

2024 年 8 月 20 日

18 世紀からの伝統を守るバローロの名門ワイナリーと一夜限りのメーカーズディナーを開催 イタリアワイン BORGOGNO(ボルゴーニョ)と割烹料理のマリアージュ

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、イタリアワインの格付けで最高位となる「D.O.C.G.」に認定され、イタリア・バローロ村でも最古の歴史を誇る伝統のワイナリー、BORGOGNO(ボルゴーニョ)とコラボレーションしたメーカーズディナーを 2024 年 10 月 9 日(水)に開催します。



BORGOGNO は、イタリア ピエモンテ州のワイン名産地バローロにおいて、最も長い歴史を持つワイナリーとして知られ、1861 年のイタリア統一の祝賀会にも公式ワインとして登場した名門中の名門。ワインの醸造過程においてもその精神を受け継ぎ、自然酵母のみを使用して大樽でゆっくりと熟成させる伝統的な手法を守っています。その一方で、2015 年からは生物多様性を重視し、環境を配慮した持続可能な有機栽培に取り組むなど、更なる進化を遂げています。

イベント当日は、BORGOGNO がリリースしたイタリア ピエモンテ州の注目ワイン産地「ランゲ」のワインをはじめ、偉大なネッビオーロから生まれる赤ワイン「バローロ」を畑違いでご用意します。さらに、ワイナリーからは“天才ワインメーカー”と名高いオーナー兼醸造家 Andrea Farinetti(アンドレア・ファリネッティ)氏を招聘し、THE THOUSAND KYOTO が誇るソムリエチームのナビゲートで、ワインに注ぐその強い情熱やワイナリーの魅力を余すところなくお話しいたします。ワインとのペアリングで、日本料理「KIZAHASHI」の料理長・岡野 真介が腕を振るうメニューも共にご堪能ください。

伝統を伝え続ける「BORGOGNO」と、千年の都・京都の自然と生きる知恵、おもてなしの精神を伝えるホテル THE THOUSAND KYOTO の「KIZAHASHI」。2 つのスピリットが織りなすマリアージュのひと時をお楽しみください。

■ Barolo Oldest Winery 割烹の饗宴 in THE THOUSAND KYOTO

【開催日】2024 年 10 月 9 日(水) ※前日 15:00 までに要予約

【店舗名】日本料理「KIZAHASHI」個室(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【開催時間】18:30 開始 18:00 開場

【提供ワイン】Borgogno Derthona 2022

Borgogno Langhe Bompe 2021

Borgogno Langhe Bartome 2021

Borgogno Barolo Fossati Riserva 2018

Borgogno Barolo Cannubi Riserva 2018

【定員】 10 名様 ※定員になり次第受付を終了いたします。

【料金】 40,000 円(1 名様)

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

【公式 HP】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/borgogno.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。

※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。

※20 歳以上の方が対象です。20 歳未満の方のご同伴はご遠慮願います。

※写真は全てイメージです。

■ BORGOGNO(ボルゴーニョ)



ボルゴーニョ社は、1761 年創業のイタリア・ピエモンテ州ランゲ地方にあるバローロの生産者としては最古のワイナリーです。持続可能な農業や自然環境への配慮にも力を入れており、化学肥料や除草剤を使わず、オーガニック栽培を推進し、環境への負荷を最小限に抑える努力をしています。ワイナリーでは伝統と革新を融合させることで、常に高品質なワインを生産しています。

■ オーナー兼醸造家 Andrea Farinetti(アンドレア・ファリネッティ)氏



1990 年ピエモンテ州アルバにてイタリーの創始者であるオスカー・ファリネッティの三男として誕生。若いころからワインに興味を持ち、アルバの高名なウンベルト I 世醸造学校に入学、2010 年に卒業をしました。2008 年、ファリネッティ家はバローロの中心にあるボルゴーニョ・ワイナリーを買収し、アンドレアは醸造学校の卒業直後、ボルゴーニョに入社。それ以来、若くて情熱的な同僚たちとともに、アンドレアは醸造とコミュニケーションにフォーカスをおきながら、ワイナリーの経営を率いています。

■ 日本料理「KIZAHASHI」

【営業日】 月・水・木・金・土・日曜日 ※定休日：火曜日

【営業時間】 朝食…7:00～10:00(L.O.)

ランチ…11:30～15:30(14:30 L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(フード 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00L.O.)

【席数】 60 席(個室 3 室/半個室 1 室)

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



■ THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

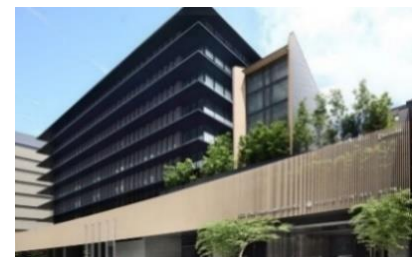
【所在地】 〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

【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

【階 数】 地下 1 階～地上 9 階(客室：3 階～9 階/ 222 室)

【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&リゾーツ株式会社 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 : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp