

株式会社 帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」（アナザーインペリアルホテル）は、日本の伝統文化を体感する新たな取り組みとして、京都府嵯峨鳥居本の日本料理店で茶人による呈茶やホタル観賞をお楽しみいただく、一夜限りの特別なプラン「短夜初蛍（みじかよはつほたる）～闇と光の幻想茶会～」の販売を開始いたします。2026年6月6日（土）の一日限定開催で、3月25日（水）より先着20名様限定です。

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/japanese-salon-0714.html>

帝国ホテルのシェフやソムリエ、バーテンダーをはじめとするアンバサダーがセレクトした日本各地の逸品をお届けするオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」では、日本各地の名産の価値を生産者や作り手のストーリーとともに発信しています。また、「体験型コンテンツ」を通じ、日本各地の魅力ある文化体験をご提供することで、新たな顧客との接点を創出し、地域共創の実現を目指しています。

開業1周年を迎えた本年は「日本伝統文化を五感で味わう」をテーマに、美術鑑賞や落語といった多彩なプログラムを展開予定です。その第一弾として、京都府嵯峨鳥居本で日本の伝統文化に触れる特別なひとときをご提供いたします。

本プランでは、約400年の歴史を持つ、京都府嵯峨鳥居本の日本料理店「鮎の宿 つたや」の趣ある空間を舞台に、茶人 木村宗慎氏による茶会と、季節の鮎料理、そして静寂の中でのホテル観賞をお楽しみいただきます。日本の伝統が息づく京都で、歴史や文化、美食を深く学ぶことができる、本モール限定の唯一無二の体験です。

販売プラン概要

●【新商品・先着定員制】 JAPANESE ESSENCE SALON「短夜初蛸～闇と光の幻想茶会～」

開催日時 : 2026年6月6日(日) 16:30~20:30 (16:00受付開始)

開催場所 : 鮎の宿 つたや (京都府京都市右京区嵯峨鳥居本仙翁町17)

販売価格 : 1名様 170,000円 (消費税込)

※当日は現地集合・現地解散となります。

※帝国ホテル 京都のご宿泊をご希望のお客様は、お問い合わせください。

販売数 : 20名様限定 (最小催行10名様)

※1名様より購入可能、複数名でご利用の場合は人数分お買い求めください。

販売期間 : 2026年3月25日(水) 10:00より一般販売

※定員になり次第締め切りとなります。

※販売状況はニュースリリース配信時点(2026年3月23日)の情報です。販売日は変更する可能性があります。

販売場所 : ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/japanese-salon-0714.html>

一夜限りの特別催事に込めた想い

<茶人 木村宗慎氏 コメント>

「夕去り(ゆうざり)の茶事」と言われるように、初夏の薄暗がりの中でお茶をのむことは、昔から贅沢な楽しみとされてきました。この時期、この場所でしか出逢えない空気感に身をゆだね、五感を研ぎ澄ましながら情緒を味わっていただくことこそが、茶の湯の醍醐味です。お茶の作法を知らなくとも、気後れする必要はございません。どうぞ心ゆくまでお楽しみください。



▶ プロフィール

1976年愛媛県生まれ。神戸大学卒業。少年期より茶道を学び、1997年、茶道「芳心会」を設立。京都、東京を中心に各地で教場を主宰する。京都大学や京都市立芸術大学、関西学院大学、オックスフォード大学アシュモレアン博物館などで講義を多数開講。国内外で日本文化の普及に努めている。著書『一日一菓』はグルマン世界料理本大賞を受賞した。

<鮎の宿 つたや 店主 井上易洋さん、女将 京佳さん コメント>

当館は、かつて御所へ献上される鮎を休ませる場所であったことから「鮎の宿」と呼ばれてまいりました。今に繋がる歴史の中で、私たちが何より大切にしてきたのが鮎料理です。6月に解禁となる季節の鮎を、お造りや塩焼き、鮎ご飯など代々受け継いできた伝統の献立でお出しいたします。400年変わらぬ茅葺きの屋根の下、私たちが心を込めて仕立てる鮎の滋味をお楽しみください。



▶鮎の宿 つたや

京都府嵐山に佇む創業約400年の日本料理店。江戸時代、愛宕山の門前町の茶店として始まり、保津川の鮎文化を今に伝える。茅葺き屋根の歴史ある建物には、数寄屋建築の名匠中村外二による座敷や、20世紀を代表する彫刻家イサム・ノグチ監修の空間も残されている。

公式サイト：<https://ayunoyado-tsutaya.com>

(JAPANESE ESSENCE SALON とは)

日本の伝統文化の奥行きを五感で味わい尽くす体験プランシリーズ。上質な体験を通して、日本人の感覚に息づく美意識を呼び覚ますことを目指しています。

当日のスケジュール

16:00～ 受付

開催の地は、京都府嵯峨鳥居本に佇む日本料理店「鮎の宿 つたや」。400年の歴史を刻む茅葺きの屋根をくぐり、保津川のせせらぎに耳を澄ませながら、初夏の宵へと静かに心を整えていただきます。



16:30～ 開始・講話

案内人により、本プランの趣旨や見どころをご紹介します。続いて、茶人木村宗慎氏による講話を通じて、茶の湯の真意に浸っていただきます。



17:00～ 茶会

初夏の情緒に合わせて木村氏が選りすぐった御道具の解説とともにご鑑賞いただき、濃茶・薄茶を呈茶いたします。五感で味わうひとときを体験いただきます。



17:45～ 夕餉（懐石料理）

鮎の宿 つたや謹製の特別な懐石料理をご提供。茶事の流れを汲む趣向のもと、炭火で焼き上げる季節の鮎をはじめ、この地、この時期ならではの初夏の味覚を心ゆくまでご堪能いただきます。



19:45～ 蛍火鑑賞

静寂の中、庭園に放たれた源氏蛍が織りなす幻想的な「蛍火の舞」を鑑賞。短夜に揺れる光とともに、一夜の締めくくりを迎えます。



20:30 終了

蛍火の余韻とともに、初夏の一夜を静かに結びます。

「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」とは

「もっとあなたを、驚かせたくて。」をコンセプトに、帝国ホテルのシェフやソムリエ、バーテンダーをはじめとするアンバサダーがセレクトした、日本全国各地の「良いもの、良いこと」を販売するオンラインモール。「食べる・飲む・暮らす・楽しむ」の4つのカテゴリーで、100ブランドの商品を生産者やつくり手のストーリーとともにご紹介いたします。

公式サイト：<https://another.imperialhotel.co.jp>

公式 Instagram：https://www.instagram.com/anotherimperialhotel_official

公式 Facebook：<https://www.facebook.com/anotherimperialhotel>

公式 LINE：<https://lin.ee/u4U3fkK>