



2024 年 9 月 3 日

樽発酵・樽熟成の伝統製法を守り続ける名門
Alfred Gratien(アルフレッド・グラシアン)とメーカーズディナーを開催
メゾン創業 160 周年を祝う特別記念プレステージ・キュヴェや新作銘柄もお披露目

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、
“樽使いのアルチザン(芸術家)”と名高いフランスのシャンパーニュ・メゾン「Alfred Gratien(アルフレッド・グラシアン)」とのメーカーズディナー
を、2024 年 10 月 25 日(金)に開催いたします。



アルフレッド・グラシアンは、シャンパーニュ造りにおいて、全てのベースワインを樽で発酵させる数少ない生産者で、まさに樽発酵・樽熟成
の伝統製法を守り続ける名門。その伝統的な製法と、こだわり抜いた上質なブドウを使用することにより、旨味ある柔らかな酸を特徴とする
シャンパーニュが出来上がります。その確かな品質は、2018 年にワイン評価誌『ル・ギド・アシェット・デ・ヴァン』において、最優秀シャンパー
ニュ・メーカーに選出されるなど、高い評価を得ています。

イベント当日は、セラーマスターである Nicolas Jaeger(ニコラ・ジェジェ)氏が本企画のために来日。「樂園」と名付けられ、メゾンのエスプ
リが詰まったプレステージ・キュヴェ「キュヴェ・パラディ」(もちろん、メゾン創業 160 周年を祝う特別記念キュヴェ「エンジェル・シェア」のご
紹介、また新商品「ブリュット・ミレジメ リミテッド・エディション 2008」がお披露目されます。当ホテルのシェフソムリエ岩田 渉のナビゲートと
ともにアルフレッド・グラシアンの魅力をご堪能ください。また、料理長芝原 健太は、独自のフィルターを通して京都の食材を使いながら、この
日のためだけにクラシックイタリアンを表現します。古き良き時代の面影を感じさせながらも、洗練された揺るぎないスタイルで世界中のファン
を魅了するアルフレッド・グラシアン。ワイン、食材、料理人、ソムリエを通じて、その哲学と信念を表現する特別な一夜をお楽しみください。

【日時】2024 年 10 月 25 日(金) 18:30 開始 18:00 開場

【場所】イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【提供ワインリスト】・アルフレッド・グラシアン ブリュット NV

・アルフレッド・グラシアン ブリュット ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ 2016

・アルフレッド・グラシアン キュヴェ・パラディ ブリュット 2015

・アルフレッド・グラシアン キュヴェ・パラディ ブリュット・ロゼ エンジェル・シェア 2008

・アルフレッド・グラシアン ブリュット・ミレジメ リミテッド・エディション 2008

【料金】40,000 円/人

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/alfred-gratien.html>

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00~19:00)

※表示価格にサービス料 13%と消費税が含まれております。

※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。

※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。

※画像はイメージです。

Alfred Gratien(アルフレッド・グラシアン)



シャンパーニュ アルフレッド・グラシアンは、モンターニュ・ド・ランス、コート・デ・ブラン、ヴァレ・ド・ラ・マルヌの3つの地区にわたり約2haの自社畑を所有。信頼のおける栽培家からも上質なブドウを仕入れます。一番搾り果汁のみを使用し、栽培家ごとに分けて丁寧に醸造するこだわりを貫きます。瓶内発酵には規定を上回る時間をかけ、リザーヴワインを贅沢にブレンドすることで、上質で奥深い味わいを実現しています。2024年は、メゾンの設立160周年を迎える特別な年です。

セラーマスター Nicolas Jaeger(ニコラ・ジェジェ)



ニコラ・ジェジェ氏は、2018年にル・ギド・アシェット・デ・ヴァン誌によって最優秀シャンパーニュメーカーに選出されたほどの実力派の醸造家。4世代にわたってジェジェ家に受け継がれたノウハウを生かし、2007年からアルフレッド・グラシアンのセラーマスターを務めています。

料理長 芝原 健太 Kenta Shibahara



1987年京都生まれ。2009年に渡伊。イタリアはナポリのミシュラン星付きレストランでヨーロッパの技法を習得。帰国後、東京は神宮前 iCas storia(イカス ストーリア)のシェフを務め、2021年9月に現職、「THE THOUSAND KYOTO」のイタリアンレストラン「SCALAE」シェフに就任。

◆主な受賞歴

2013年「Granconcorso di cucina 2013(在日イタリア商工会議所主催全国イタリア料理コンクール)」準優勝

2016年「Sanpellegrino Young Chef 2016」ファイナリスト

シェフソムリエ 岩田 渉 Wataru Iwata



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。大学卒業後、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月に現職、THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ就任。

◆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」にアジア・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」を受賞

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」にて日本代表として準決勝進出。世界第5位に輝く。

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

【営業日】日・月・火・木・金・土曜日・祝日(定休日…水曜日)

【営業時間】朝食…7:00~10:00 ランチ…11:30~15:30(フードL.O. 14:30)

ディナー…17:30~21:30(フードL.O. 20:30)

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



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

【階数】地下1階~地上9階(客室:3階~9階 / 222室)

【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 : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp