



SHISUI HOTEL
NARA

Press Release

2024年9月25日

紫翠ラグジュアリーコレクションホテル 奈良 みづはな 「興福寺多聞院×水端1568」を旧興福寺子院で楽しむ美食の夕べを開催

2024年11月11日(月)19:30～

「紫翠ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」(所在地:奈良市登大路町、総支配人 羽鳥 寛之)は、2024年11月11日(月)に、1719年創業の老舗酒蔵 油長酒造の「興福寺多聞院×水端1568」を、紫翠 総料理長 松勢 良夫の奈良のテロワールを織り交ぜたディナーとともに楽しむイベントを旧興福寺子院「世尊院」(現茶寮「世世」)にて開催いたします。



興福寺の僧侶が記した「多聞院日記」の1568年の醸造方法に関する記述を参考に醸造された「興福寺多聞院×水端1568」は、興福寺にゆかりある土地から湧き出る水を一部使用し、352本のみ製造された希少価値の高い日本酒です。甕仕込みによって醸されたこのお酒は、お米の甘さや旨味、酸味や渋味といった複雑みがかっかりと感じられ、重厚な味わいが特徴です。当イベントでは、「興福寺多聞院×水端1568」をはじめ、日本酒「風の森」やクラフトジン「橘花 KIKKA GIN」など油長酒造の代表銘柄と、紫翠 総料理長 松勢が紡ぎだす奈良の歴史・風土を生かした料理の数々を合わせることで、奈良テロワールの相乗効果を存分にご堪能いただけます。

お食事の前には、興福寺常如院 辻明俊院主と油長酒造 十三代目 山本長兵衛氏が、中世の興福寺における寺院醸造、そして「興福寺多聞院×水端1568」の醸造過程や魅力を語る対談を予定しており、発酵文化の奥深さに触れるひとときをお楽しみいただけます。

この度会場となる旧興福寺子院「世尊院」は、1804年江戸末期に建立された寺院で、往來の建築はそのまま保存し、茶寮「世世」として、歴史と寺院建築を愛でることのできるくつろぎの空間として、多くの方々をもてなしています。

歴史の中ではぐくまれてきた奈良ならではの「ガストロノミージャーニー」を体現するイベントにて、時の流れを体感する一夜をお過ごしください。

「興福寺多聞院×水端1568」を旧興福寺子院で楽しむ美食のタベ 概要

日程： 2024年11月11日(月)
時間： 開場 19:00 / 開始 19:30
場所： 茶寮「世世」(ホテル敷地内)
料金： お一人様 30,000 円(消費税・サービス料込み)

ドリンク

- ・興福寺多聞院×水端1568
- ・風の森
- ・橘花 KIKKA GINなど

ディナーコース

- ・玉ねぎの昆布締めと鮑の低温調理
- ・鮪のデクリネゾン
- ・フォアグラの粕漬 など全8品

【イベントご参加特典】

興福寺国宝館ショップにて販売している「興福寺多聞院×水端 1568」の購入確約券を贈呈いたします。

ご予約・お問い合わせ

イベント予約サイト: <https://www.suihotels.com/shisui/news/32/>

お問合せ: 0742-93-6532(レストラン直通)、
またはrestaurant-sh@suihotels.com

※ご予約の受付は、7日前までとなります。



興福寺多聞院×水端 1568 イメージ



鮪のデクリネゾンイメージ

興福寺常如院 辻明俊院主



2000年に興福寺に入山、2004年から広報・企画事業などに携わる。2011年には一生に一度しか受けることを許されない「りゅうぎけぎょう 堅義加行」を成満。2012年に興福寺・常如院主に命ぜられ、その後2023年4月に興福寺執事長に就任し現在に至る。また、興福寺「多聞院日記」発酵食品再現研究会 会長も務めており、奈良から始まる日本の文化や食を紐解き、伝え続けている。

油長酒造 十三代目 山本長兵衛氏



1981年、奈良県御所市生まれ
関西大学工学部生物工学科卒業、株式会社阪急百貨店に就職、2008年に家業である油長酒造株式会社に入社。
2014年から同社の13代目として、代表取締役を務める。
2019年創業300周年を機に長兵衛を襲名。

興福寺「多聞院日記」について

「多聞院日記」は、興福寺の子院「多聞院」にて、院主であった長実房英俊(1518年～1596年)を中心に、およそ140年(1478年～1618年)にわたり書き綴られた日記です。とくに中世の奈良を伝える資料として、長らく注目されてきました。また発酵食品に関する記事も豊富で、現代に通じる技術や知識をもっていたことが分かっています。

茶寮「世世」について

江戸時代末期、1804年に建立された旧興福寺子院「世尊院」を改修した茶寮。寺院建築の美を大切に保存しながらも、快適にくつろげる空間へと再生いたしました。茶寮からは四季折々の草花を愛でることができ、訪れるたびに新鮮な感覚を与えてくれます。

メニューには、シルクロード伝来のスパイスを生かしたものや、気軽にお愉しみいただける本格的な和食、旅のひと時を癒す伝統的な茶菓子やこだわりの飲み物など、世世ならではの質なひと時を提供いたします。



茶寮「世世」外観イメージ

紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良について

「紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」は、森トラストグループが2017年に立ち上げたホテルブランド「翠 SUI」と、マリオット・インターナショナル(Marriott International, Inc 本社:米国)のラグジュアリーホテルブランド「The Luxury Collection®(ラグジュアリーコレクション)」とのダブルブランドホテルとして、2023年夏に奈良県の奈良公園内に誕生いたしました。日本文化発祥の地として世界にも知られる奈良の中でも、特にホテルが立地する古城園周辺地区は、日本有数の名勝地「奈良公園」の西端に位置し、東大寺や興福寺、春日大社などの世界遺産にも囲まれ、様々な取り組みにより風致が維持されてきた緑豊かなエリアです。

古より愛でられてきた「紫幹翠葉」(山々がみずみずしく青々と美しい様子)の風光明媚な情景に由来するホテル名称の通り、奈良が擁する自然や歴史と伝統、そして時の流れの神秘を体感する滞在をお届けいたします。

「紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」の最新情報はホテル公式ホームページ(www.suihotels.com/shisui)にてご覧いただけます。



「ホテル外観」イメージ

ラグジュアリーコレクションホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するラグジュアリーコレクションは、世界的に名高いホテルやリゾートばかりを集めたコレクションです。世界有数のエキサイティングで人気の高い土地を巡る旅の拠点として、かけがえのない思い出がいつまでも残るような本物の旅行体験を提供いたします。各ホテルやリゾートがその土地特有の雰囲気や文化に溶け込む美しい佇まいで、その土地本来の魅力を伝えます。ラグジュアリーコレクションの歴史は1906年、ヨーロッパでもっとも名高いアイコン的ホテルを集めたCIGA®ブランドとして創業し、今では35を超える国と地域に世界最高峰のホテルやリゾートを115軒も有するコレクションに成長しています。加盟ホテルの多くが1世紀以上の歴史を持ち、すべて国際的に世界最高峰と認知されるホテルばかりです。さらに詳しい情報や新たな開業情報については、theluxurycollection.com をご覧ください。X、Instagram、Facebook でも情報を発信しています。ラグジュアリーコレクションはマリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル(NASDAQ: MAR, 本社: 米国メリーランド州ベセスダ)は、139の国と地域に30ブランド、合わせて8,800軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)を提供しています。

詳しい情報は、www.marriott.co.jp をご覧ください。また最新の企業ニュースは、www.marriottnewscenter.com をご覧ください。
[Facebook](#) や [@MarriottIntl](#) にて [X](#) と [Instagram](#) でも情報発信しています。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良 佐藤・松波

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail:press-sh@suihotels.com