



2021年3月2日

**“お好きな素材をお好きな料理方法で” カウンター専属料理長就任
ザ・サウザンド キョウトの日本料理
「KIZHASHI(階)」のカウンターが新たな割烹スタイルで
3/10 リニューアルオープン**

2021年1月29日に開業2周年を迎えた、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)」(京都市下京区・総支配人：櫻井 美和)は 2021年3月10日(水)、日本料理「KIZHASHI(階)」のカウンターに祇園ささ木出身の料理長を迎え、新たな割烹スタイルとしてリニューアルいたします。



■コース料理ではなく、ゲストの注文に応じて作られる一品料理。

決まったコースを提供するのではなく、お客様のお好みのネタをお好みの調理法でご提供するのが新しい割烹スタイル。先付から始まり、その後ネタ箱から本日の造り3～4種類、焼き物、揚げ物3～4種類という流れで、**メ(しめ)**では、5種の麺や飯メニューより選ぶことができます。まさに割烹の名の通り食材を「割(さ)き、烹(に)る」。料理の価格は20,000円。ソムリエが選ぶペアリングの日本酒も別途ご用意いたします。

■厳選された素材に余計な手を加えず、ゲストの望むものをゲストの望む料理方法でご提供。

店名の「KIZHASHI(階)」は、京都の寺社仏閣にインスパイアされた大階段、ホテルの象徴より名付けられました。日本料理の世界は季節の移ろいを楽しむ「走り・旬・名残」。そして「階」= 段階 = STEP を意味し、同じ食材でも3段階の味わいを楽しんでいただく、という想いを表します。初物、出始めの「走り」、最盛期、食べごろを迎える「旬」、今おいしいということだけでなく、その季節が訪れ、盛りを迎え、そして去っていくまでの移ろいに思いを馳せる「名残」。このような日本の伝統的な文化発信に努めます。貴重さや先取り感から始まり、新しい季節の訪れを今か今かと待ち望む気持ちの表れ、去り行く季節を惜しみつつ、来年また出会えることを心待ちにする、このような季節の移ろいを大事にして、「季節を旅する」をコンセプトに割烹カウンター「KIZHASHI(階)」はお客様をお迎えいたします。

■ 割烹カウンター「KIZAHASHI(階)」料理一例 (厳選された素材につきその日の入荷状況により変わります)

先付の後、その日のネタ箱を料理長が見せ、おすすめの料理法をご説明いたします。

＜一例＞ 先付、造里、野菜・魚・肉、料理長おすすめの一品、み(しめ)、デザート 全 8 品
料理価格 20,000 円 (選ぶ食材により追加料金がかかる場合がございます)



▼宮下 司 カウンター専属料理長 プロフィール

宮下 司 Tsukasa Miyashita

1985 年生まれ

三重県出身。専門学校卒業後 19 歳より日本料理に携わる。

京都祇園丸山で 6 年、祇園ささ木で 10 年の勤務を経て現在に至る。

＜宮下 司コメント＞

割烹カウンターの楽しい空気、食材の取り合わせの妙など
お客様と一緒に作りあげていきたい、と思います。



日本料理「KIZAHASHI(階)」概要

周囲を庭園に囲まれ、深山幽谷を思わせる眺めが魅力的な日本料理レストラン。

料理人との会話や、炭火の香りと熱気が魅力のカウンター席、個室をご用意しております。

【店 舗 名】 THE THOUSAND KYOTO 2F 日本料理 「KIZAHASHI(階)」

【営業時間】 ランチ 11:30~14:30 (L.O.) デイナー 17:30~21:00 (L.O.)

【席 数】 席数 60 席 / 割烹カウンター 8 席 / 個室 3 室 / 半個室 1 室

【お問合せ】 TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00~19:00)

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

日本料理「KIZHASHI(階)」店内画像



(テーブル席)



(和室個室)



(半個室)

当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/anti-covid.html>

THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：J R 京都駅中央口より東へ徒歩約 2 分

階数：地下 1F～地上 9F (客室：3F～9F/ 222 室)

HP：<http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



※表示価格にサービス料 13%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。

※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。

※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/森本・山村

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp

