

2024年11月14日

京都・岡崎のミシュラン一つ星イタリアン「cenci」と初のコラボレーション 人と素材の豊かさに溢れたもてなしで、“素朴こそ贅沢”を堪能する特別ディナー

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、京都・岡崎のミシュラン一つ星レストラン「cenci(チェンチ)」とコラボレーションし、2025年1月27日(月)、28日(火)の2日間限定で特別ディナーイベントを開催します。

cenciは「ミシュランガイド2022」から3年連続で一つ星を獲得し、同じく2022年以降京都で唯一「Asia's 50 Best Restaurants」にランクインし続けるイタリア料理の名店です。オーナーシェフである坂本氏は、シンプルでありながら素材のポテンシャルを引き出す調理技法で、「今ここにしかない」土地の恵みを味わう料理を展開。独自の感性とその表現力の高さは世界的にも高く評価されています。



この度は、ザ・サウザンド京都のイタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」にて提供中の植物性の食材をメインとしたイタリアンコース「Plant Forward Kitchen(プラントフォワードキッチン)」を舞台に、坂本シェフとSCALAEの芝原シェフが共同でメニューを考案。地元の農園で育てられた旬の野菜をはじめとする「素材」の旨味や魅力を繊細に引き出した、こだわりの料理をフルコース仕立てでご提供いたします。作り手と食材に心を寄せ、畑のストーリーとともに両シェフが届ける一皿一皿は、シンプルながらも本質を捉えた、奥行きのある仕上がりとなっています。さらに、ドリンクはcenciの文屋氏による「ティーペアリング」またはザ・サウザンド京都の岩田 渉シェフソムリエ率いるソムリエチームによる「ワインペアリング」からお選びいただくことができ、温かなおもてなしとともにマリアージュをお楽しみいただけます。

「cenci」という店名にも掲げ「素朴なもの」を大切に料理を追求する坂本シェフ、「Plant Forward Kitchen」で野菜の楽しさを表現する芝原シェフ、千年の都・京都で共鳴する2人のシェフが繰り広げるコラボレーションディナーで、“素朴こそ贅沢”な食体験をご堪能ください。

cenci × Plant Forward Kitchen コラボレーションディナー 開催概要

【開催日】2025年1月27日(月)、28日(火)

【時間】各日18:00 開場(18:30～ 食事開始)

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

【料金】お一人さま35,000円(ドリンクペアリング付き) ※ティーペアリングまたはワインペアリングよりお選びください

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

【予約】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/cenci-dinner.html>

◆cenci オーナーシェフ 坂本 健氏

1975年京都府生まれ。大学在学中に欧州旅行の際にイタリア料理の美味しさに出会い、料理人の道へ。2014年12月京都・岡崎に「cenci」をオープンする。趣向を凝らした構成でありながらも、素材の力をきちんと感じられる皿である事を大切にしている。「Chefs for the Blue」京都 リードシェフ、NPO 法人 TOMORROW「あしたの畑」設立メンバー。

【主な受賞歴】

2019年「ゴ・エ・ミヨ」明日のグランシェフ賞
「料理マスタース」ブロンズ賞
2022年「ミシュランガイド 2022」1つ星
「アジアのベストレストラン 50」43位
2023年「ミシュランガイド 2023」1つ星
「アジアのベストレストラン 50」32位
2024年「ミシュランガイド 2024」1つ星
「アジアのベストレストラン 50」47位



「Chefs for the Blue(シェフズ フォー ザ ブルー)」について

「Chefs for the Blue」とは、持続可能な海を目指すためフードジャーナリストとシェフを構成メンバーに発足した団体で、NGO や研究者、サステナブルシーフードを専門とするコンサルティングファーム、政府機関などから学びを得ながら、自治体・企業との協働プロジェクトやフードイベントなど様々な活動を行っています。

【公式サイト】 <https://chefsfortheblue.jp/>

◆SCALAE 料理長 芝原 健太

1987年京都生まれ。2009年に渡伊。
イタリア・ナポリのミシュラン星付きレストランでヨーロッパの技法を習得。
帰国後、東京は神宮前「iCas storia(िकास ストーリア)」のシェフを務め、
2021年9月に現職、THE THOUSAND KYOTO のイタリア料理「SCALAE」料理長に就任。

【主な受賞歴】

2013年「Granconcorso di cucina 2013(在日イタリア商工会議所主催全国イタリア料理コンクール)」準優勝
2016年「Sanpellegrino Young Chef 2016」ファイナリスト



◆cenci(チエンチ)

2014年12月、京都・岡崎に開業。「素材にひと手間加えることによってその良さを最大限に引き出す」という哲学のもと、京都をはじめ、日本全国の生産者との深い繋がりから生まれる素材の滋味を引き出した料理で人々を魅了する名店。築100年以上の日本家屋を改装した店内には、エイジングを施した鉄、無垢の木、料理人やサービススタッフで焼いた手作りレンガを積み上げたトンネル「ねじりまんぼ」など、隅々まで趣向が凝らされている。料理・器・カトラリー・店内と、随所にこだわりが詰まった空間で、今ここにしかない「cenci」を楽しめる。

【営業日】 日・水・木・金・土曜日・祝日

(定休日…月曜日、火曜日 ※不定で日曜日)

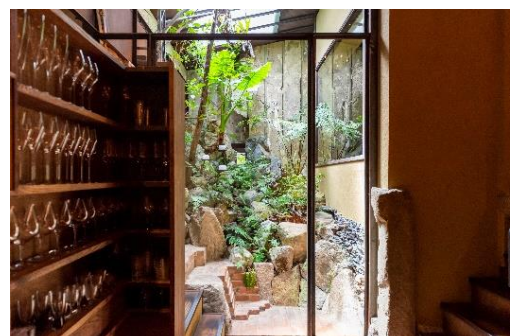
【営業時間】 ランチ…12:00～15:00 (L.O.12:00)

ディナー…18:00～21:30 (L.O.18:30)

【住所】 〒606-8323 京都市左京区聖護院円頓美町 44-7

【お問い合わせ】 075-708-5307

【公式 HP】 <https://cenci-kyoto.com/>



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

ひと度足を踏み入ると、活気あるオープンキッチンから溢れだす音と香り。ソムリエチームやサービススタッフ、空間、すべてを含め「未来に繋がる食文化を発信し、たくさんの『WOW!(ワオ!)』を創るレストラン」として、ゲストに食体験のおもてなしをお届けします。週末には、植物性の食材をメインとして、環境のことも思いやる“野菜が主役”のイタリアンコース「Plant Forward Kitchen」を提供しています。



【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

ランチ…11:30～15:30 (フードL.O. 14:30)

ディナー…17:30～21:30 (フードL.O. 20:30)

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

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

※表示価格にはサービス料 13%と消費税が含まれます。

※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。

※画像は全てイメージです。

◆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

