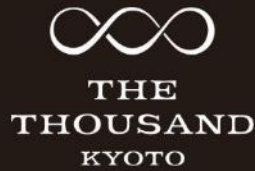


PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年12月3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

〈イタリア料理「SCALAE」〉 『ベビーシャワープラン』スタート！ 安産を祈り、ママと産まれてくる赤ちゃんにエールを贈るパーティーを 個室を貸切って美味しいイタリア料理とともに、アットホームに。

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3日(火)からイタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」にて、出産を控えたママを囲んで、赤ちゃんが無事に生まれるように祈りママ&赤ちゃんにエールを贈るパーティーを、「SCALAE」の個室を貸切って、本格イタリアンのコース料理とともにゆっくり楽しめる「ベビーシャワープラン」を販売いたします。



京都駅から徒歩約2分という抜群のロケーションでありながら、足を踏み入ると広がる、静かで清々しく、落ち着いた空間が好評をいただいている「THE THOUSAND KYOTO」。その2階にあるイタリア料理「SCALAE」の個室を貸切って、思いのままにお部屋をデコレーションしていただけます。京都駅すぐという立地&ホテルレストランの個室、というプライベートさはママと赤ちゃんにとって抜群に優しい空間。イタリア料理「SCALAE」が叶える〈ベビーシャワーパーティー〉は、大切な人たちに囲まれて、心おきなく美味しい料理とおしゃべりを楽しめる、笑顔溢れるひとときを、ママとお腹の中の赤ちゃんにお届けいたします。

■イタリア料理「SCALAE」の『ベビーシャワープラン』おすすめポイント



ホテルレストランの個室をお好みにデコレーション！

個室の貸切りだからこそ実現できる、オリジナルな空間デコレーションをお楽しみください。おむつケーキやバルーンなどアイテムの持ち込みも可能。主役のママの好きなカラーやテイストにあわせたアレンジメントを自由に行っていただけます。

※個室以外でのベビーシャワーをご検討の場合は店舗までご相談ください。



本場イタリアの味をコースで満喫！乾杯用ドリンク付き

イタリアで修業を重ね、東京の星付きイタリアンレストランで経験を積んだシェフ菱田がお贈りする、四季折々の味覚を織り込んだコース料理をご用意。ランチタイムは全6品、ディナータイムは全10品のコースをご用意。さらにご参加人数分の乾杯用ドリンク付きで、ご提供いたします。



主役のママには、ホテルシェフ・ソムリエ岩田がお贈りする スペシャルなノンアルコールカクテルをプレゼント！

3年に一度開催「全日本最優秀ソムリエコンクール」において、2017年第8回大会に出場しコンクール初挑戦で優勝した、日本で今最も注目されているソムリエの一人、岩田渉が、主役のママだけに、お好みに合わせてスペシャルなドリンクをお贈りします。

※事前にドリンクの内容等、要相談とさせていただきます。



ご参加のみなさまに、デザートをプラス一皿プレゼント！

主役のママも、ご友人も！ベビーシャワーご参加の皆様には特別にもう1品デザートをプレゼント。食後のスイーツまで充実のプランだから、会話を楽しみながら、ゆっくりと時間を過ごしていただけます。



京都駅から徒歩2分！最高の立地で

何ととっても、パーティーには立地が大切。京都駅から徒歩2分という抜群のロケーションを誇る「THE THOUSAND KYOTO」なら、JR線に近鉄線、地下鉄にバスなど各種交通機関とのアクセスの良さはもちろん、駐車場も完備。さらにドアマンがサポートするタクシーでの乗り入れもスムーズ！哺乳瓶の消毒機を備えた授乳室に、おむつ替え用のベッドもございます。ママにも赤ちゃんにも、あつまるお仲間にも、皆にやさしい環境です。

<個室貸切「ベビーシャワープラン」概要>

【実施期間】2019年12月1日(日)～

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



■個室詳細

<全3室・コネクティング可能>

・ACQUA／席数:6席 ・LUCE／席数:6席

・PIANTE／席数:6席

・2室利用／席数:12席 ・3室利用／席数:18席

※個室以外での本プラン利用をご検討の場合は要相談

【人数】6名様～

【時間】ランチ 11:30～14:30／ディナー 17:30～21:00

【料理】**ランチ** アミューズ／前菜／パスタ／魚料理または肉料理／デザート／プレゼントのデザート／
コーヒーまたは紅茶 ★乾杯用スパークリングワイン付き

ディナー アミューズ／生ハムと季節の果実／前菜／パスタ／魚料理または肉料理／デザート／
プレゼントのデザート／コーヒーまたは紅茶 ★乾杯用スパークリングワイン付き

【料金】ランチ／お一人様 6,500円(税サ込) ディナー／お一人様 10,000円(税サ込)

【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/asset/./000301.html>

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。



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。



<店舗概要>



SCALAE

感性と情熱。何ものにもとられない、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.)
※年末年始は営業時間が変更となる場合がございます。

<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・吉田

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

yoshida-m@keihanhotels-resorts.co.jp