



2025年4月9日

京都駅前ホテルで「アースデイ」イベントを今年も開催 地球・環境にやさしい選択を考える 8つのアクション

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、国際的に地球環境について考え行動する日である「アースデイ」にちなみ、2025年4月18日(金)～22日(火)の5日間で8つのアクションを実施いたします。

4月22日の「アースデイ (=地球の日)」は1970年に提唱され、以来50年以上にわたり世界中で環境活動やイベントが行われています。ザ・サウザンド京都は、“千年先に続く心地よさを追求する”京都駅前の「千年ホテル」として以下のアースデイアクションを実施し、お客様とともに地球にやさしい持続可能な選択について考える一日といたします。



1. チェックイン時のウェルカムティーとして水出しのオーガニック煎茶をご提供
2. カーボン・ミニマムな観光に 宿泊者限定でシェアサイクル「CLEW」を先着 10 台無料レンタル
3. 生物多様性の保全に取り組む「渉成園」の入園チケットを宿泊者限定で先着計 100 名様にプレゼント
4. マイボトル持参の方に“アースデイ”特別価格でテイクアウトコーヒーをご提供
5. Plant Forward Kitchen をアースデイである 4 月 22 日（火）にも開催
6. Plant Forward Kitchen をご利用のお客様へサステナブルなノベルティをプレゼント
7. アースカラー（青色）を身に着けたお客様へハンドリンクサービス
8. イベント「四季の饗宴」にて、都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつを使用した食前酒をご提供
〈毎週火曜日開催中〉SDGs 学習のための都市養蜂見学ツアー

ACTION1 チェックイン時のウェルカムティーとして水出しのオーガニック煎茶をご提供

4月22日(火)のアースデイ当日にチェックインされるお客様へ、ウェルカムティーとして京都で300年以上の歴史を誇る老舗茶舗「一保堂茶舗」のオーガニック煎茶を水出しでご提供いたします。この茶葉は、有機JAS認定を満たす条件のもと栽培・加工され、自然のままに育った力強い味と香りが特長の煎茶です。

【提供日】2025年4月22日(火)

【提供時間】14:30～15:30 ※当日の状況により、時間が前後する場合がございます。

【料金】無料 (ザ・サウザンド京都ご宿泊のお客様 先着100名様限定) ※なくなり次第終了

【提供場所】ザ・サウザンド京都 1階フロントロビー

ACTION2 カーボン・ミニマムな観光に 宿泊者限定でシェアサイクル「CLEW」を無料レンタル

ご宿泊のお客様限定で、4月22日(火)のアースデイ当日は、通常有料で貸出しているシェアサイクル「CLEW(クルー)」を無料でご利用いただけます。温室効果ガスの排出をできるだけ抑えた移動手段で、地球にやさしい観光をお楽しみください。

【期間】2025年4月22日(火)

【利用方法】フロントにてお申し出ください。

【料金】無料 (先着10名様限定)

【台数】10台 ※無くなり次第終了

【特別協力】株式会社 Clew

【シェアサイクル CLEW 詳細】<https://www.clew.jp/>



ACTION3 生物多様性の保全に取り組む「渉成園」の入園チケットを宿泊者限定で先着計100名様にプレゼント

4月19日(土)～22日(火)にご宿泊のお客様(希望者)へ各日先着25名様に東本願寺の飛び地境内「渉成園」の入園チケットを進呈いたします。「渉成園」はザ・サウザンド京都から徒歩約10分に位置する国の名勝で、生物多様性の保全に取り組まれています。入園ご招待に際しては、ザ・サウザンド京都よりの庭園維持寄付金をお納めし、渉成園の環境維持などに役立てられます。

【期間】2025年4月19日(土)～22日(火)

【枚数】各日先着25名様(ザ・サウザンド京都ご宿泊の希望者のみ)

【配布場所】ザ・サウザンド京都 1階フロントロビー

【有効期限】2025年9月30日(火)まで

【渉成園 HP】<https://www.higashihonganji.or.jp/about/guide/shoseien/>



ACTION4 マイボトル持参の方に“アースデイ”特別価格でテイクアウトコーヒーをご提供

カフェ&バー「TEA AND BAR (ティーアンドバー)」にマイボトルをご持参いただくと、テイクアウトコーヒー(ホットまたはアイス)を、アースデイにちなみ422円(税込)でお客様のマイボトルに入れてご提供いたします。なお、ご宿泊のお客様には、人権・健康・環境に配慮したステンレスボトルを製造するタイガー魔法瓶(株)とコラボした、ホテルオリジナルのステンレスボトルを無料で貸出いたします。

【提供期間】2025年4月22日(火)

【提供時間】10:00～22:00 (ドリンクL.O. 21:30)

【料金】422円(税込) ※最大提供容量 360ml

【提供場所】カフェ&バー「TEA AND BAR」(ザ・サウザンド京都 2階)



ACTION5 Plant Forward Kitchenをアースデイである4月22日（火）にも開催

ACTION6 Plant Forward Kitchen をご利用のお客様へサステナブルなノベルティをプレゼント

イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」にて、金・土・日曜日の週末限定で提供している、地元農家の野菜が主役のイタリアンコース「Plant Forward Kitchen(プラントフォワードキッチン)」を、アースデイである4月22日(火)にも特別開催いたします。「Plant Forward」とは、土地の旬の恵みを味わうだけでなく、生産過程の温室効果ガスの排出が動物性の食材に比べて少ない植物性の食材を料理の中心とすることで、環境のことも思いやる食のスタイルです。



また、期間中 Plant Forward Kitchen をご利用のお客様へ、先着 20 名様限定でホテルオリジナルのサステナブルなノベルティをプレゼントいたします。

【期 間】 2025年4月18日(金)、19日(土)、20日(日)、22日(火・アースデイ特別開催)

※3日前までに要予約 ※金曜日はランチのみのご提供

【提供時間】 ラunch 11:30~14:00 (L.O.) デイナー 17:30~19:30 (L.O.)

【料 金】 ラunch お一人様 6,500円(税・サービス料込) デイナー お一人様 12,500円(税・サービス料込)

【提供場所】 イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」(ザ・サウザンド京都 2階)

【詳 細】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plant-forward-kitchen/>

なお、イタリア料理「SCALAE」、日本料理「KIZAHASHI」では、シェフソムリエがセレクトしたオーガニックワインもラインアップしております。料理とともに楽しみください。

※表示価格にサービス料15%と消費税が含まれております。

ACTION7 アースカラー（青色）を身に着けたお客様へドリンクサービス

4月22日(火)限定で、イタリア料理「SCALAE」にアースカラー（青色）を身に着けてご来店されたお客様へ、大地の恵みが詰まった飲み物であるワイン（赤または白）もしくはノンアルコールスパークリングワイン1杯をサービスいたします。

【提供期間】 2025年4月22日(火)

【提供時間】 ラunch 11:30~14:30(L.O.) デイナー 17:30~20:30(L.O.)

【提供場所】 イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」(ザ・サウザンド京都 2階)

※ワインの銘柄はご指定いただけません。また、アルコール飲料は20歳以上のお客様にのみご提供いたします。

ACTION8 イベント「四季の饗宴」にて、都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつを使用した食前酒をご提供

4月22日(火)に日本料理「KIZAHASHI」で開催するイベント「四季の饗宴」にて、ホテル屋上で取り組む都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつを使用した食前酒をご提供いたします。「四季の饗宴」は、春夏秋冬に合わせて年4回のみ開催し、料理長渾身の料理で旬を堪能する特別ランチイベントです。



【提供期間】 2025年4月22日(火) ※3日前までに要予約

【提供時間】 11:30 開場 12:00 開宴

【定 員】 各回30名様

【料 金】 ラunch お一人様 10,000円(税・サービス料込)

【提供場所】 日本料理「KIZAHASHI(キザハシ)」(ザ・サウザンド京都 2階)

【詳 細】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/shikinokyoen.html>

【今後の開催】 2025年7月15日(火)、11月18日(火)、2026年2月17日(火)

※表示価格にサービス料15%と消費税が含まれております。

<毎週火曜日開催中> SDGs 学習のための都市養蜂見学ツアー

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となる「都市養蜂プロジェクト」を行っています。「SDGs 学習のための都市養蜂見学ツアー」では、普段ミツバチのお世話をしているホテルスタッフがコンダクターとなり、みなさまをナビゲート。養蜂の基礎知識を座学で学んだのち、屋上にミツバチの様子を見学いただける企画です。4月1日(火)～6月24日(火)の期間、アースデイの4月22日(火)を含む毎週火曜日に開催中です。



【開催期間】2025年4月1日(火)～6月24日(火) 毎週火曜日

※1週間前までに要予約、雨天中止

【開催時間】1部 10:00～11:30 / 2部 13:00～14:30

【定員】各回5名様まで

【参加費】3,000円/1名様(消費税込み)

【内容】・THE THOUSAND KYOTO 都市養蜂のご見学(防護服、長靴、面布を貸出)
・都市養蜂に関する事前学習ノート(PDF形式) ・お土産(THOUSAND HONEY 35g小瓶)

【お申し込み】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/beekeeping-tour.html>

【お問い合わせ】THE THOUSAND KYOTO 都市養蜂プロジェクト担当 075-351-0337(平日10:00～18:00)

【注意事項】・蜂毒アレルギーやエピペンをお持ちの方はご参加いただけません。
・お申し込み後、メールでお送りする同意書の内容をご確認の上、ご提出をお願いいたします。
・安全確保の観点から、ツアーのご参加は13歳以上の方に限らせていただきます。

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。

▶THE THOUSAND KYOTOは、2022年7月に「千年ホテル」へリブランドし、快適さとサステナビリティを追求する京阪グループのフラッグシップホテルとして、BIOSTYLE PROJECTに認証されています。「千年ホテル」ならではの快適×サステナブルな体験やアクションを展開してまいります。

▶「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/>



※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。詳しくは公式サイトHPをご確認ください。

※写真はすべてイメージです。

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(火)

【階数】地下1F～地上9F(客室:3F～9F/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