

2025 年 8 月 28 日

名勝「渉成園」の梅を使った特製ドリンクが期間限定で登場 涼を感じるコラボレーション企画

～京都駅前から生物多様性の保全に貢献、SDGs の実現へ～

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、東本願寺の飛地境内地「渉成園(しょうせいえん)」の梅を漬け込んだ「梅シロップ」を使ったドリンクを 2025 年 8 月 30 日(土)より、1 か月限定でホテル館内のレストランにて販売いたします。



渉成園と THE THOUSAND KYOTO のつながり

THE THOUSAND KYOTO は、ホテルからほど近い東本願寺周辺の魅力再発見・地域づくりを行う「おひがしさん門前未来プロジェクト」に 2022 年より参画しています。この商品は、本プロジェクトとのコラボレーション企画により誕生しました。2025 年 6 月 2 日(月)にプロジェクトメンバーで渉成園での梅狩りを実施。当ホテルでは計約 25kg の梅を収穫し、シロップに加工しました。

また、当ホテルでは、2021 年 5 月よりホテル屋上にミツバチの巣箱を設置し、「都市養蜂プロジェクト」を行っています。ミツバチは半径 2 ～ 3 km 圏内にある京都市内の樹木、植木、花など身近な蜜源から蜜を運ぶため、「渉成園」の梅の実も、当ホテルのミツバチの活動によって受粉が行われた可能性があります。

自然の循環の恵みである渉成園の梅を、THE THOUSAND KYOTO のソムリエが考案するドリンクにてぜひご賞味ください。



商品概要

◆梅雅～うめみやび～(アルコール)

渉成園の梅を使用したシロップと、煎茶を漬け込んだ国産ウオッカを合わせた爽やかなカクテル。梅の繊細な甘酸っぱさとともに、煎茶の爽やかな香りと適度な渋み、旨味をふんわり感じられる優雅な一杯です。

【提供期間】 2025 年 8 月 30 日(土)～9 月 30 日(火)

※梅シロップがなくなり次第提供を終了いたします。

【提供価格】 1,600 円

【提供場所】 イタリア料理「SCALAE」、カフェ&バー「TEA AND BAR」



◆梅の園〜うめのその〜(ノンアルコール)

渉成園の梅を使用したシロップと、和紅茶を合わせたモクテル。

梅の繊細な甘酸っぱさに、渋みが少なくまろやかな甘みと優しい香りの和紅茶が程よく調和。梅の庭園を思わせる和やかな一杯に仕上げました。

【提供期間】 2025 年 8 月 30 日(土)～9 月 30 日(火)

※梅シロップがなくなり次第提供を終了いたします。

【提供価格】 1,200 円

【提供場所】 イタリア料理「SCALAE」、カフェ&バー「TEA AND BAR」



※表示価格は、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 HP をご確認ください。 ※写真は全てイメージです。

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

【営業時間】 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.)

■カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業時間】 10:00～22:00(ケーキ提供 11:30～20:00、フード 11:30～21:00、ドリンク 21:30 L.O.)

SDGs を実現するライフスタイルを提案する

京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGs の達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

- ▶ THE THOUSAND KYOTO は、2022 年 7 月に「千年ホテル」へリブランドし、快適さとサステナビリティを追求する京阪グループのフラッグシップホテルとして、BIOSTYLE PROJECT に認証されています。「千年ホテル」ならではの快適×サステナブルな体験やアクションを展開してまいります。

- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/>

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)

【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

