

2020 年 10 月 28 日

テーマは「風花雪月」。ホテル開業以来初のクリスマスケーキ 3 種が新登場

11 月 1 日(日)より予約受付開始

ザ・サウザンド キョウト クリスマスケーキ 2020

イタリア料理 SCALAE にてクリスマス限定コースもご提供

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)」(京都市下京区・総支配人：大塚 滋)は、2020 年 11 月 1 日(日)より、クリスマスケーキの予約を開始いたします。2020 年冬のクリスマスは「風花雪月」がテーマ。ホテル開業以来初となるクリスマスケーキは、花や雪をモチーフにしたケーキや、ルビーチョコレートを使用したケーキなど全 3 種をご用意いたしました。



■ ふわりと佇む花、冬の空に舞う白雪、煌びやかなルビーチョコレート…風花雪月をテーマにしたケーキ 3 種

ザ・サウザンド キョウト 2020 年のクリスマスのテーマである「風花雪月」とは、自然の風景の美しさや季節の移ろいを表すキーワード。今年は少し長めのホリデーシーズン、大切な人や家族と過ごす時間を素敵な思い出にさせていただきたいという想いから、チョコレートコンテストで入賞経験のあるシェフをはじめ、当ホテルのパストリーシェフチームが 1 つ 1 つ丁寧に手作りするクリスマスケーキです。

花をモチーフにしたチョコレートをのせたアーティスティックなケーキ「Brillante Chocolat Fleur (ブリリアント・ショコラ・フルール)」や、冬の空に舞う白い雪をイメージしたガトーフローズ「Neige Fraise (ネージュ・フローズ)」、ルビーチョコレートを堪能できる「Ruby Noel (ルビー・ノエル)」と、クリスマスにふさわしい上品で煌びやかなケーキをご用意いたしました。

また、イタリア料理「SCALAE (スカーラエ)」では、2020 年 12 月 19 日(土)から 12 月 27 日(日)の期間限定で、クリスマス限定のスペシャルコースをご提供いたします。“自然派イタリアンの巨匠”植竹隆政シェフを監修に迎えリブランドした SCALAE がお贈りするクリスマスコースとともに、岩田渉シェフソムリエによるワインの特別ペアリングをご堪能いただけるプランもご用意。華やかなフェスティブシーズンを彩るケーキやお料理とともに、心温まるひと時をお過ごしください。

◆THE THOUSAND KYOTO クリスマスケーキ 2020

■ 「Brillante Chocolat Fleur」 ブリリアント・ショコラ・フルール <20 台限定>

料金 7,000 円 (税別)

サイズ 5 号 (直径 15cm)

ふわりと佇む花をモチーフにしたチョコレートのをせた、芸術的なチョコレートクリームケーキです。幾重にも重なったアーモンドチョコレートのスポンジとビターチョコレートクリームに、ほのかに香る柚子クリーム。美しくコーティングされたグラサージュショコラは、その表層にクリスマスカラーを秘めています。



■ 「Neige Fraise」 ネージュ・フリーズ <限定 50 台>

料金 5,500 円 (税別)

サイズ 5 号 (直径 15cm)

いちごを贅沢にあしらったガトーフリーズ。いちごはすべてあまおうを使用し、そのおおぶりの果実感と生クリームとの相性は絶妙です。冬の空に舞う雪をイメージし、純白なホワイトチョコレートで包み込みました。クリスマス定番のホワイトショートケーキ、ホテルメイドの逸品をぜひ一度ご賞味ください。



■ 「Ruby Noel」 ルビー・ノエル <限定 50 台>

料金 3,000 円 (税別)

サイズ 約 12cm

淡いピンクカラーのルビーチョコレートを使用したケーキ。チョコレートコンテストで入賞経験のあるパティシエにより考案された一品です。ラズベリーの酸味と軽いチョコレートムースのなめらかな口溶けが特徴で、小さなお子様にも喜ばれる可愛らしい見た目です。大福を思わせるいちごと白あんを包んだ真っ赤なオーナメントは、クリスマスにぴったりのデコレーションです。



THE THOUSAND KYOTO クリスマスケーキ 2020 の販売について

【予約期間】2020年11月1日(日)～12月22日(火) ※引き渡し日の3日前までのご予約をお願いしております

【引渡期間】2020年12月19日(土)～12月27日(日) 12:00～19:00

【販売場所】THE THOUSAND KYOTO 2F カフェ&バー「TEA&BAR」

【お問合せ】ご予約はお電話または公式 HP にて承ります。

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/000457.html>

※数量限定のため、売り切れ次第販売終了とさせていただきます。

※ご注文のキャンセルは引き渡し日の3日前までとさせていただきます。それ以降はキャンセル料 100%を頂戴いたします。

※配送は承っておりません。あらかじめご了承ください。

※写真は全てイメージです。

渡邊 真吾 Shingo Watanabe

「マールブランシュ」からのスカウトを受け、6年務めた後、
京都にある数々のパティスリーやフランスでの研修で経験を積み、
2003年「グランヴィア京都」スーシェフに就任。
2008年京阪グループ「ロテル・ド・比叡」ペストリーシェフに就任。
2014年「琵琶湖ホテル」製菓料理長に就任。
2018年8月より現職、「THE THOUSAND KYOTO」、「京都センチュリーホテル」
両ホテルのペストリーシェフに就任。



◆イタリア料理「SCALAE」クリスマス特別コース

「THE THOUSAND KYOTO 2020 Christmas ～Nature～」

活気に満ちたオープンキッチンから溢れる音と香りに、思わず心が弾むイタリア料理「SCALAE」。2020年のクリスマスは、植竹隆政シェフ監修のもと、女性の「美と健康」を意識した特別コースをご提供いたします(ランチコース2種、ディナーコース3種)。また、日本で最も注目されている若手ソムリエの1人、岩田渉による、ワインとのペアリングが楽しめるプランもカウンター限定でご用意。この季節だけのスペシャルなコースを心ゆくまで堪能ください。



クリスマスディナー 10,000円コース(税サ別)



クリスマスディナー 13,000円コース(税サ別) メイン料理

＜コース内容＞一例

「SCALAE Natale 2020」 10,000円(税サ別) 全7品

シマエビとカラスミの冷製カッペリーニ／ズワイガニとキヌア アボカドのインサラータ／真鱈と白子のポワレ ユリネの焼き
リゾット添え／塩水ウニとカラフルトマトのタリアテッレ バジリコ風味／白身魚のポワレ 小カブのスープ仕立て 花菜の
ソテー添え／和牛イチボのロースト モリーユソース 冬の焼き野菜添え／栗のカフェラッテ／コーヒーまたは紅茶

THE THOUSAND KYOTO Christmas 2020 ～Nature～ 概要

【期 間】2020年12月19日(土)～12月27日(日)

【場 所】THE THOUSAND KYOTO 2F イタリア料理「SCALAE」

【時 間】ランチ 11:30～14:30 (L.O.) / ディナー 17:30～20:30 (L.O.)

【内 容】ランチ 3,900円、5,500円 / ディナー 10,000円、13,000円、30,000円(カウンター限定)

【お問 合 せ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【U R L】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000458.html>

※表示価格にサービス料13%と消費税が別途かかります。

※食物アレルギーのある方は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

※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となることがございます。

※写真は全てイメージです。

植竹 隆政 Takamasa Uetake

1963 年神奈川県生まれ。

日本における自然派イタリアンの第一人者。にんにくや唐辛子、バターやクリームなど動物性油脂を極力使用せず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいを大切にしている。

京料理の優しい味わいに感銘を受け野菜を中心に国産の食材を多く使用した、上質で身体に優しい健康的なイタリア料理を提供し続けている。京野菜や日本古来からの在来種とよばれる野菜にも精通し、開業時から仕入れている北海道産の縞海老など、全国の希少な食材を季節ごとに取り入れている。



岩田 渉 Wataru Iwata

1989 年愛知県生まれ。

同志社大学に在学中、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。大学卒業後、2014 年にソムリエの資格を取得。

2019 年に現職、THE THOUSAND KYOTO シェフ・ソムリエに就任。

※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」では、アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出を果たす。

2020 年「ゴ・エ・ミヨ 2020」にて「ベストソムリエ賞」を受賞。



イタリア料理「SCALAE」リブランドの詳細はホームページをご参照ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/000400.html#000400>

THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)

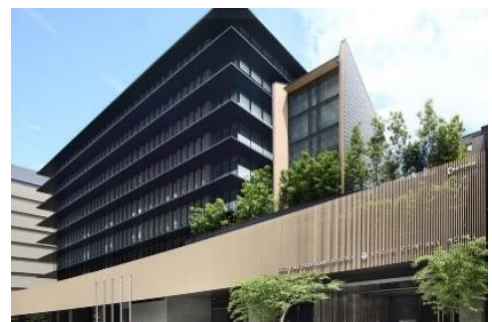
所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：J R 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：<http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/anti-covid.html>

<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／森本・山村

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722 Email：ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp