



2021年9月28日

ザ・サウザンド キョウトのイタリアンレストラン「SCALAE(スカーラエ)」が 新コンセプト『WOW!』を掲げ、10月1日(金)にリニューアル ～記念イベント「シャンパーニュ Louis Roederer(ルイ・ロデレール)メーカーズディナー」も開催～

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、2021年10月1日(金)から、2階イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」のコンセプトをリニューアルいたします。

新生「SCALAE」では、新たな2名のシェフのもと、ソムリエチームやサービススタッフ、空間、すべてを含め「未来に繋がる食文化を発信し、たくさんの『WOW!(ワオ!)』を創るレストラン」を目指します。



■「未来に繋がる食文化を発信し、たくさんの『WOW!』を創るレストラン」とは

階段を登るように数々の WOW!が積み重なり、利用の度に新しい発見や、何度でも足を運びたいくなるよう、料理やドリンク、サービスを通し、ゲストのみならずスタッフも『WOW!』=「美味しい」「感動」「驚き」「サプライズ」「喜び」「嬉しさ」「楽しさ」「ワクワク」などを感じられるサービスと空間創りを目指します。

◆素材の WOW!

シェフ、ソムリエ、サービススタッフが産地に赴き、実際に目で見て選んだ素材なども使用します。生産者の思いやこだわりなどを伺いながら、現地で生産者と共に収穫体験を行います。各産地の特性なども鑑みながら、その時々旬の素材をチョイスします。イタリアンでオーソドックスな素材はもちろん、様々なエッセンスを取り入れていきます。

◆料理法の WOW!

イタリアンをベースとしながらも、イタリアンにとらわれない料理法を実践します。伝統的な調理法も踏まえつつ、素材の魅力を最大限引き出せるように料理を組み立てます。味覚だけではなく、見た目でも愉しんでいただけるメニューを提供します。

◆ドリンクの WOW!

数々の大会で優勝経験のあるシェフソムリエが率いるソムリエチームが、伝統的、そして時にクリエイティブなアプローチで、素材や料理を引き立てるだけでなく、それぞれのお皿ごとのストーリーも感じていただける「SCALAE」ならではのペアリングを提案します。

◆サービス・空間の WOW!

訪れる方々それぞれにゆとりや心地よさを提供する「パーソナル・コンフォート」な場所となるよう、「ゲスト一人ひとりに寄り添うおもてなし」を行います。素材や料理法、ドリンク、サービスそれぞれを掛け合わせ、「SCALAE」を通じて、ゲストにはレストランに居ながらも、まるで産地に出向いたように感じ、様々な『WOW!』を実感する空間創りを目指します。

■『素材×「SCALAE」』産地に触れる食体験のおもてなし



▲写真撮影：新シェフ 芝原健太

10月・11月のランチコースで提供する魚料理では千葉県木更津市の「おかそだち」サーモンを使用します。ASC認証取得済のサステナブルな養殖方法で、海を汚さない地球に優しいサーモンです。さっぱりとした脂身としっかりとした歯ごたえが特徴です。

ディナーコースで提供するパスタでは、青森県上北郡東北町「小川原湖漁業協同組合」の「シラウオ」が登場します。このシラウオは、スマートな魚体とそこにぎゅっと凝縮された旨味が特徴です。揚げたシラウオに、香ばしい焦がしねぎをトッピングした甘みのあるねぎのソースとすり下ろしたライムを絡めることで、秋が旬のシラウオの旨味がより一層引き立ちます。

また、肉料理では、お米で育った脂肪が少ないあっさり上品な味わいが特徴の「ヘルシークイーンビーフ」を芳香なマディラソースでお召し上がりいただきます。



◀左より順に
シェフソムリエ：岩田
シェフ：芝原
シェフ：木原
マネージャー：梅崎

■シェフプロフィール

芝原 健太 Kenta Shibahara

1987年京都生まれ。2009年に渡伊。イタリアはナポリのミシュラン星付きレストランでヨーロッパの技法を習得。帰国後、東京は神宮前 iCas storia(イカス ストーリア)のシェフを務め、2021年9月に現職、「THE THOUSAND KYOTO」のイタリアンレストラン「SCALAE」シェフに就任。

◆主な受賞歴

<個人受賞歴>

2013年「Granconcorso di cucina 2013(在日イタリア商工会議所主催全国イタリア料理コンクール)」準優勝

2016年「Sanpellegrino Young Chef 2016」ファイナリスト

<店舗受賞歴>

2017年度版 Gault & Millau(ゴ・エ・ミヨ)東京掲載：iCas storia

木原 章太 Shota Kihara

1984年高知生まれ北海道育ち。京都調理師専門学校卒業。「Santa Maria Novella Tisaneria Kyoto(サンタ・マリア・ノヴェッラ・ティサネリア京都)」 「京都ネーゼ」を経て、2019年1月に「THE THOUSAND KYOTO」のイタリアンレストラン「SCALAE」スーシェフに就任。2021年4月に現職「SCALAE」シェフに就任。

■シェフソムリエプロフィール

岩田 渉 Wataru Iwata

1989年愛知県生まれ。同志社大学に在学中、留学先のニュージーランドでワインに魅了され、4年間ワインの勉強に没頭する。大学卒業後、2014年にソムリエ資格取得。2019年9月に現職、「THE THOUSAND KYOTO」シェフソムリエに就任。

◆主な受賞歴

2017年「第8回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝。

2018年「第4回 A.S.I. アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝。

2019年 ベルギー開催「第16回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」では、
アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出を果たす。

2020年「Gault & Millau2020」にて「ベストソムリエ賞」を受賞。

2021年「ルイナール ソムリエチャレンジ 2021」優勝。

■SCALAE マネージャープロフィール

梅崎 由宇 Yu Umezaki

1978年福岡県生まれ。イタリアン・フレンチレストランやホテルバンケットマネージャーとしてサービスに20年携わる。2021年2月に現職、「THE THOUSAND KYOTO」支配人に就任。長年のサービス経験や知識をもとに、アドバイザーの立場からシェフやシェフソムリエとともに「新生 SCALAE」コンセプトリニューアルプロジェクトを立ち上げ、チームリーダーを務める。

■記念イベント「シャンパーニュ Louis Roederer(ルイ・ロデレール) メーカーズディナー」



現在 THE THOUSAND KYOTO のレストランにおいて、ハウスシャンパーニュとして使用している「Louis Roederer Brut Premier(ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ)」が、9月30日(木)で販売終了となり、代わりに10月1日(金)より「Louis Roederer Collection(ルイ・ロデレール・コレクション)」として新しく生まれ変わります。この新商品をお披露目する絶好の機会として、エノテカ株式会社のルイ・ロデレール・ブランドマネージャーの笠原氏をお迎えし、一夜限りのメーカーズディナーを開催します。ゲストの皆さまには、新生「SCALAE」の2名のシェフが織りなすお料理と、岩田率いるソムリエチームが厳選した各シャンパーニュとの絶妙なペアリングをお楽しみいただけます。

◆提供予定シャンパーニュ

- ・Brut Collection242 MV(MV コレクション 242)
- ・Brut Nature Blanc Philippe Starck 2012(2012 ブリュット・ナチュラル・ブラン フィリップ・スタルク)
- ・Rose 2013(2013 ブリュット・ヴァンテージ・ロゼ)
- ・Blanc de Blancs 2013(2013 ヴァンテージ・ブラン・ド・ブラン)
- ・Cristal 2012(2012 クリスタル)
- ・Carte Blanche NV (NV カルト・ブランシュ)

◆ゲストプロフィール

笠原 亮 Ryo Kasahara

JSA 認定ソムリエ / WSET level3

「ワインのある生活の喜びや楽しさを少しでも多くのお客様に提案したい！」という想いでブランドマネージャーとして生産者とお客さまの架け橋になるべく日々奮闘しています。



【開催日】2021年10月30日(土)

【時間】17:45～アペリティフ / 18:00 料理スタート

【料金】30,000円 <コース料理代金ならびにドリンク代金含む>

【定員】25名 ※2日前までに要予約(ただし、定員になり次第受付終了)

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

※開催日時は変更となる可能性があります。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインに基づき本イベントを開催いたします。

【店舗名】 THE THOUSAND KYOTO 2階 イタリア料理「SCALAE」

【営業時間】 ランチ 11:30~14:30 (L.O.) デイナー 17:30~21:00 (L.O.)

【メニュー例】

ランチコース

・Semi セーミ (3,605 円) 4 品

本日のアミューズ / パルマ産 20 か月熟成生ハムと水牛モッツアレラのサラダ仕立て /

本日の魚のラグーとカブのスパゲッティニ 香草パン粉添え / ドルチェ / コーヒー or 和紅茶

・Stelo ステロ (4,848 円) 5 品

本日のアミューズ / パルマ産 20 か月熟成生ハムと水牛モッツアレラのサラダ仕立て / 本日の魚のラグーとカブのスパゲッティニ 香草パン粉

添え or トマトと赤ワインで煮込んだ牛肉とリコッタチーズのパックリ / 「おかそだち」サーモンと野菜のカルトッチョフェネルとハーブバターソース

or 京丹波高原豚肩ロースのグリエ 3 種のマスタードソース / ドルチェ / コーヒー or 和紅茶

・Foglia フォリア (6,837 円) 6 品

本日のアミューズ / パルマ産 20 か月熟成生ハムと水牛モッツアレラのサラダ仕立て / 本日の魚のラグーとカブのスパゲッティニ 香草パン粉

添え or トマトと赤ワインで煮込んだ牛肉とリコッタチーズのパックリ / 「おかそだち」サーモンと野菜のカルトッチョフェネルとハーブバターソース /

京丹波高原豚肩ロースのグリエ 3 種のマスタードソース / ドルチェ / コーヒー or 和紅茶

ディナーコース

・Stagione スタジオーネ (16,159 円) 8 品

本日のアミューズ / 生ハム / 冷たい前菜 / 温かい前菜 / パスタまたはリゾット / 魚料理 / 肉料理 / ドルチェ / コーヒー or 和紅茶

※その日の厳選食材をお客さまに提案しカスタマイズできる特別コースです。

・Aria アリア (9,944 円) 6 品

本日のアミューズ / パルマ産生ハムと水牛モッツアレラのセモリナフリット カブレゼ仕立て / トリュフとパルミジャーノをまとった半熟卵

キノコのソテーとともに / 小川原湖産シラウオのフリットと焼きネギのリングイネ ライムの香り / 本日の魚料理 カブのすりながし ハーブのサラダを

添えて or ヘルシークイーンビーフのロースト マデイラソース / ドルチェ / コーヒー or 和紅茶

※お好みでお料理に黒トリュフ(+1,200 円)をお付けいたします。

・Terra テッラ (12,430 円) 7 品

本日のアミューズ / パルマ産生ハムと水牛モッツアレラのセモリナフリット カブレゼ仕立て / トリュフとパルミジャーノをまとった半熟卵

キノコのソテーとともに / 小川原湖産シラウオのフリットと焼きネギのリングイネ ライムの香り / 本日の魚料理 カブのすりながし ハーブのサラダを

添えて / ヘルシークイーンビーフのロースト マデイラソース / ドルチェ / コーヒー or 和紅茶

※お好みでお料理に黒トリュフ(+1,200 円)をお付けいたします。

【店舗面積】 437 m²

【席 数】 席数 110 席 / 個室 3 室

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

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae/>



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>

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 1 階～地上 9 階 (客室：3 階～9 階 / 222 室)

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



※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。

※営業時間等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 をご確認ください。

※写真は全てイメージです。

<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／上野・川勝

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp

