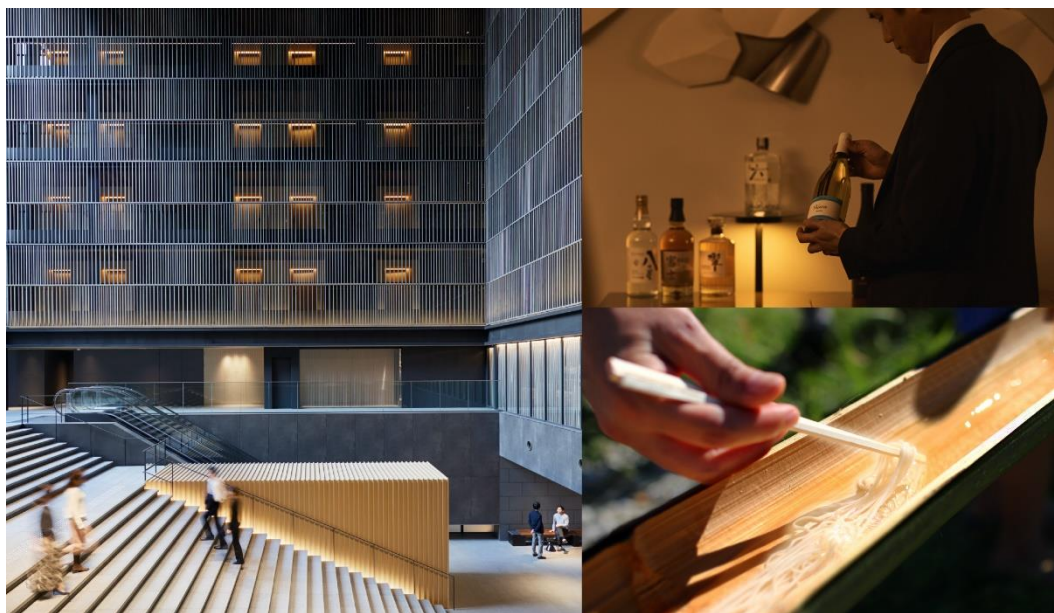


2024 年 8 月 7 日

伐採竹を活用した流しそうめんや、神出鬼没な SAKE BAR も登場 開業 5 周年の感謝を込めて“THE THOUSAND 夏祭り”を開催

開業 5 周年を迎えた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、これまでのご愛顧に感謝を込め、2024 年 8 月 16 日(金)に納涼イベント“THE THOUSAND 夏祭り”を開催します。



ザ・サウザンド京都は、2024 年 1 月 29 日(月)に開業 5 周年を迎え、ロビー吹き抜けの大階段にて抹茶(薄茶)のふるまい「THE THOUSAND NODATE(ザ・サウザンド野点)」や、美食の街パリよりミシュラン一つ星レストランを招聘したポップアップレストランの開催など、「five senses」をテーマに当ホテルらしい五感を通じたおもてなしの数々をご用意してまいりました。

この夏は、開業 5 周年企画として若手スタッフからアイデアを募り、夏祭りを企画。開放的な吹き抜けが印象的な大階段を舞台にした流しそうめんや、夏の風物詩かき氷でのおもてなしを実施します。日が沈むと館内のどこかに出没する、神出鬼没な可動式の SAKE BAR では冷たいドリンクもご用意します。どなたでもご参加いただけるイベントです。ぜひこの機会に、5 周年を迎えたザ・サウザンド京都ならではの粋なおもてなしで夏の涼をお過ごしください。

◆開業 5 周年企画 “THE THOUSAND 夏祭り”

【開催日】 2024 年 8 月 16 日(金)

【開催詳細】

① かき氷



当ホテルの屋上では、生物多様性の保全に一定の役割を果たしているミツバチをホテルスタッフが愛情を込めて飼育しています。今回は、その都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつをかき氷のシロップに使用しました。京都駅前で広がる自然とミツバチからの恵みをご堪能ください。

【開催時間】 第 1 部 12:00～13:30 第 2 部 15:30～17:00

【開催場所】 1 階アートギャラリーにて

※先着各部 150 食限定、なくなり次第終了となります。

※1 歳未満のお子さまには与えないでください。

② 流しそうめん



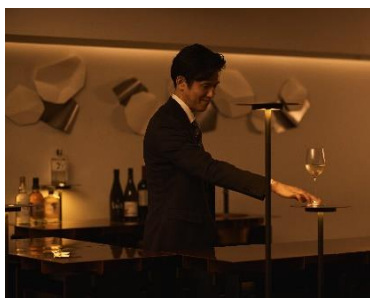
吹き抜けの大階段を舞台に、親竹の更新による伐採竹を活用した流しそうめん台が登場します。薬味には、土地の豊かさを大切に育む取り組みとして、日常的にホテルスタッフが携わっている「援農」で収穫した京都産野菜を使用します。なお、使用する竹は、京都塚原、檜原地域で上質なタケノコを伝統栽培方法で生産されている清水農園さまよりご協賛いただきました。大地の力と恵みを感じる流しそうめんです。

【開催時間】 14:00～15:00

【開催場所】 ロビー大階段にて

※先着 100 食限定、なくなり次第終了となります。

③ SAKE BAR



週末限定で館内のどこかに登場する神出鬼没な SAKE BAR。サウザンドハニーや自社栽培のアップルミントを使用したカクテルの他、お子様にも召し上がっていただける懐かしの「ラムネ」もご用意します。館内のどこに現れるかは当日のお楽しみ。

一期一会の味わいを SAKE BAR でお楽しみください。

【開催時間】 17:30～19:00

【開催場所】 館内のどこか 出没場所未定

※先着 150 杯限定、なくなり次第終了となります。

【料金】 ①②③すべて無料 どなた様でもご参加いただけます。

【協賛】 清水農園

【関連 URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/natsu-matsuri.html>

※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。

※開催内容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 は開業 5 周年を迎えました

京都駅から徒歩約 2 分。THE THOUSAND KYOTO は、「千年ホテル」をコンセプトに“千年の都・京都”から“次の千年”につづく新しい心地よさで、快適さとサステナビリティを追求した感動体験をお届けしています。

2024 年 1 月に開業 5 周年を迎えたことを記念し、「five senses」をテーマに、THE THOUSAND KYOTOらしい五感を通じたおもてなしをご用意しています。ロゴマークには、ホテルの象徴である大階段をデザイン。初心を忘れず、お客様へ日頃の感謝をお伝えするとともに、人・社会・未来に心地よい“サステナブル・コンフォート・ホテル”として一段一段、進化してまいります。

▶THE THOUSAND KYOTO のサステナビリティの取り組みについてはこちら

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/sdgs_actions/



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。

▶BIOSTYLE PROJECT について <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>



京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

京阪ホテルズ＆リゾートの「TAGAYASE PROJECT」について

京阪ホテルズ＆リゾートでは、「TAGAYASE PROJECT」という活動体のもと、ザ・サウザンド京都の「都市農業」「都市養蜂」や、琵琶湖ホテルの「里山の食彩プロジェクト」「山野草プロジェクト」など、地域活性化や地元の産業育成、地元の環境保全などに貢献できる様々な活動に取り組んでいます。当社グループで丸となって、地元に貢献するためのさまざまな取り組みを企画・推進し、ホテルと地元の新しい関係を提案してまいります。

※「TAGAYASE PROJECT」は、京阪ホテルズ＆リゾート株式会社の登録商標です。

▶TAGAYASE PROJECT について <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tagayase-project/>

TAGAYASE
PROJECT

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（平成 31）年 1 月 29 日（火）

【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

