



2025年10月15日

気鋭のソムリエチームが贈る特別な夜が再び 岩田 渉シェフソムリエと沖中 亮真ソムリエがおもてなしする “幻”のワインと美食を堪能するクリスマススペシャルディナー

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、ソムリエチームが主催するスペシャルディナーイベントを、2025年12月20日(土)と21日(日)に開催します。本イベントでは、ザ・サウザンド京都が誇るソムリエチーム所有の入手困難な稀少ワインを含む渾身のワインリストを、当ホテルのレストランの特別なお料理とのペアリングでお楽しみいただけます。

昨年「ガラディナー」と銘打ち初開催し、ご好評を頂いたイベントを、本年はクリスマスシーズンのスペシャルイベントとして開催。昨年同様に希少性の高いワイン・日本酒をそろえるほか、ブラインドテイastingなど、お集まりいただいた皆様により深くワインの魅力をご体感いただく企画もご用意しました。「第17回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」日本代表として世界第5位に輝いた経歴を持つ岩田 渉シェフソムリエと、「第10回 全日本最優秀ソムリエコンクール」9位入賞の経歴を持つ沖中 亮真ソムリエが解説を交えながらおもてなし、ペアリングをより深めていただく体験をご提供いたします。



両日とも、“ワイン界のミシュラン”とも例えられる、各地の優れたワインリストを評価する「Star Wine List」にも掲載された自慢のワインリストから選りすぐりのワインをご用意。冬の食材を生かした特別なコース料理とのペアリングを堪能いただけます。

12月20日(土)は、日本料理「KIZHASHI(キザハシ)」にて開催。シャンパーニュ地方トップ生産者のひとつである「Krug」が手がける、単一畑の貴重なシャンパン「Krug Clos du Mesnil 2008」を含む全7銘柄のワインと、福井の有名酒蔵「黒龍酒造」から年に1回のみ限定出荷される高級酒「黒龍 石田屋」など、珠玉の日本酒を提供いたします。

12月21日(日)は、イタリア料理「SCALAE(スカラエ)」にて開催。イギリスの専門誌「Drinks International」が選ぶ「世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド2025」にて6年連続世界No.1に輝いた老舗シャンパーニュ・メゾン「Louis Roederer」の中でも優良ヴァンテージであるロゼ・シャンパン「Louis Roederer Cristal Rose Vintothèque 2002」をはじめとした全7銘柄のワインを提供いたします。

ホリデーシーズンを彩る唯一無二の特別な夜を、心を込めてお届けいたします。

■「Christmas Dinner produced by THE THOUSAND KYOTO Sommelier Team」概要

【開催日】2025年12月20日(土) ※前日15:00までに要予約

【店舗名】日本料理「KIZHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【開催時間】18:00~21:00(17:30開場)

【料金】120,000円(1名様) ※料金には、お料理、ドリンク代が含まれます

【定員】10名様 ※定員になり次第受付を終了いたします

【開催日】2025年12月21日(日) ※前日15:00までに要予約

【店舗名】イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【開催時間】18:00~21:00(17:30開場)

【料金】120,000円(1名様) ※料金には、お料理、ドリンク代が含まれます

【定員】10名様 ※定員になり次第受付を終了いたします

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

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/gala-dinner25.html>

※表示価格には、サービス料15%と消費税を含みます。

※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ことがあります。

※営業時間等は予告なく変更になることがあります。詳しくは公式サイトをご確認ください。

※20歳以上の方が対象です。20歳未満の方のご同伴はご遠慮願います。

※写真は全てイメージです。

■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」
アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出

2020年「Gault & Millau2020」にて「ベストソムリエ賞」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」日本代表として準決勝進出。世界第5位。

■沖中 亮真(おきなかりょうま)



1993年岐阜県生まれ。大学を卒業後、サービススタッフとして愛知県内のホテルに入社。2015年にJ.S.A. Sommelier を取得後、現ミシュラン1つ星のフレンチレストランにてソムリエを務める。2024年より現職。

◆主な受賞歴

2023年「第10回 全日本最優秀ソムリエコンクール」9位入賞

2023年「ポメリー・ソムリエコンクール」3位入賞

2023年「ルイナール ソムリエチャレンジ 2023」優勝

■日本料理「KIZHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業日】日・月・水・木・金・土曜日・祝日(定休日…火曜日)

【営業時間】朝食…7:00～10:00(L.O.)

ランチ…11:30～15:30(14:30 L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(コース 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00 L.O.)

【席数】60席(個室3室 / 半個室1室)

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

【公式HP】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizhashi/>



■イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業日】日・月・火・木・金・土曜日・祝日(定休日…水曜日)

【営業時間】朝食…7:00～10:00(L.O.)

ランチ…11:30～15:30(14:30 L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(コース 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00 L.O.)

【席数】110席 / 個室3室

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

【公式HP】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae/>



■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

【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)

【公式HP】<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&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当/セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

