

2025 年 8 月 19 日

ミシュラングリーンスター、一つ星を獲得したオーベルジュを招き 京都にて 2 日間限定でコラボレーションイベントを開催 “自然の恵みがもたらす無限の可能性”を堪能

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人：櫻井 美和)は、能登で育まれた豊かな恵みで七尾ガストロノミーを展開し、国内外から高い評価を受けるオーベルジュ「Villa della pace(ヴィラ デラ パーチェ)」を招き、館内 2 階のイタリア料理「SCALAE」にて 2025 年 11 月 21 日(金)および 22 日(土)の 2 日間限定でコラボレーションイベントを開催します。



左からザ・サウザンド京都「SCALAE(スカーラエ)」料理長 芝原 健太、「Villa della pace」料理イメージ、「Villa della pace」のオーナーシェフ平田 明珠氏

“Villa della pace”は、イタリア語で「穏やかなる場所」を意味し、その名の通りまるで湖を思わせるかのように波静かな七尾湾を眼前に臨むオーベルジュ。オーナーシェフである平田 明珠氏は、食材に恵まれた能登の魅力だけでなく、能登の風土や文化、人々の営みをもひと皿ひと皿に丁寧に表現。その類まれなる感性と独自の表現力から、当レストランは『ミシュランガイド北陸 2021 特別版』で一つ星を獲得する他、ミシュランガイドの新指標でサステナブルな取り組みを実践するレストランに贈られるグリーンスターにも選ばれています。

この度は、「レストランは生産者とお客様をつなぐ場所」を信念に、自らの手でも農業に携わり、育み、収穫した旬の野菜を軸に畑のストーリーと魅力を伝え続ける、ザ・サウザンド京都 イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」料理長 芝原 健太と、能登の生活に根付いた先人の知恵、そして土地の在り方をガストロノミーとして細部にまで描写する「Villa della pace」のオーナーシェフ 平田 明珠氏の想いが共鳴し、コラボレーションイベントを開催。互いの感性と技を巧みに融合させ、素材の魅力を存分に活かした、ここでしか味わえないコースメニューを考案しました。マリアージュするのは、「Villa della pace」ソムリエの塩土 卓也氏とザ・サウザンド京都が誇るソムリエチームによる、ワインと日本酒のペアリング。ノンアルコールは、“新鮮な飲食体験の追求”を掲げ、京都を拠点に活動する液体調合師、「う門」上杉 竜也氏監修のペアリングでお届けします。

自然の恵みがもたらす無限の可能性、そしてこの日のためだけに集うプロフェッショナルチームの研ぎ澄まされたセンスと温かなおもてなしが奏でる、唯一無二の“食の体験”をぜひご堪能ください。

Villa della pace × SCALAE コラボレーションイベント 概要

【開催日】 2025 年 11 月 21 日(金)ディナーのみ、22 日(土)ランチおよびディナー

【時間】 ランチ 12:00 開場 12:30～15:00、ディナー 18:00 開場 18:30～21:30

【場所】 イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【料金】 ランチ・ディナーともに お一人さま 40,000 円 (ペアリング付き、アルコール・ノンアルコールをお選びいただけます)

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【予約】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/Villadellapace.html>

◆Villa della pace オーナーシェフ 平田 明珠氏 Meiju HIRATA

1986 年東京都生まれ。大学卒業後に料理の道に進む。都内のイタリア料理店勤務の後、食材探しに訪れた能登半島に惹かれ 2016 年に石川県七尾市に移住、Villa della pace をオープン。自ら能登の野山で摘む山野草をメニューの中心に据え、古来より受け継がれる伝統や食文化を現代料理へと発展させる「能登饗藝料理」コンセプトとする。

2017 年「RED U-35 2017」シルバーエッグ

2018 年「RED U-35 2018」ブロンズエッグ

2018 年「Barilla Pasta World Championship 2018」日本代表

2021 年「ミシュランガイド北陸 2021 特別版」1 つ星、グリーンスター

2023 年度「ITALIAN WEEK 100 ヤングシェフ賞」受賞



◆SCALAE 料理長 芝原 健太 Kenta SHIBAHARA

1987 年京都生まれ。2009 年に渡伊。イタリア・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 のイタリア料理「SCALAE」料理長に就任。

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



◆オーベルジュ「Villa della pace」

【所在地】石川県七尾市中島町塩津乙は部 26-1

【営業日】火・水・木・金・土曜日

(定休日…日曜日、月曜日 ※その他不定休あり)

【営業時間】ランチ…12:00～15:00 (L.O.12:00)

ディナー…18:00～21:30 (L.O.18:00)

【お問い合わせ】0767-88-9017

【公式サイト】<http://villadellapace-nanao.com>



◆イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【営業日】日・月・火・木・金・土曜日・祝日(定休日…水曜日)

【営業時間】朝食…7:00～10:00

ランチ…11:30～15:30 (フード L.O. 14:30)

ディナー…17:30～21:30 (フード L.O. 20:30)

【お問い合わせ】075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【公式サイト】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae/>



◆THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

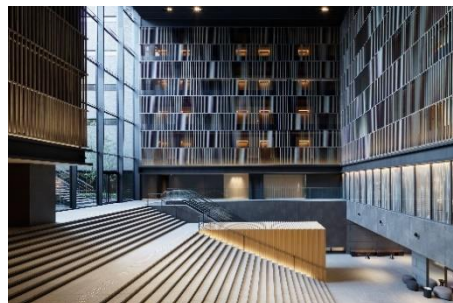
【所在地】〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

【アクセス】JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

【開業日】2019 年 1 月 29 日

【階 数】地下 1 階～地上 9 階(客室：3 階～9 階/ 222 室)

【公式サイト】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



※表示価格にはサービス料 15%と消費税が含まれます。

※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。 ※画像は全てイメージです。

＜このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ＞

京阪ホテルズ&リゾート株式会社 ザ・サウザンド京都 広報担当/セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp