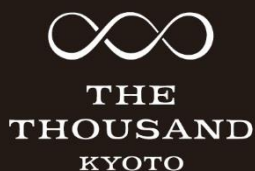


PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年11月5日
京阪ホテルズ&リゾート株式会社
THE THOUSAND KYOTO
〈ザ・サウザンド キョウト〉

ザ・サウザンド キョウト

【 THE THOUSAND KYOTO 】

イタリア料理「SCALAE」初のクリスマスコース

クリスマススペシャルコース予約開始

アートのような華やかなディナーコース&カウンターで楽しむスイーツコース

京阪ホテルズ&リゾート株式会社(本社:京都市下京区、社長:稲地利彦)が運営する、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 キョウト)」は、2019年12月20日(金)から12月25日(水)の期間中、イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」にてクリスマス限定のスペシャルコースをご提供いたします。



世界に名だたる星付きレストランで経験を重ねたシェフ・菱田の、何ものにもとられない自由な発想と感性、情熱から生まれる料理が魅力のイタリア料理「SCALAE」。本年1月29日にグランドオープンした当店初のクリスマスは、スペシャルでスイートな特別コースをご提供いたします。

ディナータイムには、一皿一皿『驚き』や『ときめき』にこだわり、イタリアンやクリスマスの定番料理にも「SCALAE」ならではの独創性を取り入れたスペシャルコースをご用意。ランチタイムには、初のスイーツコースが登場。通常ディナータイムのみ営業のカウンター席「SCALAE_PLUS(プラス)」限定コースのデザートを、コース仕立てで提供。オープンより約1年、シェフたちの想いが詰まった“デザートを集大成”をお楽しみいただけます。さらに、本年9月16日にシェフ・ソムリエに就任した、日本で最も注目されているソムリエの一人、岩田渉(いわたわたる)が、クリスマススペシャルコースにぴったりのシャンパーニュとワインをチョイス。ディナー、スイーツ両コースともにその味わいに寄り添い、輝かせるペアリングをお楽しみください。

■クリスマスディナーコース「 Il regalo di natale (イル・レガーロ・ディ・ナターレ) 」

クラシカルなイタリア料理をモダンに紐解き、「SCALAE」ならではの様々な表情を見せるクリスマスディナーコース。料理が目の前に届いた瞬間の「驚き」や「ときめき」をテーマに、シェフの遊び心とこだわりを随所に取り入れた全 10 品の特別コースです。シェフからの『 Il regalo di natale(クリスマスプレゼント) 』をお楽しみください。

《コース内容》

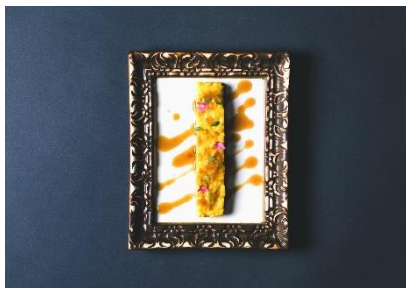
本日のアミューズ／イタリア パルマ産 19 カ月熟成生ハムと本日のおすすめ果実／鮮魚のカルパッチョ 透明なトマトウォーターのドレッシングと紫雪／北海道産帆立貝のグラティナート トリュフ風味のムース 3 色のマヨネーズと茸のプチシュー／オマール海老とザバイオーネソースを詰めたラビオローネ／サフランとオッソブーコのミラノ風リゾット／本日の魚のソテー ホウレンソウとチンザノ・ビアンコのソース キャビアとフィンガーライムを添えて／“京の肉”フィレのロースト フォアグラ 根セロリとゴルゴンゾーラ カシス風味のピーツのソース／デザート 2 種／シェフからの贈り物／オリジナルブレンドコーヒー または 和紅茶



北海道産帆立貝のグラティナート トリュフ風味のムース

3 色のマヨネーズと茸のプチシュー

トリュフのムースの上に、ベシヤメルとチーズのソースでグラタン風味に仕上げた帆立貝のソテー、パルメザンチーズのチップスを添えた一皿。フルーツを使用した色鮮やかな自家製マヨネーズが、まるでアートのように華やかさを演出します。



サフランとオッソブーコのミラノ風リゾット

イタリア・ミラノの郷土料理も SCALAE 仕立てに。じっくりと煮込んだ仔牛すね肉に、サフランの香るミラノ風リゾットを重ねました。伝統をリスペクトし食材は受け継がれるまま、絵画をイメージした盛り付けでアーティスティックな一皿に。



“京の肉”フィレのロースト フォアグラ 根セロリとゴルゴンゾーラ

カシス風味のピーツのソース

クリスマスの定番「ロッシーニ」もスカーラエならではのアレンジを。地元“京の肉”のフィレとフォアグラを重ねた上に、フォンドボーとブルーベリーのソースを添えて。鮮やかなカシス風味のピーツソースは、アルコールをきかせて大人の味わいに仕上げました。根セロリなど、季節の野菜も楽しめるメインディッシュです。

クリスマスディナーコース「 Il regalo di natale (イル・レガーロ・ディ・ナターレ) 」

【実施期間】2019 年 12 月 20 日(金)～12 月 25 日(水)

【店 舗 名】THE THOUSAND KYOTO 2F イタリア料理「SCALAE_MODERNA(モデルナ)」

【時 間】17:00～ /17:30～ /18:00～ /19:30～ (入店時間を左記 4 つからお選びください)

【料 金】16,000 円

【お問合せ】TEL 075-351-0700(レストラン総合受付 10:00～20:00)

【U R L】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000287.html>

■スイーツコース「Nubes(ヌーベース)」

ディナータイムのみで営業しているカウンター席「SCALAE_PLUS」で提供しているスペシャルコースは、味わいはもちろん、パフォーマンス・動き・香り・ウィットに富んだメニューなど、シェフの感性が活きる料理が魅力。今回、その「SCALAE_PLUS」限定のデザートを、初のコース仕立て&ランチタイム限定でご用意。スーシェフ・緒方くも考案の絶品スイーツを、心ゆくまで楽しんでいただけます。

《コース内容》

乾杯のグラスシャンパン／TIRAMISU(ティラミス)／Souffle／緒方 バナナ／Tarte fraise／コーヒー、紅茶



TIRAMISU(ティラミス)

マスカルポーネチーズクリーム、抹茶ムース、ビターチョコレートムース、ミルクチョコレートムースからなるスカーラエならではのティラミス。素材の味をいかした冷たいムースは、口にいれるととろける濃厚なアイスのように。ピーナッツのキャラメリゼとココアのクランブルが食感のアクセントに。

スイーツコース「Nubes(ヌーベース)」

【実施期間】2019年12月20日(金)～12月25日(水)

【店舗名】THE THOUSAND KYOTO 2F イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」内
カウンター席<SCALAE_PLUS(スカーラエ プラス)>

【時間】11:30～14:30

【料金】5,000円

【お問合せ】TEL 075-351-0700(レストラン総合受付 10:00～20:00)

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000287.html>

■シェフソムリエ・セレクト クリスマス シャンパーニュ「Perrier Jouët(ペリエ ジュエ)」

まるで永遠のように立ち込める、きめ細かい泡立ち。可憐で華やかな香りに、クリームのような滑らかな舌触りを持ち合わせる、ペリエ ジュエ。そのエレガントなボトルのデザインだけでなく、その味わいまでも共通したエレガンスで満ち溢れています。クリスマスのような、恋人や家族、友人などで過ごす明るいフェスティブな季節にはぴったりのシャンパーニュです。お食事だけではなく、パティシエが作り上げる季節限定のスイーツにも、恋人のように優しく寄り添うこの一杯を、ぜひお楽しみください。

Chef Sommelier 岩田渉



【実施期間】

～2019年12月25日(水)

【料金】

グラス:2,000円～

ボトル:12,000円～

菱田 雅己 Masaki Hishida イタリア料理 SCALAE シェフ

1983 年生まれ。

友人に恵まれた高校時代。進路によって離れ離れになっても自分が皆の帰る場所を作れたらと、飲食業界を志す。調理師専門学校卒業後、実際に料理人として働き出してみた結果、「料理のプロとして、その頂点を見たい」と26歳で渡伊、1つ星から3つ星まで研修含め様々なレストランで6年間腕を磨く。

■代表的な勤務レストラン

Ristorante gualtiero marchesi グアルティエロ マルケージ

Ristorante Da Vittorio リストランテ ダ ヴィットリオ

Ristorante La pergola リストランテ ラ ペルゴラ

『ハイツ・ベック東京』出店と共に帰国。スーシェフとして勤務。

2017年ミシュラン1つ星を獲得。

2018年3月、長期休暇を利用してペルー研修へ。

※主な研修先

・Central セントラル ・Astrid y gaston アストリッド イ ガストン

2018年8月に現職、THE THOUSAND KYOTO イタリア料理「SCALAE」シェフ就任。



緒方 くも Kumo Ogata イタリア料理 SCALAE スーシェフ

1981 年生まれ。

幼少期から物作りに興味を持ち、建築士を志す。瞬間的な表現にひかれ、建築から料理人に転向。

■代表的な勤務レストラン

キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ

マンダリン オリエンタル 東京「タパス モラキュラーバー」

ベネッセアートサイト直島「テラスレストラン 海の星 Etoile de la mer」

ザ・リッツ・カールトン 京都

※主な研修先

・Restaurant Andre レストラン・アンドレ

2018年10月に現職、THE THOUSAND KYOTO イタリア料理「SCALAE」スーシェフ就任。



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

1989 年愛知県生まれ。

同志社大学に在学中、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。





SCALAE

感性と情熱。何ものにもとらわれない、イタリアン。

THE THOUSAND KYOTO 2階にある、イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」。
古来より京都は日本中、世界中のあらゆる価値観や情報が集まる、刺激的で大胆な価値観を持つ場所でした。そんな京都に新しく誕生したイタリアンは、本場イタリアはもちろん、世界に名だたる星つきのレストランで腕を磨き、経験を重ねたシェフ・菱田の、何ものにもとらわれない、自由な発想と感性と情熱が生み出す料理が魅力。四季折々のイタリア料理をゆったりと味わえるテーブルエリアと、シェフの感性に直に触れながら料理を楽しむ、ディナー限定のカウンター席。二つのシーンが共存する上質な空間で、ここ、「SCALAE」でしかできない食体験を、ぜひ。



カウンター席
「SCALAE_PLUS(スカーラエ プラス)」



テーブル席
「SCALAE_MODERNA(スカーラエ モデルナ)」



<営業時間>

朝食 7:00~10:00 (L.O.)

昼食 11:30~14:30 (L.O.)

夕食 17:30~21:00 (L.O.)

<席数>110席

<個室>3室

<価格>

「SCALAE MODERNA (モデルナ)」

朝食/3,800円

昼食/コース: 3,200円~13,000円

夕食/コース: 8,000円~13,000円

※ア・ラ・カルトのご用意もございます。

「SCALAE PLUS (プラス)」

夕食/コース: 14,000円

※表示価格にサービス料10%と消費税が別途かかります。※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。 ※写真は全てイメージです。

<このリリースに関するお問合せ・ご取材のお問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報担当/栢(かや)・梅津

TEL: 075-351-0186 FAX: 075-343-3722

HP: <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp>

Email: kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp

umetsu-m@keihanhotels-resorts.co.jp