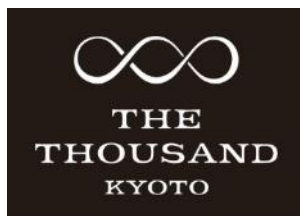


PRESS RELEASE

報道関係者各位



2020 年 1 月 17 日
京阪ホテルズ&リゾート株式会社
THE THOUSAND KYOTO
〈ザ・サウザンド キョウト〉

京阪グループのフラッグシップホテル
【 THE THOUSAND KYOTO 】
開業 1 周年の感謝を贈る
Anniversary メニュー&プラン登場！
感謝を込めた、スペシャルランチやスイーツ、
日本トップクラスのソムリエによるワインイベントも開催！

京阪ホテルズ&リゾート株式会社(本社:京都市下京区、社長:稲地 利彦)が運営する、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 キョウト)」(総支配人:大塚 滋)は、2020 年 1 月 29 日(水)に開業 1 周年を迎えます。



「THE THOUSAND KYOTO」は『京都の豊かな知恵に触れる～パーソナル・コンフォート・ホテル～』をコンセプトに、千年の都・京都に息づく知恵を活かし、ゲスト一人ひとりに寄り添い、いつまでも心に残るおもてなしを届ける、との想いを胸に 2019 年 1 月 29 日に開業いたしました。

開業から 1 周年を記念して、これまで支えてくださった皆様への感謝の気持ちを込めた、スペシャルメニューやプランをお届けいたします。レストランからは期間限定のおいしくてお得なプランをはじめ、シェフソムリエによるワインイベントなどをご用意。スパトリートメントも限定メニューをスペシャルプライスでご提供いたします。これから 10 年、20 年と末永く皆さまに愛されるホテルとなるために、心新たに走り出した「THE THOUSAND KYOTO」がお贈りする、スペシャルな 1 周年メニュー&プランの登場です。

■感謝の気持ちを“おいしさ”にのせて 1st Anniversary スペシャルメニュー

<Thank you①>

カフェ&バー『TEA&BAR』 / いちごを贅沢に使用したシェフパティシエ渾身の限定パフェ！



「Parfait aux fraises(パルフェ・オ・フリーズ)」

いちごを贅沢にトッピングしたプレートスタイルのストロベリーパフェ。

バニラアイスクリーム、カスタードクリーム、ピスタチオクリーム、ベリーソースを重ねたミルフィーユを、軽い口どけのクリームで包みました。

【期 間】2020年1月18日(土)～3月31日(火)

【価 格】2,800円(サービス料・消費税別)

【提供時間】10:00～22:00

※2/10(月)～2/16(日)はバレンタイン限定チョコレートのトッピングあり。

<Thank you②>

日本料理『KIZAHASHI(キザハシ)』 / 料理長 早見がこだわり抜く、出汁から始まる感謝の膳

「1st Anniversary Menu～階(キザハシ)～」ランチ

“ひきたての出汁”から始まる特別ランチ。季節感溢れ、彩り鮮やかな品々が一堂に会するメインの膳や、黄身を天ぷらにした玉子かけご飯もおすすめ。1年間の感謝を込めてお贈りします。

【提供期間】2020年1月18日(土)～3月31日(火)

【価 格】3,900円(サービス料・消費税別)

【提供時間】11:30～14:30(L.O.)

【内 容】食前のお楽しみ/ひとくち鰹出汁/お造里/
感謝の御膳/食事/デザート



「1st Anniversary Menu～階(キザハシ)～」ディナー

【期 間】2020年1月18日(土)～3月31日(火)

【価 格】8,000円(サービス料・消費税別)

【提供時間】17:30～20:30(L.O.)

【内 容】食前のお楽しみ/先付/椀物/感謝の御膳/温物/食事/デザート

DINNER

※画像は1月メニューのイメージです。

<Thank you③>

イタリア料理『SCALAE(スカーラエ)』 / シェフ菱田が贈る、師へのオマージュと皆様への感謝

「1st Anniversary Menu～Mille Grazie～」ランチ

菱田の原点、イタリアのレストランでの修業中に会った師、ゲアルティエロ・マルケージへのオマージュを込めた特製リゾットに、皆様への感謝の気持ちを重ねて。

【期 間】2020年1月18日(土)～3月31日(火)

【価 格】3,900円(サービス料・消費税別)

【提供時間】11:30～14:30(L.O.)

【内 容】アミューズ/サラダ/パスタ/リゾット/
デザート/パン/コーヒー、紅茶





DINNER

「1st Anniversary Menu〜Passato e futuro〜」ディナー

【期 間】2020 年 1 月 18 日(土)〜3 月 31 日(火)

【価 格】8,000 円(サービス料・消費税別)

【提供時間】17:30〜21:00(L.O.)

【内 容】アミューズ/生ハムと季節の果物/前菜/パスタ/リゾット/
魚料理/デザート/パン/コーヒー、紅茶

■日本トップクラスのスommリエ 岩田 渉(いわた わたる)によるワインイベント



「Perrier Jouët シャンパーニュディナー」

2017 年「第 8 回全日本最優秀スommリエコンクール」優勝など数々の実績を持つ、当ホテルシェフスommリエ 岩田渉が贈る特別ディナー。歴史あるシャンパーニュ・メゾン「ペリエ ジュエ」のブランドアンバサダーを招き、岩田とのトークセッションも実施。「SCALAE」の料理と繊細でエレガントなシャンパーニュとのペアリングを堪能していただけます。



【開催日】2020 年 1 月 29 日(水)

【店舗名】THE THOUSAND KYOTO 2F/イタリア料理「SCALAE」カウンター席

【時 間】18:45〜カクテルタイム/19:00 料理スタート

【料 金】28,926 円(サービス料・消費税別)

※コース料理代金ならびにドリンク代金も含まれます。

【定 員】12 名 ※要予約(ただし、定員になり次第受付終了)

【お問合せ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00〜20:00)

■THE THOUSAND KYOTO を丸ごと満喫！1st Anniversary 限定「スイート・ステイプラン」



「スイート・ステイプラン」

スイートルーム限定の THE THOUSAND KYOTO を丸ごと堪能できる、贅沢なプランをご用意いたしました。スイートルームでのご滞在とともに、スommリエおすすめのペアリングディナーをはじめ、スパ&トリートメントやラグジュアリーな朝食などが楽しめるスペシャルプランです。

【期 間】2020 年 1 月 29 日(水)〜6 月 30 日(火)

【料 金】151,405 円〜(1 室料金)

※サービス料・消費税・宿泊税別

【プラン特典内容】

① シェフスommリエ岩田セレクトのペアリング付き！レストランでのペアディナー

スommリエ岩田が料理に合わせてドリンクを選ぶペアリングとともに楽しむ、極上のディナータイム。レストランは日本料理「KIZAHASHI」またはイタリア料理「SCALAE」でお楽しみください。



② THE THOUSAND SPA 一押しのシグネチャーメニューで、全身トリートメント&温浴でリフレッシュ。

当ホテルのスパ一押しの全身トリートメントメニュー「浄 -JYOU-/120 分」をご満喫ください。トリートメントの前後には、温浴や岩盤浴のご利用も可能。

※1 名様のみご利用可能。※2 名様以上でご利用の場合は追加料金 25,200 円がかかります。



③ カフェ&バー「TEA & BAR」でカフェタイム or パータイム。

京都産の煎茶や和紅茶、お茶を使ったカクテルなどが楽しめる「TEA & BAR」。好きなドリンクとスイーツ(または軽食)が楽しめる「スイート・ステイプラン」限定セットをご提供いたします。



④ スイートルームで楽しむ「ラグジュアリー・ブレイクファスト」

スイートルームに泊まったら、ご朝食も優雅にゆっくりと。グラスシャンパンや、このプランでしか味わえないお料理が楽しめる「ラグジュアリー・ブレイクファスト」を、お部屋でゆっくりとご堪能ください。



※お部屋タイプやレストラン、スパについてなど詳しくはお問い合わせください。

※レストラン、スパの予約状況により、ご利用いただけない場合がございます。

■バンケットルームで華やかに ～ 開業 1 周年記念パーティー特別プラン ～



「開業 1 周年記念パーティープラン ～S PLAN～」

バンケットルームでの華やかなパーティーに最適な、1周年を記念した特別プランが登場いたします。フランス料理・和会席・和洋折衷から選べるコース料理に、シャンパンがフリーフローで楽しめる豪華プラン。

【期 間】2020 年 1 月 29 日(水)～6 月 30 日(火)

【料 理】フランス料理コース/和洋折衷コース/
日本料理会席 ※いずれかをお選びください

【ドリンク】シャンパン・ビール・ワイン(赤・白)・焼酎・
ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

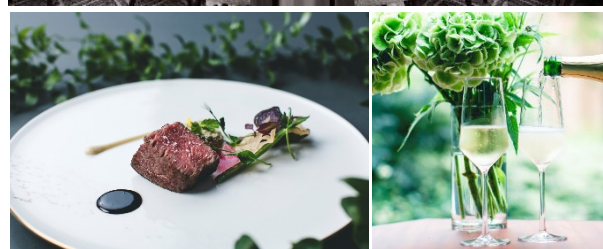
★すべてフリーフロー

【価 格】お一人様 25,000 円(消費税・サービス料込)

【時 間】2 時間制

【人 数】8 名様以上から

【お問合せ】TEL 075-351-0150 (バンケットセールス)



※その他、お一人様 16,000 円/13,000 円/10,000 円(日～木曜日限定)のプランもご用意しております。

URL: https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/asset/191227_TTKpartyplan.pdf

■THE THOUSAND SPA(ザ・サウザンド スパ) 1 周年記念キャンペーン実施中！



瞑想をテーマにしたスパ「ザ・サウザンド スパ」。京都の素材・伝統・文化を詰め込んだシグネチャートリートメントメニューを特別価格で販売いたします。茶、炭、香を中心とした、確かな技術を感じるトリートメントで、心身ともに癒される特別な時間をお贈りします。

【期 間】～2020 年 2 月 29 日(土)

【内容/価格】

・黒炭デトックス・オイルボディ全身/70 分
通常価格 15,400 円→**12,320 円**

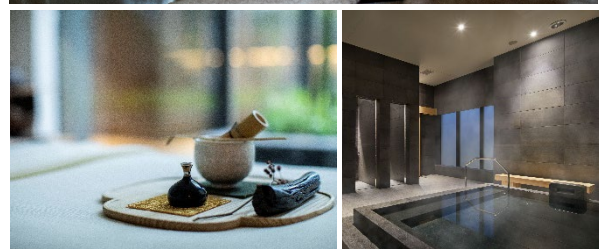
・黒炭デトックス・オイルボディ全身/90 分
通常価格 18,900 円→**15,120 円**

・浄 -JYOU- /120 分
通常価格 25,200 円→**20,160 円**

※全てサービス料・消費税別

【時 間】10:00～22:00 (最終受付 21:00)

【お問合せ】TEL 075-351-3345 (ザ・サウザンド スパ)



■開業 1 周年 ANNIVERSARY メニュー&プラン HP

URL: <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000320.html>

■ THE THOUSAND KYOTO コンセプト～いつまでもゲストに愛されるホテルとして～



・メインコンセプト『京都の豊かな知恵に触れる ～パーソナル・コンフォート・ホテル ～』

簡単に人と繋がれるソーシャルな時代だからこそ、京都に「もっとパーソナルな癒しにあふれたホテルが必要である」という想いから誕生したコンセプト。自分の好きなスタイルで食を楽しむカフェやレストラン、自分らしくいられる部屋、心身を癒す施設、そして京都らしいおもてなしや心づかい。個々それぞれに心地良いひとときを提供します。

・デザインコンセプト『コンフォート・ミニマリズム』

シンプルで洗練されたデザインで、日本的な心地良さを感じる空間を創造します。茶室のような引き算のデザインや京町家に生きる家や道具の機能美、そして自然との調和。京都で育まれた豊かな知恵を随所に取り入れたしつらえて、一人ひとりに心地よい時間をお届けします。

★2019 年 京都デザイン賞 「京都府知事賞」受賞

★2019 年 グッドデザイン賞 受賞

★2019 年 日本空間デザイン賞 「BEST100(Short List)」

・ホテル名とロゴマークに込めた思い

「千年の都・京都」の知恵とおもてなしの精神を、すべてのゲストに。それが THE THOUSAND KYOTO のネーミングに込められた思いです。無限大(∞)より円がひとつ多いロゴマークは、数字の「1000」を表すと同時に、「千年＝無限大」の心地よいサービスを追求していく、という意志を表現しています。また、水引の結いも表し、ゲストとの「縁」「約束」を示すものとして、スタッフの胸にシンボリックに輝きます。

・環境や地域への配慮と貢献。京都とともに生きるホテルへ

建物には京都の美しい山々の風景を表現した緑化を行うほか、環境や地域への配慮・貢献という観点から、太陽光発電による自然エネルギーをはじめ、京都の豊富な地下水脈を活かす井水活用システムを導入。省 CO₂の実現や、地域の防災拠点としても機能。京都の玄関口に建つホテルとして、ふさわしい価値を持った取り組みを展開してまいります。

THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド キョウト)概要

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(平成 31)年 1 月 29 日(火)

階数:地下 1F～地上 9F (客室:3F～9F/ 222 室)

H P:<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<THE THOUSAND KYOTO 施設構成>

B1 階:駐車場、フィットネス、小宴会場、美容室

1 階:エントランス(車寄せ・通り庭)、ロビー(大階段)

フロント、大宴会場、中宴会場、控室

2 階:ウェディングサロン、衣裳室、レストラン(日本料理・イタリア料理)

カフェ&バー、スパ(トリートメントルーム)、フローリスト

3 階:客室、チャペル、ガーデン、スパ(受付・温浴・ストーンスパ・サウナ)、小宴会場

4 階～9 階:客室

※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。

※写真は全てイメージです。

<このリリースに関するお問合せ・ご取材のお問合せ>

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報担当/梅津・吉田

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

Email : umetsu-m@keihanhotels-resorts.co.jp

yoshida-m@keihanhotels-resorts.co.jp

