



2025年8月10日

伐採竹を活用した流しそうめんや、大階段を舞台に射的も “THE THOUSAND 夏祭り” を開催

京阪グループのフラッグシップホテル THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)(京都市下京区・総支配人：櫻井 美和)は、2025年8月16日(土)に納涼イベント“THE THOUSAND 夏祭り”を開催します。



夏祭り開催イメージ

昨年は開業5周年を記念し、象徴的な吹き抜けの大階段を舞台に開催した納涼イベントを、今年はバージョンアップし、ザ・サウザンド京都らしいおもてなしの数々でお迎えます。ご好評いただいた流しそうめんや、夏の風物詩かき氷はもちろんのこと、大階段の段差を利用した射的のゲームなど遊び心いっぱいの催しもご用意します。

どなたでもご参加いただけるイベントです。ザ・サウザンド京都ならではの粋なおもてなしで夏の涼をお過ごしください。

◆“THE THOUSAND 夏祭り”

【開催日】 2025年8月16日(土)

【開催詳細】

① 流しそうめん



吹き抜けの大階段を舞台に、今年も親竹の更新による伐採竹を活用した流しそうめん台が登場します。薬味には、土地の豊かさを大切に育む取り組みとして日常的にホテルスタッフが携わっている「援農」で収穫した京都産野菜を使用。なお使用する竹は、京都塚原、檜原地域で上質なタケノコを伝統栽培方法で生産されている清水農園さまよりご協賛いただきました。大地の力と恵みを感じる流しそうめんです。

【開催時間】 12:00～13:00、15:00～16:00

【開催場所】 ロビー大階段にて

※各回先着 60 食、計 120 食限定、なくなり次第終了となります。

② 射的



大階段の段差を利用し、射的ゲームを開催します。階段に並べられた的を狙って、夏祭りの縁日気分でお楽しみください。

【開催時間】 13:00～15:00

【開催場所】 ロビー大階段にて

※お一人さま 3 回まで、先着 100 名さま

③ かき氷



ザ・サウザンド京都が参画する「おひがしさん門前未来プロジェクト」のご縁で、今年も名勝「渉成園」で梅狩りをさせていただき、シロップに加工しました。当ホテルでは、2021 年 5 月にホテル屋上にミツバチの巣箱を設置し、京都のホテルでは初の「都市養蜂プロジェクト」を行っています。ミツバチは半径 2 ～ 3 km 圏内にある京都市内の樹木、植木、花など身近な蜜源から蜜を運ぶため、「渉成園」の梅の実も、当ホテルのミツバチの活動によって受粉が行われた可能性があります。京都駅前で広がる自然の循環に想いを寄せながら、季節の恵みをご堪能ください。

【開催時間】 14:00～16:00

【開催場所】 1 階アートギャラリーにて

※先着 120 食限定、なくなり次第終了となります。

④ ラムネ瓶、ラムネカクテル、きゅうりの一本漬け



昔なつかしのラムネも夏の風物詩。ラムネを使用したカクテルもご用意します。また、「TAGAYASE PROJECT」の下、ホテルスタッフが日常的に携わっている援農で収穫したきゅうりは、この日のために料理長が日本料理キザハシで漬け込みました。置き風鈴の涼やかな音と共に夏祭りの屋台気分でお楽しみください。

【開催時間】 14:00～16:00

【開催場所】 1 階アートギャラリーにて

※ラムネ瓶、ラムネカクテル 各 60 杯限定

※きゅうりの一本漬け 先着 100 食限定、なくなり次第終了となります。

【料金】 ①②③④すべて無料 どなた様でもご参加いただけます。

【協賛】 清水農園

【関連 URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/natsu-matsuri2025.html>

※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。

※開催内容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。

SDGs を実現するライフスタイルを提案する京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGs の達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE (ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

▶BIOSTYLE PROJECT について <https://www.keihan.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/>

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

京阪ホテルズ&リゾートの「TAGAYASE PROJECT」について

京阪ホテルズ&リゾートでは、「TAGAYASE PROJECT」という活動体のもと、ザ・サウザンド京都の「都市農業」「都市養蜂」や、琵琶湖ホテルの「里山の食彩プロジェクト」「山野草プロジェクト」など、地域活性化や地元の産業育成、地元の環境保全などに貢献できる様々な活動に取り組んでいます。当社グループで一丸となって、地元へ貢献するためのさまざまな取り組みを企画・推進し、ホテルと地元の新しい関係を提案してまいります。

※「TAGAYASE PROJECT」は、京阪ホテルズ&リゾート株式会社の登録商標です。

▶TAGAYASE PROJECT について <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tagayase-project/>

TAGAYASE
PROJECT

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 (平成 31) 年 1 月 29 日 (火)

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



<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

