

京町屋の造りを取り入れ和のエッセンスを現代風にアレンジ
「ホテルウイングインターナショナルプレミアム京都三条」
—2021年3月15日(月)グランドオープン—

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社ミナシア(本社:東京都千代田区、代表取締役:下嶋一義)は2021年3月15日(月)、京都エリア2店舗目となる「ホテルウイングインターナショナルプレミアム京都三条」をグランドオープンしました。



■ホテルウイングチェーン、京都四条烏丸に続く京都エリア2店舗目！

地下鉄東西線「三条京阪駅」から徒歩3分。

京都の街並みや風情を感じる名所の祇園や先斗町、観光や食事にも便利な河原町エリアからも徒歩圏内の場所に開業したホテルウイングインターナショナルプレミアム京都三条。

外観は街並みと調和する色合いで、アクセントに木目調の縦格子が配されています。1、2階の屋根には日本瓦をつかい、京町屋の落ち着きと趣が感じられます。

ホテル内は、「Doma(土間)」+「gallery(ギャラリー)」をコンセプトにしています。アプローチからエントランス、ロビー、レストランは「土間」をイメージして一体的空間を演出。また、日本らしい木目格子で手に触れる家具の一部には無垢材や陶器など、温かみのある素材を組み合わせ「ギャラリー」のように愉しめるアイテムを散りばめています。

「京町屋」という和のエッセンスを現代的にアレンジし洗練された空間でゲストの皆さまをお迎えいたします。



フロント・ロビー



季節のアイテムを飾る棚



レストラン

■全室バス・トイレが独立した快適な客室

客室は全室バス・トイレが独立し(ユニバーサルルーム除く)、スタンダード・プレミアムツインはエキストラベッド等でトリプル対応も可能となっております。複数名利用でも快適な広さ・機能性にこだわっております。フランスベッド社との共同開発ウイングオリジナルベッドでふんわりと柔らかな寝心地の寝具のほか、全室ナノイー空気清浄機を完備。アクセントカラーには、藍色・京紫・苔色などの日本伝統色を用いて、落ち着いた空間となっております。



スタンダードツイン



プレミアムトリプル



スタンダードクイーン

■ご朝食のテーマは「医食同源」



「四季」を感じ、バランスの取れた美味しい食事をとる「医食同源」

ウイングならではの朝食の定番「炊き立てご飯」と「食べる味噌汁」のほか、出汁にこだわった伝統的な「おぼんざい」や「西利の京つけもの」もご用意し、品数豊富な和洋ビュッフェをお楽しみいただけます。

ゆっくりと朝ごはんを召し上がる時間のない方や、前夜に京都の街で美味しいものをたくさん召し上がった方には、お茶漬けのご用意もございます。

営業時間 7:00～10:00(ラストオーダー9:30)

提供内容 和洋ビュッフェ

一般料金 1,500円(税込)

【ホテル概要】

名称：ホテルウイングインターナショナルプレミアム京都三条

住所：〒606-8363 京都府京都市左京区和国町407番6

交通：地下鉄東西線「三条京阪駅」1番出口より徒歩3分

京阪電鉄京阪本線「三条駅」8番出口より徒歩6分

客室数：全88室 (ダブル 41 / ツイン 25 / トリプル 22)

・チェックイン15:00/チェックアウト11:00

・宿泊料金は、曜日やプランにより変動します。詳細は公式サイトでご確認ください。

電話番号:075-761-1000

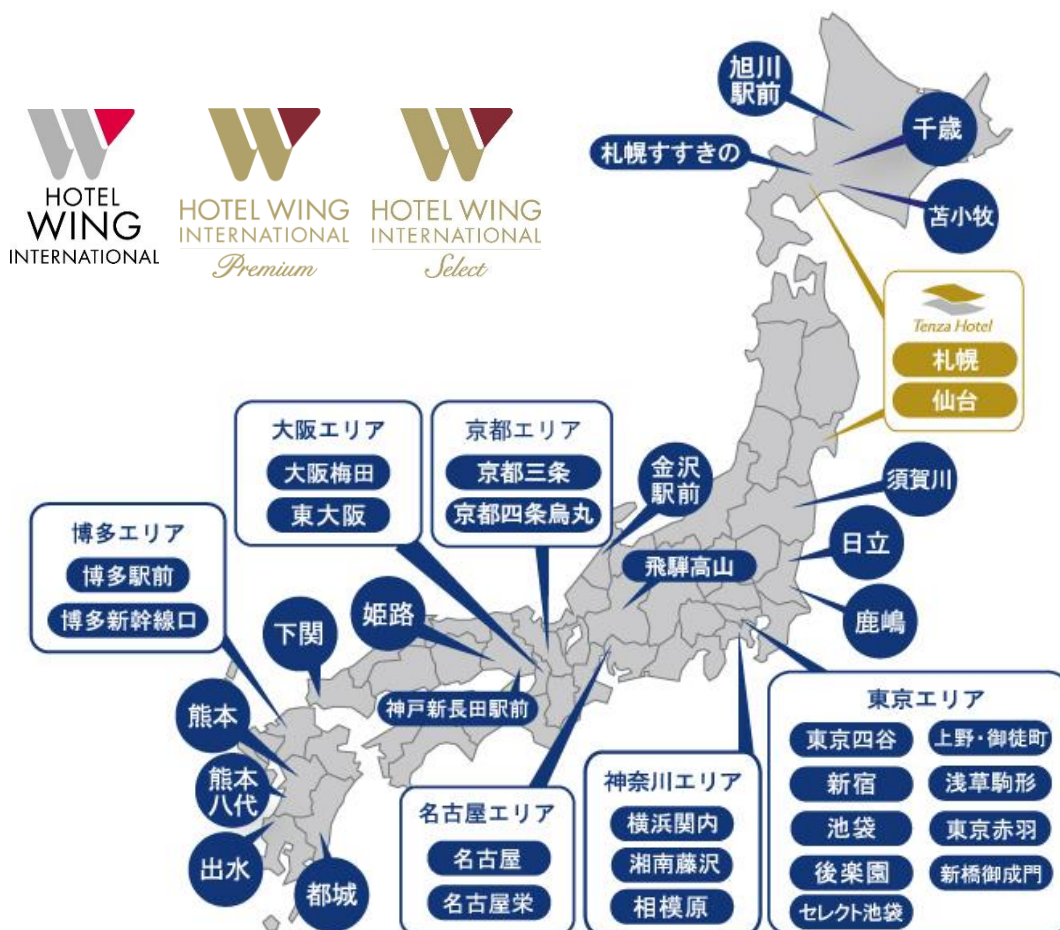
公式サイト: <https://www.hotelwing.co.jp/kyoto-sanjo/>

【株式会社ミナシアについて】（※2020年4月1日に商号変更 旧：株式会社フォーブス）

当社では、「ホテルウイングインターナショナル」、「ホテルウイングインターナショナルプレミアム」、「ホテルウイングインターナショナルセレクト」「テンザホテル」の4ブランドを展開し、現在37店舗／4,887室を運営しています。（2021年3月15日時点）

心温まる我が家のようなおもてなしでお迎えし、地域に愛されるホテル運営を目指します。

※4月1日「飛騨高山」に新築ホテルオープン予定



会社名：株式会社ミナシア(minacia co., ltd.)

所在地：東京都千代田区神田小川町1-2 風雲堂ビル3階

創業：2001年6月1日

代表者：代表取締役社長 下嶋一義

事業内容：ホテル・レストランの経営、企画、運営ならびに管理

ホテル・レストランの運営に関するコンサルティング業務

U R L : <https://minacia.jp/>

【この件に関する問い合わせ先】

株式会社ミナシア PR/マーケティング課 青木

TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp