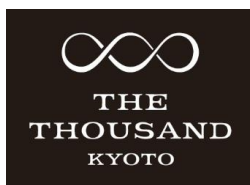


PRESS RELEASE

京阪ホテルズ&リゾート株式会社
報道関係者各位



THE THOUSAND KYOTO
〈ザ・サウザンド キョウト〉

2020年7月27日

豊かな自然に囲まれた幻想的なガーデンで、心を満たすひとときを
上質なシャンパーニュのフリーフロープラン
Champagne Night 週末限定で開催中
“おとなの縁日”をテーマにアラカルトやオリジナルカクテルも登場



Champagne Night のフリーフロープラン



お祭りや縁日をイメージしたオリジナルカクテル
(冷やしあめハイボール、ラムネモヒート、甘酒ソルティドッグ)

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)」は、チャペル前に広がる幻想的な奥庭ガーデンで、シャンパーニュ「ペリエ ジュエ」やこだわりのオリジナルカクテルを含むドリンクフリーフローやイタリア料理「SCALAE」のシェフこだわりのお料理が楽しめる「Champagne Night」を、2020年9月26日(土)までの毎週金・土曜日限定で開催しております。

四季折々に表情を変える緑豊かな奥庭「OKUNIWA GARDEN」を、期間限定で開放。自然に囲まれた開放的なガーデンで、この季節だけのロマンティックなひとときをお過ごしいただけます。昨年2日間限定で開催し好評を博したシャンパーニュイベントを、今年は約2か月間にわたり開催中です。

「Champagne Night」のフリーフロープランでは、オマールエビとキャビアの前菜プレート「菜園」とともに、フランスの老舗メゾンのシャンパーニュ「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」をはじめ、赤・白ワインやウイスキー、オリジナルカクテルなどを、90分間心ゆくまで楽しんでいただけます。また、「ペリエ ジュエ ブランド ブラン」、「ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ」、「ペリエ ジュエ ベル エポック 2012」の3種類のグラスシャンパーニュを、お1人様各1杯ずつご提供いたします。オリジナルカクテルは「冷やしあめハイボール」、「ラムネモヒート」、「甘酒ソルティドッグ」と名前も楽しく縁日気分を盛り上げます。

同じく“おとなの縁日”をテーマに、「お祭り」や「縁日」をイメージした特別フードメニューも別でご用意しております。おとなの遊び心がつまった、見た目と味とのギャップに心を奪われるアラカルトは、まるでお祭りを楽しむような気分で味わっていただけます。そのほか、スペインのトマト祭りから着想を得たトマトづくしの冷製パスタなども登場。

お仕事終わりの癒しとして、大切な人との語らいの時間として、夏の夜空に輝く星の下、特別なシャンパーニュに酔いしれるひとときを。

1. フランスの老舗メゾン「ペリエ ジュエ」のシャンパーニュを含む ドリンクフリーフロー

シャンパーニュの芸術品と称される「ペリエ ジュエ」。中でも、ペリエ ジュエ スタイルの伝統を象徴する「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」を、90 分間心ゆくまで堪能いただけます。シャルドネの華やかな香りを 2 種の黒ブドウが引き立てる、繊細なフローラルアロマが特徴です。

その他、赤・白ワインやウィスキー、各種カクテル、ノンアルコールドリンクもフリーフロー内でお楽しみいただけます。中でも、縁日にちなんだ「ラムネ」や関西の夏の定番「冷やし飴」を使用したオリジナルカクテルは必見。グラスを傾けながら、気持ち華やくひとときをお過ごしください。



メゾン ペリエ ジュエの伝統を受け継ぐ
「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」

2. グラスシャンパーニュ 3 種のテイスティング

フリーフローで楽しめる「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」のシャンパーニュとは別に、「ペリエ ジュエ ブランドブラン」、「ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ」、そして「ペリエ ジュエ ベル エポック 2012」の 3 種のグラスシャンパーニュをお 1 人様各 1 杯ずつご提供いたします。

それぞれに色合い、アロマ、味わいの異なる上質なシャンパーニュの飲み比べを楽しみながら、ご自身のお気に入りの 1 杯を見つけてみては。



メゾン ペリエ ジュエの上質なシャンパーニュ
(左から順に)「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」
「ペリエ ジュエ ブランドブラン」
「ペリエ ジュエ ベル エポック 2012」
「ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ」

3. 「菜園」～オマールエビとキャビアを秘めたアパタイザー～

フリーフロープランをご利用の方には、前菜 1 皿をご提供いたします。アパタイザー「菜園」は、新鮮な野菜や見た目も華やかなエディブルフラワーの中に、オマールエビやキャビアなどの贅沢な食材や、シャンパーニュにあわせた食材が忍ばせてあります。

このアパタイザー「菜園」のほかに、イタリア料理「SCALAE」の“おとなの縁日”をテーマにした特別メニューもオーダーいただけます。(料金別途)



アパタイザー「菜園」 お 1 人様 1 皿ご提供

4. イタリア料理「SCALAE」からみなさまへ、スーベニアをおひとつプレゼント

シャンパーニュとお料理で心を満たした後は、フリーフロープランをご利用いただいた方へ特別に、線香花火をモチーフにしたひと口チョコレート「パチパチパンチ」をお土産としてご用意しております。イタリア料理「SCALAE」のシェフからのささやかなプレゼントです。「Champagne Night」の余韻に浸ってみてはいかがでしょうか。



線香花火をモチーフにしたチョコレート
「パチパチパンチ」

【実施期間】 開催中～9月26日(土)まで 毎週金・土曜日限定開催
※8月9日(日)は開催いたします。 ※8月28日(金)、9月5日(土)除く

【開催場所】 THE THOUSAND KYOTO 3階「OKUNIWA GARDEN」
※雨天の場合は屋内2階カフェ&バー「TEA&BAR」にて開催いたします。

【時間】 17:30～21:00 (L.O. 20:30) 時間内フリーフローは90分制 ※9月12日(土)のみ18:00オープン

【料金】 フリーフロープラン 9,500円

【内容】 ・シャンパーニュ「ペリエ ジュエ グラン プリュット」フリーフロー
(他：赤ワイン、白ワイン、ウイスキー、ビール、各種カクテル、ノンアルコールドリンク、ラムネ)
・グラスシャンパーニュ「ペリエ ジュエ ブランド ブラン」、「ペリエ ジュエ プラゾン ロゼ」、
「ペリエ ジュエ ベル エポック 2012」お1人様 各1杯
・アベタイザー「菜園」お1人様1皿
・スーベニア「パチパチパンチ」お1人様1個

【お問合せ】 TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000367.html>

※表示価格にサービス料13%と消費税が別途かかります。
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
※開催曜日・時間は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式HPでご確認ください。

◆さらに「Champagne Night」をお楽しみいただくために

◆“おとなの縁日”をテーマにしたシェフの遊びココロ満載のアラカルト

イタリア料理「SCALAE」では、「お祭り」や「縁日」をイメージした遊び心のある特別メニューをご用意いたしました。見た目がお好み焼きそっくりなパルミジャーノチーズリゾット、イカ焼きを SCALAE 風にアレンジしたアラカルトなどが登場。さらには、フォアグラのコンフィをテリーヌ状にし、相性の良い甘いジャムでコーティングをした「フォアグラ→リンゴ飴」なども。イタリア料理「SCALAE」のシェフの独創的なアイデアと革新的な技術が詰まった一皿は、その見た目と味とのギャップに、思わず胸が躍ります。



(手前左) フォンドボーとお好み焼きリゾット 1,300円
(手前右) スカーラエのイカ焼き 1,200円
(奥中央) トマトティーナ 1,500円



フォアグラ→リンゴ飴 1,400円

◆やわらかな光に包まれる「OKUNIWA GARDEN」や、ホテルのシンボリック的存在「大階段」

京都駅から徒歩2分という立地にありながら、街中の喧騒を忘れさせる豊かな緑に囲まれた奥庭「OKUNIWA GARDEN」。そばに佇むチャペル「KOMOREBIDO (コモレビドウ)」の透明なスタンドグラスからこぼれるやわらかな光に包まれた、非日常感あふれる幻想的な空間です。「KOMOREBIDO」の両サイドを流れる水のせせらぎや、そよぐ風にただよふ自然の香りは、特別なひとときをより一層引き立たせます。

また、屋外のガーデンだけでなく、ホテル館内の吹き抜けに広がる32段の大階段でも、シャンパンを片手にお過ごしいただけます。その時の気分に合わせて、ゆったりとした時間の流れるガーデンや、ホテルを象徴する大階段で、心を満たす大人のひとときをお過ごしください。



THE THOUSAND KYOTO 3階に位置する「KOMOREBIDO (コモレビドウ)」

ホテルのシンボリック的存在「大階段」

イタリア料理「SCALAE (スカーラエ)」概要

古来より京都は日本中、世界中のあらゆる価値観や情報が集まる、刺激的で大胆な価値観を持つ場所でした。そんな京都に誕生したイタリアンは、何ものにもとられない、自由な発想と感性と情熱が生み出す料理が魅力。四季折々のイタリア料理をゆったりと味わえるテーブルエリアと、シェフの感性に直に触れながら料理を楽しむ、ディナー限定のカウンター席。二つのシーンが共存する上質な空間で、ここ、「SCALAE」でしかできない食体験を、ぜひ。



SCALAE PLUS (スカーラエ・プラス)

小さな劇場さながらのスタイリッシュなカウンターで、心くすぐられる STORY を楽しむひととき。自由な発想・遊び心と本物を知る大人のためのレストラン。



SCALAE MODERNA (スカーラエ・モデルナ)

シェフのセンスで見事な一皿を提案。素材との出会いは一期一会、旬な季節素材を最高の状態で提供します。彩り豊かな盛り付けは「アートのような美しさ」を奏で、秘められた京都を感じます。

THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

開業日：2019 (平成 31) 年 1 月 29 日 (火)

階数：地下 1F~地上 9F (客室：3F~9F/ 222 室)

HP：<http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<このリリースに関するお問合せ・ご取材のお問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報事務局/八尾・後藤

TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp