

2023 年 11 月 20 日

京都初 パリのミシュラン一星レストラン Alliance(アリアンス)を招聘し 3 日間限定でポップアップレストランをオープン

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、美食の街パリよりミシュラン一星レストラン「Alliance(アリアンス)」を招聘し、2024 年 1 月 26 日(金)から 28 日(日)の 3 日間限定でポップアップレストランを開催します。これは、1 月に迎えるザ・サウザンド京都の開業 5 周年を記念し開催するもので、「Alliance」が京都で展開されるのは今回が初めてとなります。



「Alliance(アリアンス)」は、2015 年にパリ 5 区で開業し、その 2 年後から 7 年連続でミシュラン一星に輝くレストラン。店名はフランス語で「絆」や「縁」などを意味し、オーナーシェフはパリの数々の有名店で修業を重ね、アラン・パスサル氏の流れを汲む「L'Agapé(アガペ)」でシェフも歴任した大宮 敏孝氏が務めます。今回のポップアップレストランでは、その店名にも由来する「つながり」をテーマに、ザ・サウザンド京都 5 周年のコンセプトである「Five Senses (五感)」を随所に取り入れたメニューを展開。大宮シェフはじめ「Alliance」の料理人、サービススタッフ、そしてシェフソムリエの岩田をはじめとする SCALAE のソムリエチームが一丸となり、皆さまをおもてなしいたします。新たな一年を歩み始めるにあたり、千年の都・京都にてザ・サウザンド京都から広がる「縁」、そして紡がれる「絆」を感じる 3 日間です。

イベント概要

- 【日 時】 2024 年 1 月 26 日(金) ディナー 18:00~20:00(L.O.)
1 月 27 日(土) ランチ 12:00~14:00(L.O.)、ディナー 18:00~20:00(L.O.)
1 月 28 日(日) ランチ 12:00~14:00(L.O.)
- 【場 所】 イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)
- 【料 金】 ランチコース ¥25,000、ディナーコース ¥28,000、プレステージコース ¥33,000(飲み物代別途)
※ディナーコース、プレステージコースは、ランチタイムでの提供も可能です。(要事前予約)
- 【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/alliance.html>

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

※宿泊プランもご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

※表示価格にはサービス料 13%と消費税が含まれます。

※画像はすべてイメージです。

Alliance オーナーシェフ 大宮 敏孝(おおみや としたか)

1979 年大阪生まれ。フランス料理に興味を持ち、2001 年 22 歳で渡仏。「L'Astor」「Arpège」「Le Cinq」など、数々の有名店で修業を積み、2012 年には「L'Agapé」スーシェフを経てシェフに就任。2015 年、レストラン激戦区といわれるパリ 5 区に自身の店「Alliance」をオープンし、2017 年よりミシュラン 1 つ星を獲得する。大宮シェフが大切にしている信念は「つながり」。店名の「Alliance」はフランス語で親愛、絆、縁、調和、融合などの意味があり、強い信頼関係を通しておもてなしをしたいという大宮シェフの気持ちが込められている。



THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ 岩田 渉(いわた わたる)

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。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「Gault & Millau 2020」にて「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

2023 年「第 17 回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」にて日本代表として準決勝進出。世界第 5 位に輝く。



THE THOUSAND KYOTO は開業 5 周年を迎えます

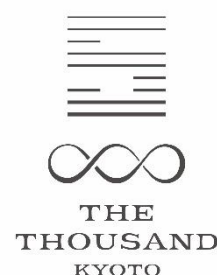
京都駅から徒歩約 2 分。THE THOUSAND KYOTO は、「千年ホテル」をコンセプトに“千年の都・京都”から“次の千年”につづく新しい心地よさで、快適さとサステナビリティを追求した感動体験をお届けしています。

2024 年 1 月に開業 5 周年を迎えることを記念し、「five senses」をテーマに、THE THOUSAND KYOTOらしい五感を通じたおもてなしをご用意しています。

ロゴマークには、ホテルの象徴である大階段をデザイン。初心を忘れず、お客様へ日頃の感謝をお伝えするとともに、人・社会・未来に心地よい“サステナブル・コンフォート・ホテル”として一段一段、進化してまいります。

▶THE THOUSAND KYOTO のサステナビリティの取り組みについてはこちら

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/sdgs_actions/



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

【開業日】2019 年 1 月 29 日

【アクセス】JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

【階数】地下 1 階～地上 9 階 (客室:3 階～9 階/222 室)

【URL】<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&リゾーツ株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当 / ブランドマーケティング部

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

