

2024年11月8日

ソムリエチームが5周年の感謝を込めて初開催 岩田 渉シェフソムリエと共にテーブルを囲む 入手困難な“幻”のワインと食を堪能する夢のガラディナー

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、5周年のおもてなしとしてソムリエが主催するガラディナーと銘打ったスペシャルイベントを、2024年12月15日(日)と22日(日)に開催します。これは、ザ・サウザンド京都が誇るソムリエチームが入手困難な稀少ワインを含む渾身のワインリストを5周年の感謝を込めてご用意するもので、会には「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 渉シェフソムリエも同席し、1つのテーブルを囲んで時を共にする格別の機会となるイベントです。



12月15日(日)は、イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」にて開催。「SCALAE」がこの度、“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」に掲載されたことを記念して、自慢のワインリストから選りすぐりのワインをご用意します。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2024」にて5年連続世界No.1に輝いたシャンパーニュ・メゾン「Louis Roederer」の中でも、最高峰との呼び声が高い「Louis Roederer Cristal Vinoteque 2002」をはじめとした全7種のワインを提供予定です。お食事はホリデーシーズン限定のイタリア料理をお愉しみいただけます。また、12月22日(日)は、日本料理「KIZAHASHI(キザハシ)」にて開催。「唯一無二」という言葉で称されるフランスのシャンパーニュ・メゾン「Salon」の「Salon Blanc de Blancs 2012」を含む全7種を提供いたします。稀少なワインをより一層引き立てる、冬の食材を活かしたコースとともに心地よいマリナーージュをご堪能ください。

シェフソムリエ岩田をはじめとした精鋭のソムリエチームが、ワインペアリングの解説はもちろん、お集まりいただいた皆様を心よりおもてなしし、2024年、そして5周年のフィナーレにふさわしい、華やかで驚きと感動に満ちた夜を演出いたします。

■ Gala Dinner produced by Sommelier Team ~5th Anniversary~

【開催日】2024年12月15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】100,000円(1名様)

【定員】9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-dinner.html>

【開催日】2024年12月22日(日) ※前日 15:00 までに要予約

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

【開催時間】18:00~21:00 (17:30 開場)

【料金】100,000円(1名様)

【定員】9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-dinner.html>

※表示価格には、サービス料 13%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。中京大学を卒業後、サービススタッフとして愛知県名古屋市内のホテルに入社。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

■星野 悠太 (ほしの ゆうた)



1995年北海道札幌市生まれ。調理師専門学校を卒業後、サービススタッフとして和歌山県の現ミシュラン1つ星のフレンチレストラン、東京都の現ミシュラン3つ星のフレンチレストランでの修行を経て、2019年にJ.S.A. Sommelierを取得。J.S.A. SAKE DIPLOMAを保持し、日本酒ペアリングも手掛ける。2021年より現職。

◆主な受賞歴

2023年「第12回 J.S.A.ソムリエ・スカラシップ」選出

2023年「ルイナール ソムリエチャレンジ 2023」優勝

■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/>



■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.)

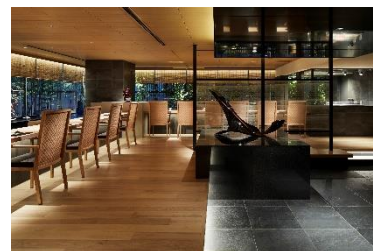
ディナー…17:30~21:30

(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/>



■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

【開業日】2019年1月29日

【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

