

THE THOUSAND KYOTO
IN ROOM DINING

5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.

ご注文はお部屋から電話(インルーム ダイニング)にてお申し付け下さい。

◆【洋食/SCALAE Menu】

定休日：水曜日・木曜日

◆【和食/KIZAHASHI Menu】

定休日：月曜日・火曜日

スパークリングワイン

ルイ ロデレール コレクション242 N.V.	Glass	2,600
フェラーリ マキシマム ブランドゥ ブラン N.V.	Glass	2,000

白ワイン

セツラ&モスカ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ2019 サルデーニャ/イタリア	Glass	1,400
アタラクシア シャルドネ2018 ウォーカーベイ/南アフリカ	Glass	2,700

赤ワイン

グラーティ キャンティ ルフィーナ ヴィツラ ディ ヴェトリチェ2015 トスカーナ/イタリア	Glass	1,400
ドメヌ デュ クロ サロモン ジブリー 1er クリュ クロ サロモン2017 ブルゴーニュ/フランス	Glass	2,700

ビール

アサヒ スーパードライ 小瓶 334ml		1,100
キリン ラガービール 小瓶334ml		1,200
サッポロ エビス 小瓶334ml		1,200

日本酒

澤屋まつもと 守破離 雄町 純米大吟醸(京都)	一合180ml	3,200
英勲 一吟 山田錦 純米大吟醸(京都)	一合180ml	5,600

カクテル

ジントニック	1,500
モヒート	1,500
クラシックモスコミュール	1,500
ネグローニ	1,500
ゴッドファーザー	1,500

ソフトドリンク

オレンジジュース	1,000
コカ コーラ	1,000
ジンジャーエール	1,000
黒ウーロン茶	1,100
アラン ミリア シャルドネ グレープ ジュース(白)小瓶330ml	2,900
アラン ミリア メルロ グレープ ジュース(赤)小瓶330ml	2,900
アランミリア スパークリング グレープ ジュース 750ml	8,900

Champagne

Vintage		
N.V.	ルイ ロデレール コレクション 242	16,500
N.V.	シャルトーニュ タイエ キュヴェ ロゼ	22,000

Italian Sparkling Wine

N.V.	ベラヴィスタ アルマ グラン キュヴェ フランチャコルタ	13,600
N.V.	フェウディ ディ サン グレゴリオ デュブル ファランギーナ メド クラシコ	14,500

White Wine

2019	セツラ&モスカ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ、サルデーニャ/イタリア	9,500
2019	ワイルド ロック ソーヴィニヨン ブラン、マールボロー/ニュージーランド	10,900
2013	ヴァインゲット ハイトリンガー シュピーゲルベルク ピノ グリ オーガニック、バーデン/ドイツ	12,000
2018	グラーチ エトナ ビアンコ、シチリア/イタリア	15,000
2018	アタラクシア シャルドネ、ウォーカーベイ/南アフリカ	16,500
2012	ティレルズ VAT1 セミヨン、ハンター/オーストラリア	22,000

Red Wine

2018	ドメーヌ デ グラス レゼルヴァ ピノ ノワール、レイダ ヴァレー/チリ	8,500
2015	グラティ ヴィツラ ディ ヴェトリチェ キャンティ ルフィーナ、トスカーナ/イタリア	9,500
2017	マテオ コレッジャ ロエロ ロッソ、ピエモンテ/イタリア	11,000
2017	キリカヌーン キラーマンズ ラン カベルネ ソーヴィニヨン、クレア ヴァレー/オーストラリア	12,100
2017	ドメーヌ デュ クロ サロモン ジブリー プルミエクリュ クロ サロモン、ブルゴーニュ/フランス	15,000
2014	シャトー ラグランジュ、サン ジュリアン、ボルドー/フランス	24,000

ソムリエペアリングセット

ザ・サウザンドキョウト シェフソムリエ岩田がセレクトしたシャンパンや日本酒の付いたセットメニュー
お部屋でゆっくりとアルコールを楽しみたい方におすすめです

プロフィール

岩田 渉 Wataru Iwata
THE THOUSAND KYOTO シェフ・ソムリエ

1989年愛知県生まれ。
大学在学中、留学先のニュージーランドでワインに魅了され、
4年間ワインの勉強に没頭する。
大学卒業後、2014年にソムリエ資格取得。
同年京都のワインバー「Cave de K(カーヴド・ケイ)」のソムリエに着任。
2019年9月に現職、THE THOUSAND KYOTOシェフ・ソムリエ就任。

※主な受賞歴

2017年「第8回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝。
2018年「第4回A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝。
2019年 ベルギー開催「第16回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」では、
アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出を果たす。
2020年 ゴ・エ・ミヨ「ベストソムリエ賞」を受賞。
2021年「ルイナール ソムリエチャレンジ2021」優勝。



セット アペリティーヴォ 【SCALAE Menu】

定休日：水曜日・木曜日

前菜盛り合わせ / スパークリングワイン ルイ ロデレール コレクション242 N.V 1杯付 4,800

ベラヴィスタ アルマ グラン キュヴェ NV 750ml ボトル付き 14,000

晩酌セット ～酒肴八寸と京都の地酒～ 【KIZAHASHI Menu】 定休日：月曜日・火曜日

池雲 純米吟醸 祝 池田酒造(京都) 一合付 4,800

ベラヴィスタ アルマ グラン キュヴェ NV 750ml ボトル付き 14,000



※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
※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。
※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。
※写真は全てイメージです。

セットメニュー

SCALAE Dinner Set 【SCALAE Menu】 定休日：水曜日・木曜日

スカーラエサラダ, 本日の海老料理, 本日の肉料理, パン 6,000

ベラヴィスタ アルマ グラン キュヴェ NV 750ml ボトル付き 16,000

千 ~SEN~ 【KIZAHASHI Menu】 定休日：月曜日・火曜日

先付・造里・弁当箱・食事・赤出汁・香の物・デザート 7,000

ベラヴィスタ アルマ グラン キュヴェ NV 750ml ボトル付き 17,000



※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
※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。
※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。
※写真は全てイメージです。

洋食 / SCALAE

前菜 / 軽食 / キッズプレート / デザート

パン盛り合わせ	500
オリーブ盛り合わせ	1,000
コーンスープ	1,000
本日のスープ	1,000
ポテフライトリュフ風味	1,600
スカーラエサラダ	2,000
生ハムとフルーツ	2,400
チーズ盛り合わせ	2,400
ソーセージとベーコン盛り合わせ	2,400
フライドチキン	2,400
クラブハウスサンドイッチ	2,800
クロックマダム	2,800
前菜盛り合わせ	3,500
キッズプレート コーンスープ / ペンネトマトソース / ポテトフライ / オムレツ / ソーセージ / デザート	2,500
カタラーナ	1,000

パスタ

ペンネトマトソース	2,500
スパゲッティーニ ポロネーゼ	2,800

メイン料理

スカンピのオープン焼き	3,200
本日の魚ポワレトマトとオリーブソース	3,800
仔羊のグリル	3,800
和牛フィレロースト 本日の仕立てで	7,000

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
※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。
※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。

和食 / KIZAHASHI

前菜

冷奴	1,000
湯豆腐	1,000
野菜の煮物	1,800
本日の煮物	2,200
前菜三種盛り合わせ	2,400

造里

造里三種盛り合わせ	3,800
-----------	-------

揚物

野菜天婦羅五種盛り合わせ	2,800
天婦羅五種盛り合わせ	3,800

焼物

銀鱈味噌漬け	2,400
本日の焼き魚	2,400

食事 / キッズプレート / セットメニュー / デザート

天婦羅うどん(温)	2,800
天婦羅そば(温)	2,800
天丼 赤出汁 香の物	2,800
鰻丼 吸い物 香の物	5,000
釜焚き白御飯 二合 赤出汁 香の物	2,000
本日の釜焚き御飯 二合 赤出汁 香の物	2,600
香の物 三種盛り合わせ	1,500
キッズプレート	2,500
本日の前菜 / 海老フライ / 出汁巻玉子 / フライドポテト / チキンナゲット 野菜の煮物 / 黒豆蜜煮 / おにぎり二個 / 赤出汁 / 漬物 / デザート	
本日のデザート	1,000

※当店では国産米を使用しております。
※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
※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。
※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。

和食 / KIZAHASHI

お夜食におすすめ

おにぎりセット

2,300

おにぎり二個 小鉢三種 赤出汁 香の物



お茶漬けセット

2,300

鮭塩焼き 梅干し 塩昆布 海苔 あられ 山葵 御飯 出汁 香の物



※当店では国産米を使用しております。
※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
※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。
※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。
※写真は全てイメージです。

THE THOUSAND KYOTO IN ROOM DINING

5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.

Please place an order by phone(IN ROOM DINING) from the room.

◆【ITALIAN / SCALAE Menu】

※Closed every Wednesday and Thursday.

◆【JAPANESE / KIZAHASHI Menu】

※Closed every Monday and Tuesday.

SPARKLING WINE

Louis Roederer Collection 242 N.V.	Glass	2,600
Ferrari Maximum Blanc de Blancs N.V.	Glass	2,000

WHITE WINE

Sella & Mosca Vermentino di Sardegna2019, Sardegna/Italy	Glass	1,400
Ataraxia Chardonnay2018, Walker Bay/South Africa	Glass	2,700

RED WINE

Grati Chianti Rufina Villa di Vetrice2015, Toscana/Italy	Glass	1,400
Domaine du Clos Salomon Givry 1er Cru Clos Salomon2017, Burgundy /France	Glass	2,700

BEER

Asahi SUPER DRY 334ml	1,100
KIRIN LAGER BEER 334ml	1,200
SAPPORO YEBISU 334ml	1,200

SAKE

SAWAYA MATSUMOTO Shuhari Omachi Junmai Daiginjo(KYOTO) 180ml	3,200
EIKUN Ichigin Yamadanishiki Junmai Daiginjo(KYOTO) 180ml	5,600

COCKTAIL

Gin Tonic	1,500
Mojito	1,500
Classic Moscow Mule	1,500
Negroni	1,500
God Father	1,500

SOFT DRINK

Orange Juice	1,000
Coca-Cola	1,000
Ginger Ale	1,000
Black Oolong Tea	1,100
Alain Milliat Chardonnay Grape Juice (White) 330ml	2,900
Alain Milliat Merlot Grape Juice (Red) 330ml	2,900
Alain Milliat Sparkling Grape Juice 750ml	8,900

Champagne

Vintage		
N.V.	Louis Roederer Collection 242	16,500
N.V.	Chartogne Taillet Cuvee Rosé	22,000

Italian Sparkling Wine

N.V.	Bellavista Alma Gran Cuvee, Franciacorta	13,600
N.V.	Feudi di San Gregorio Dubl Falanghina Metodo Classico	14,500

White Wine

2019	Sella & Mosca Vermentino di Sardegna, Sardegna/Italy	9,500
2019	Wild Rock Sauvignon Blanc, Marlborough/New Zealand	10,900
2013	Weingut Heitlinger Spiegelberg Pinot Gris Organic, Baden/Germany	12,000
2018	Graci Etna Bianco, Sicilia/Italy	15,000
2018	Ataraxia Chardonnay, Walker Bay/South Africa	16,500
2012	Tyrrell's VAT 1 Semillon, Hunter/Australia	22,000

Red Wine

2018	Domaine de Gras Reserva Pinot Noir, Leyda Valley/Chile	8,500
2015	Grati Villa di Vetrice Chianti Rufina, Toscana/Italy	9,500
2017	Matteo Corregia Roero Rosso, Piemonte/Italy	11,000
2017	Kilikanoon Killerman's Run Cabernet Sauvignon, Clare Valley/Australia	12,100
2017	Domaine du Clos Salomon Givry 1er Cru Clos Salomon, Bourgogne/France	15,000
2014	Château Lagrange, Saint Julien, Bordeaux/France	24,000

Recommended Menu

Sommelier Pairing SET

SET APERITIVO 【SCALAE Menu】

※Closed every Wednesday and Thursday.

(Appetizer with Champagne) ONE glass of Louis Roederer Collection 242 N.V. 4,800

With Bellavista Alma Gran Cuvee NV Bottle 14,000

APPERITIF SET 【KIZAHASHI Menu】

※Closed every Monday and Tuesday.

(Appetizer with SAKE)

IKEGUMO Junmai Ginjo IWAI (KYOTO) 180ml 4,800

With Bellavista Alma Gran Cuvee NV Bottle 14,000

SET MENU

SCALAE Dinner Set 【SCALAE Menu】

※Closed every Wednesday and Thursday.

6,000

Salad di SCALAE/ Today's Shrimp/ Today's Meat/ Breads

With Bellavista Alma Gran Cuvee NV Bottle 16,000

SHOKADO BENTO BOX 【KIZAHASHI Menu】

※Closed every Monday and Tuesday.

7,000

Appetizer · Sashimi · Bento Box · Rice Dish

Miso Soup · Japanese Pickles · Dessert With Bellavista Alma Gran Cuvee NV Bottle 17,000

*Please inform staff in advance of any food allergies.

*Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.

*The price include consumption tax and 13% service charge

ITALIAN / SCALAE

APPETIZER / LIGHT MEALS / DESSERT

Breads	500
Olives	1,000
Corn Soup	1,000
Today's Soup	1,000
French Fries with Black Truffle Flavor	1,600
Salad di SCALAE	2,000
Prosciutto di Parma	2,400
Assorted Cheese Plate	2,400
Sausage and Bacon	2,400
Fried Chicken	2,400
Club House Sandwich	2,800
Croque Madam	2,800
Assorted Appetizers	3,500
Catalana	1,000

PASTA

Penne with Tomato Sauce	2,500
Spaghettoni Bolognese	2,800

MAIN

Roasted Scampi	3,200
Poeler Today's Fish with Tomato and Olive Sauce	3,800
Grilled Lamb	3,800
Roasted Wagyu Beef Filet with Sauce of the Day	7,000

* Please inform staff in advance of any food allergies.

* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.

* The price include consumption tax and 13% service charge

APPETIZER

Tofu (Cold)	1,000
Tofu (Hot)	1,000
Simmered Vegetables	1,800
Today's simmered Dish	2,200
Assorted THREE Kinds of Appetizer	2,400

SASHIMI

Assorted THREE Kinds of Sashimi	3,800
---------------------------------	-------

TEMPURA

Assorted FIVE Kinds of Vegetable Tempura	2,800
Assorted FIVE Kinds of Tempura	3,800

GRILLED DISH

Grilled Cod	2,400
Today's Grilled Fish	2,400

RICE DISH / KID'S PLATE / SET MENU / DESSERT

Japanese Udon Noodles with Tempura (Hot)	2,800
Japanese Soba Noodles with Tempura (Hot)	2,800
Templa Rice Bowl, Red miso soup, Japanese Pickles	2,800
Eel Rice Bowl, Red soup, Japanese Pickles	5,000
Kettle cooked rice(two cups) Red miso soup, Japanese Pickles	2,000
Today's Kettle cooked rice(two cups) Red miso soup, Japanese Pickles	2,600
Three Assorted Japanese Pickles	1,500
KID'S PLATE	2,500
Appetizer of the Day, Deep-Fried Prawns, Japanese Omelette, French Fries, Chicken Nugget, Simmered Vegetables, Sweet Black Beans	
Rice Ball SET	2,300
Rice Ball, Small Bowl, Red miso soup, Japanese Pickles	
CHAZUKE SET	2,300
Steamed Rice, Japanese Pickles, Grilled Salmon, Salted Plum, Seaweed, WASABI	
Today's Dessert	1,000

* We serve Japanese rice.

* Please inform staff in advance of any food allergies.

* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.

* The price include consumption tax and 13% service charge