

2026 年 9 月 11 日

「Star Wine List」受賞のセラーから解き放たれる一杯を 沖中 亮真・岩田 渉の両ソムリエがエスコートするクリスマスディナー

～イタリア料理「SCALAE」、日本料理「KIZAHASHI」にて、12月19日(土)・20日(日)の2日間限定開催～

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「Christmas Dinner produced by THE THOUSAND KYOTO Sommelier Team in 2026」を、2026年12月19日(土)と20日(日)の2日間限定で開催いたします。本イベントでは、優れたワインリストを評価する世界的に権威あるアワード「Star Wine List」に選出されたザ・サウザンド京都が誇るワインリストより、ワインや日本酒を厳選し、2つのレストランが手がける特別な料理とともにペアリングでご提供いたします。



(左より) SCALAE 個室イメージ / 沖中 亮真シェフソムリエ / ビバレッジディレクター 岩田 渉ソムリエ / KIZAHASHI 個室イメージ

フェスティブシーズンに特別な機会としてご用意し、今年で3回目となる本イベント。世界を舞台に活躍するシェフソムリエ沖中 亮真とホテルのビバレッジディレクターも務めるソムリエ岩田 渉が当日のサービスに携わります。セレクトしたワインの個性や料理との精妙なペアリングの解説、さらにソムリエチームとの対話を通して、ワインの奥深い魅力に触れる、プライベート感あふれるディナー体験をお届けいたします。

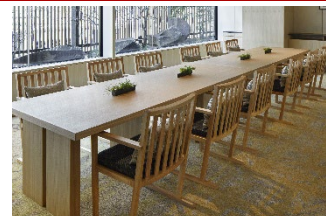
■ 12月19日(土) イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」

スタイリッシュな空間が広がるイタリア料理「SCALAE」の個室にて開催いたします。冬の訪れを感じる食材をふんだんに取り入れ、SCALAEの感性と技法を通して表現する特別なクリスマスコースをご用意。Star Wine List 掲載リストからソムリエチームがセレクトする、エレガントなペアリングをお楽しみいただけます。



■ 12月20日(日) 日本料理「KIZAHASHI(キザハシ)」

静寂に包まれた日本料理「KIZAHASHI」の個室にて、和の美学に浸る夜をお届けします。師走ならではの四季の移ろいを表現した繊細な日本料理の数々に、ソムリエチームが対話を重ねてセレクトしたワインをペアリング。和食とお酒が引き立て合う至高のマリアージュをご体感いただけます。



■「Christmas Dinner produced by THE THOUSAND KYOTO Sommelier Team in 2026」概要

【開催日】2026年12月19日(土) ※前日 15:00 までに要予約

【店舗名】2階 イタリア料理「SCALAE」

【開催時間】18:00～21:00(17:30 開場)

【料金】120,000 円(1 名さま) ※料金には、特別コース料理、ペアリングドリンク(全 7 銘柄)が含まれます

【定員】10 名さま ※定員になり次第受付を終了いたします

【開催日】2026年12月20日(日) ※前日 15:00 までに要予約

【店舗名】2階 日本料理「KIZAHASHI」

【開催時間】18:00～21:00(17:30 開場)

【料金】120,000 円(1 名さま) ※料金には、特別コース料理、ペアリングドリンク(全 7 銘柄)が含まれます

【定員】10 名さま ※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/christmas2026/>

※表示価格には、サービス料 15%と消費税を含みます。 ※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。

※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 Web サイトをご確認ください。 ※写真は全てイメージです。

■ ソムリエのご紹介

■ 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、ザ・サウザンド京都のソムリエチームに加入。2026 年 7 月より、同ホテルのシェフソムリエに就任。

◆ 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

■ 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 月よりザ・サウザンド京都のシェフソムリエを務め、2026 年 7 月に京阪ホテルズ&リゾーツ全体のビバレッジディレクターに就任。

◆ 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。

2026 年 ポルトガル・リスボンにて開催予定の「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2026」の日本代表として選出。

本大会へ出場予定。

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

【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.)

【定休日】 水曜日

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



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

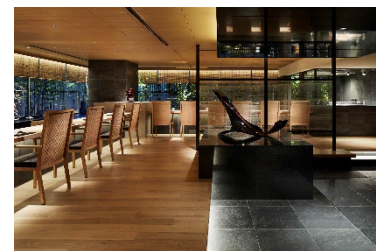
【営業時間】 朝食…7:00～10:00 (L.O.)
ランチ…11:30～15:30 (14:30 L.O.)
ディナー…17:30～21:30
(コース 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00 L.O.)

【定休日】 火曜日

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



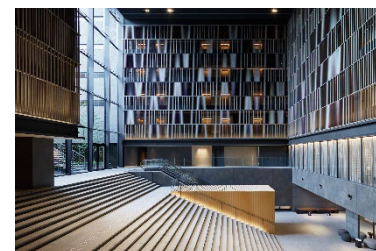
■THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

【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 Web サイト】 <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／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

