

NEWS RELEASE

報道関係者各位



2019年5月27日
京阪ホテルズ&リゾート株式会社
叡山電鉄株式会社
京阪ホールディングス株式会社

京阪グループのフラッグシップホテルが贈るスペシャルプログラム

京都・洛北で楽しむ“食の魅力”体験トレイン

ザ・サウザンド トレイン

「THE THOUSAND TRAIN」 2019年6月25日（火）1日限定運行！

京阪ホールディングス株式会社（本社：大阪市中央区、社長：加藤好文）のグループ会社である、京阪ホテルズ&リゾート株式会社（本社：京都市下京区、社長：稲地利彦）が運営する、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、叡山電鉄株式会社（本社：京都市左京区、社長：塩山等）と共同で、京都・洛北を走る観光列車「ひえい」の貸切運行と、THE THOUSAND KYOTOの食の魅力を融合させたスペシャルプログラム『THE THOUSAND TRAIN』を1日限定で運行いたします。



本企画は、“京都の奥深さ”を体感できる観光体験プログラム「OKUTRIP KYOTO(オクトリップ キョウト)」の新たな企画として実施するもの。豊かな自然を感じながら、京都・出町柳から八瀬比叡山口駅まで観光列車「ひえい」で行くショートトリップを、THE THOUSAND KYOTOのシェフ達が贈る“食の魅力”とともに楽しむ、1日限定の特別体験プログラムです。往路は「ひえい」車内で楽しむホテル特製アミューズ&シャンパンのサービスとともに出発進行！メインディッシュは、八瀬比叡山口駅のホームに特別に設営された屋外レストランで、芸舞妓の舞を堪能しながら、シェフ特製コースメニューを味わえます。復路は軽いティータイムを楽しみながら、終着駅までのひとときをお過ごしください。

神秘的な雰囲気を出す「ひえい」の車窓から臨む豊かな緑と、京都・洛北の魅力、THE THOUSAND KYOTOならではの食が織り成す、新たな観光体験コンテンツの登場です。

1、<企画概要>

- ・ 名 称 THE THOUSAND TRAIN (ザ・サウザンド ト레인)
- ・ 出 発 日 2019年6月25日(火) 集合場所：叡山電車 出町柳駅
1部/受付開始 11時20分 出発 11時44分
2部/受付開始 14時40分 出発 15時4分
- ・ 行 程 【往路】出町柳→宝ヶ池→(折返し)→修学院→八瀬比叡山口(約25分)
※車内でアミューズとシャンパンサービス
【停車】八瀬比叡山口(約90分)
※2番線ホーム及びコンコース屋外レストランにてコース料理と舞鑑賞
【復路】八瀬比叡山口→出町柳(約13分)
※ティータイム
- ・ 旅行代金 お一人様 27,000円(サービス料・消費税を全て含む)
※ザ・サウザンド キョウトにご宿泊の方は、お一人様 25,000円
- ・ 募集定員 56名(各部28名×2回) ※先着順
※20歳未満の方はご参加になれません。
※申込の上限を、1組につき6名様までとさせていただきます。
- ・ 最少催行人数 各部10名
- ・ 募集期間 2019年5月27日(月)～
- ・ 申込方法 <WEB予約>www.jtb.co.jp/tabear/List.asp?TourNo=3574071829a9460c8a91d5f7
<電話予約>075-365-7722 (JTB 京都支店 9:30～17:30/土日祝休)
- ・ 旅行企画/実施 (株)JTB 京都支店

2、<THE THOUSAND TRAINの魅力>

【1】叡山電鉄が誇る観光列車「ひえい」

「神秘的な力・気」「御山の等高線」「歴史の積層」をイメージした車両デザイン。ゆったりとしたバケットシートを採用し、一人ひとりの着席スペースを明確に、座り心地のよさを追求した車内。2018年のデビュー以来、人気を博す観光列車「ひえい」で、快適な乗車時間をお過ごしになれます。



【2】「THE THOUSAND KYOTO」の“食の魅力”

シェフ達が、その感性を活かし、こだわりの食材を用いて、確かな美味しさを日々お届けするTHE THOUSAND KYOTOから、本企画だけの特別メニューをお贈りします。

◆アミューズ&シャンパンで出発

出発の車内では、ホテル特製アミューズとシャンパン「ペリエ ジュエ グランブリュット」をサービス。八瀬比叡山口駅まで優雅で美味しいひとときをお届けします。



※協賛：ペルノ・リカール・ジャパン株式会社



◆大自然に包まれて楽しむ、ホテル特製コース料理

八瀬比叡山口駅到着後はTHE THOUSAND KYOTO 日本料理「KIZHASHI (キザハシ)」の八寸から始まり、イタリアン「SCALAE (スカーラエ)」の特製パスタや、ホテル副総料理長が贈るフレンチのメインディッシュなど、この日だけのスペシャルコースをお楽しみください。お飲み物はワインや日本酒、アルコールが苦手な方には産地や農家にこだわり厳選されたお茶など、料理に合わせたペアリングをご用意。八瀬の自然を肌で感じながら存分にご堪能いただけます。

◆お帰りのティータイムも優雅に

復路の車内では終着駅までのひとときを、上質なお茶とプティフルとともに楽しみください。



【3】芸舞妓による舞を鑑賞

京都ならではの美しく雅な演出、八瀬比叡山口駅での豊かな緑と澄んだ空気に包まれながら、芸舞妓による舞を鑑賞いただけます。見て・食べて・感じる、「THE THOUSAND TRAIN」ならではの旅の演出です。

<THE THOUSAND KYOTO シェフ紹介>



渡辺 仁 わたなべ ひとし

THE THOUSAND KYOTO 副総料理長

料理専門学校を卒業後、「横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ」に入社、5年間勤務。その後「グランドハイアット東京」イタリアンレストランで2年間勤務後、「マンダリン オリエンタル 東京」宴会副料理長としてホテル開業に携わる。2013年「ザ・リッツ・カールトン京都」宴会料理長としてオープニングに貢献。2018年秋よりTHE THOUSAND KYOTO 副総料理長に就任。

「THE THOUSAND TRAIN」では、フレンチメニューを担当。



早見 義昭 はやみ よしあき

THE THOUSAND KYOTO 日本料理 KIZHASHI 料理長

大学を卒業後、株式会社京都吉兆に入社。

「京都吉兆グランヴィア店」で約10年修行を積む。

2013年「ザ・リッツ・カールトン京都」にオープニングスタッフとして入社、2016年日本料理「水暉」副料理長に就任。

2018年8月より現職、日本料理「KIZHASHI」料理長に就任。

「THE THOUSAND TRAIN」では、和食メニューを担当。



菱田 雅己 ひしだ まさき

THE THOUSAND KYOTO イタリアン SCALAE シェフ

調理師専門学校卒業後、26歳で渡伊、1つ星から3つ星まで研修含め様々なレストランで6年間腕を磨く。

※代表的な勤務レストラン：Ristorante gualtiero marchesi / Ristorante Da Vittorio / Ristorante La pergola など
ハインツ・ベックの東京出店と共に帰国。スーシェフとして勤務。

2017年にミシュラン1つ星を獲得。

2018年3月、長期休暇を利用してペルーへ1ヶ月の研修。

2018年8月より現職、イタリアン「SCALAE」シェフに就任。

「THE THOUSAND TRAIN」では、イタリアンメニューを担当。

<注意事項>

- ・天候またはその他の事情により、開催日当日もしくは開催中でも、やむをえず内容の変更や中止になる場合がございます。予めご了承ください。
- ・お料理の内容は、食材の仕入れ状況等により変更する場合がございます。
- ・車内および駅構内は禁煙です。また車内にトイレはございません。
- ・飲酒を伴うイベントのため、20歳未満の方及び当日お車等を運転される方はご参加になれません。
- ・当日はメディアの取材が入る場合がございます。
また広告物などに写真や、映像が掲載される場合がございます。あらかじめご了承ください。
- ・重度のアレルギーをお持ちの方はご乗車できかねる場合がございます。事前にご相談ください。

<OKUTRIP KYOTO -オクトリップ キョウト-> とは



2026年度を目標年次とする京阪グループ長期経営戦略で主軸戦略の一つに掲げる「観光共創」の方針に基づき、ホテルスタッフが1,000kmを超える街歩きを経て発掘した京都の魅力を提案するご宿泊者向けの「観光体験プログラム」。レストランからは「食の魅力」として発信。一人ひとりのご要望に合わせた「京都の奥深さ」を体感できる「OKUTRIP KYOTO」ならではの体験コンテンツ。

<「OKUTRIP KYOTO」コンセプト>

“京都の奥深さ”を、知る・感じる・たのしむ。一步踏み込んだ、リアルな京都へようこそ。ガイドブックやツアーでは辿り着けない場所や会えない人、聞けない話、普段は地元の人でも体験できない京都の“OKU”にご案内。

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

※画像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：J R 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/>



<THE THOUSAND KYOTO 施設構成>

B1 階：駐車場、フィットネス、小宴会場、美容室

1 階：エントランス (車寄せ・通り庭)、ロビー (大階段)、フロント、大宴会場、中宴会場、控室

2 階：ウェディングサロン、衣裳室、レストラン (日本料理・イタリア料理)、カフェ&バー、
スパ (トリートメントルーム)、フローリスト

3 階：客室、チャペル、ガーデン、スパ (受付・温浴・ストーンスパ・サウナ)、小宴会場

4 階～9 階：客室

＜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/栢 (かや)・森・梅津
TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722
Email：kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp

＜旅行申込に関するお問合せ＞
株式会社 J T B 京都支店 事業開発室
「THE THOUSAND TRAIN」担当/山本・村川
TEL：075-365-7722
Email：m_yamamoto017@jtb.com