



2021年5月26日

京都駅前のホテルで楽しむ「おこもりステイ」 本格的な日本料理を客室で楽しむ宿泊プラン販売開始 スイートルームで安心・安全に。

全客室対象の「ほろよい晩酌 宿泊プラン」も販売中

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)」(京都市下京区・総支配人：櫻井 美和)は、新型コロナウイルスの感染拡大に伴う緊急事態宣言延長に合わせ、おこもりホテルステイをお楽しみいただき、客室での和食会席料理がセットになった「インルームダイニング」宿泊プランを2021年5月26日(水)より販売開始いたします。

- ① 畳敷きの和風スイートルームで旅館風に食事を楽しむプラン
- ② 宿泊する客室とは別のスイートルームで、個室感覚で食事を楽しむスイートダイニングプラン をご用意いたします。宿泊以外に、お土産としてお持ち帰りいただけるオリジナルアート風呂敷のプレゼントや、SPAでの温浴を温泉気分で楽しんだり、コロナ禍のホテル滞在をもっと自由に、安心・安全にお楽しみいただけるプランとしてご提供いたします。

「ジャパニーズ・スイートの和食インルームステイ」畳敷きの客室に夕食・朝食をお持ちいたします。

【期 間】 2021年5月28日(金)～6月30日(水) ※1日前までに要予約
※月曜日・火曜日は除外日(日本料理レストラン定休日)

【客 室】 ジャパニーズ・スイート

【プラン内容】 夕食はお部屋で会席料理(9品) ワンドリンク付き / 翌日の朝食はお部屋でオリジナルアート風呂敷付き / SPAの温浴、フィットネスご利用可

【料 金】 お1人様 51,000円～(2名1室/サービス料・消費税込) ※宿泊税は別途

【夕食の食事内容】 全9品 アミューズ・先附・お椀・お造り・八寸・焼物・温物・食事・デザート+ワンドリンク
会席メニュー一例) アミューズ：ホワイトアスパラ豆腐 いくら / 先附：毛ガニ・白ずいき・ヤングコーン・グリーンアスパラ・穂紫蘇・マイクロトマト・梅酢ジュレ / お椀：鱧・順才・梅肉・三度豆 / お造り：三種盛り合わせ / 八寸：トリ貝・壬生菜・辛子酢味噌・クコの実・青瓜胡麻和え・鱧昆布締め・錦糸瓜・白海老・三つ葉・かき揚げ / 焼物：鮎塩焼き・蓼葉・川エビお多福 / 温物：伊佐木霞揚げ・加茂茄子・万願寺唐辛子・青柚子・雲飴掛け / 食事：カラスミ大根御飯・赤出汁・香の物 / デザート：抹茶ムース・果物

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



※表示価格には、サービス料13%と消費税が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお申し付けください。

※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となることがございます。

※写真はイメージです。

「スーパーインルームダイニング宿泊プラン」 ご宿泊の客室とは別の専用部屋に夕食をご用意いたします。

- 【期 間】 2021年5月28日(金)～6月30日(水) ※1日前までに要予約
※日本料理：月曜日・火曜日は除外日(日本料理レストラン定休日)
※イタリア料理：水曜日・木曜日は除外日(イタリア料理レストラン定休日)
- 【客 室】 ご宿泊のお部屋：スーペリアツイン、スーペリアダブル、デラックスダブル
夕食部屋：スイートルームを別途ご用意いたします
- 【プラン内容】 宿泊する客室とは別の客室(同フロアのスイートルーム)で夕食をお楽しみいただけます
翌日の朝食は宿泊されたお部屋でお召し上がりいただけます / SPAの温浴、フィットネスご利用可
- 【料 金】 お1人様 35,000円～(2名1室/サービス料・消費税込) ※宿泊税は別途
- 【夕食の食事内容】 日本料理(会席)またはイタリア料理 + ワンドリンク付き
日本料理(会席)：全9品 先附/お椀/お造り/八寸/焼物/温物/食事/デザート
イタリア料理：全7品 アミューズ/前菜/チョイスパスタ/魚料理/肉料理/ドルチェ/コーヒー又は紅茶
- 【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/stay/inroomdining.html>



<スイートルームをレストラン個室として>



(ザ・サウザンド・スイート)



(テラス・スイート)



(SPA 温浴)

※表示価格には、サービス料13%と消費税が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお申し付けください。

※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となることがございます。

※写真は全てイメージです。

全客室対象のインルームダイニング「ほろよい晩酌プラン」(日本料理/イタリア料理)も販売中

上記スイートルーム以外のお部屋でも利用可能な「ほろよい晩酌プラン」(日本料理 KIZHASHI/イタリア料理 SCALAE)もご用意いたしました。日本料理は酒肴八寸と京都の地酒で、ほろよいなひとときをお過ごしください。イタリア料理は、シャンパーニュ ルイ・ロデレールをお1人様1杯付きで前菜の盛り合わせをセットにしてご用意いたします。

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

日本料理【ほろよい晩酌プラン】「お部屋で楽しむちょっと贅沢な京の晩酌ステイ」～酒肴八寸と京都の地酒～

【期 間】 販売中～6月30日(水) ※1日前までに要予約

【客 室】 THE THOUSAND KYOTO 全客室対象

【料 金】 お1人様 20,700円～(2名1室/サービス料・消費税込) ※宿泊税は別途

【提供時間】 17:00～21:00 *月曜日・火曜日は除外日(日本料理レストラン定休日)

【内 容】

・お飲み物：池雲 純米吟醸 祝 池田酒造(京都) 一合付き

・お料理：鮎塩焼き・トリ貝・壬生菜・辛子酢味噌・錦糸瓜・鱈昆布み・青瓜胡麻和え・最中・川エビお多福揚げ

イタリア料理【ほろよい晩酌プラン】「お部屋で楽しむちょっと贅沢な京の晩酌ステイ」～前菜盛り合わせとシャンパーニュ～

【期 間】 販売中～6月30日(水) ※1日前までに要予約

【客 室】 THE THOUSAND KYOTO 全客室対象

【料 金】 お1人様 20,700円～ (2名1室/サービス料・消費税込) ※宿泊税は別途

【提供時間】 17:00～21:00 *水曜日・木曜日は除外日(イタリア料理レストラン定休日)

【内 容】

・お飲み物：シャンパーニュ ルイ・ロデレール 1杯付き

・お料理：前菜盛り合わせ(チーズ生ハム・水牛のモッツアレッタとフルーツマト・カツオの薫焼きカルパッチョ・シマエビとカラスミ)
※メニューは5月の一例です。

※前菜盛り合わせの内容は月ごとにメニューを変更いたします。



※表示価格には、サービス料13%と消費税が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお申し付けください。

※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となることがございます。

※写真は全てイメージです。

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)

H P : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/information/clean-and-safety-stay.html>

＜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 広報担当/森本・山村

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

Email : ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp