

2024 年 11 月 8 日

ソムリエチームが 5 周年の感謝を込めて初開催 岩田 渉シェフソムリエと共にテーブルを囲む 入手困難な“幻”のワインと食を堪能する夢のガラディナー

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、5 周年のおもてなしとしてソムリエが主催するガラディナーと銘打ったスペシャルイベントを、2024 年 12 月 15 日(日)と 22 日(日)に開催します。これは、ザ・サウザンド京都が誇るソムリエチームが入手困難な稀少ワインを含む渾身のワインリストを 5 周年の感謝を込めてご用意するもので、会には「第 17 回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」日本代表として世界第 5 位に輝いた経歴を持つ岩田 渉シェフソムリエも同席し、1 つのテーブルを囲んで時を共にする格別の機会となるイベントです。



12 月 15 日(日)は、イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」にて開催。「SCALAE」がこの度、“ワイン界のミシュラン”とも例えられる、各地の優れたワインリストを評価する「Star Wine List」に掲載されたことを記念して、自慢のワインリストから選りすぐりのワインをご用意します。イギリスの専門誌「Drinks International」が選ぶ「世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド 2024」にて 5 年連続世界 No.1 に輝いたシャンパーニュ・メゾン「Louis Roederer」の中でも、最高峰との呼び声が高い「Louis Roederer Cristal Vinoteque 2002」をはじめとした全 7 種のワインを提供予定です。お食事はホリデーシーズン限定のイタリア料理をお愉しみいただけます。また、12 月 22 日(日)は、日本料理「KIZAHASHI(キザハシ)」にて開催。「唯一無二」という言葉で称されるフランスのシャンパーニュ・メゾン「Salon」の「Salon Blanc de Blancs 2012」を含む全 7 種を提供いたします。稀少なワインをより一層引き立てる、冬の食材を活かしたコースとともに心地よいマリァージュをご堪能ください。

シェフソムリエ岩田をはじめとした精鋭のソムリエチームが、ワインペアリングの解説はもちろん、お集まりいただいた皆様に心よりおもてなしし、2024 年、そして 5 周年のフィナーレにふさわしい、華やかで驚きと感動に満ちた夜を演出いたします。

■ Gala Dinner produced by Sommelier Team ～5th Anniversary～

【開催日】2024年12月15日(日) ※前日 15:00 までに要予約

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

【開催時間】18:00～21:00 (17:30 開場)

【料金】100,000 円(1 名様)

【定員】9 名様 ※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/plan/restaurant/gala-dinner.html>

【開催日】2024年12月22日(日) ※前日 15:00 までに要予約

【店舗名】日本料理「KIZAHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【開催時間】18:00～21:00 (17:30 開場)

【料金】100,000 円(1 名様)

【定員】9 名様 ※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/plan/restaurant/gala-dinner.html>

※表示価格には、サービス料 13%と消費税を含みます。

※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。詳しくは公式サイトをご確認ください。

※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。

※写真は全てイメージです。

■ 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」
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。

■ 沖中 亮真 (おきなか りょうま)



1993 年岐阜県生まれ。中京大学を卒業後、サービススタッフとして愛知県名古屋市内のホテルに入社。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 年より現職。

◆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

■星野 悠太（ほしの ゆうた）



1995 年北海道札幌市生まれ。調理師専門学校を卒業後、サービススタッフとして和歌山県の現ミシュラン 1 つ星のフレンチレストラン、東京都の現ミシュラン 3 つ星のフレンチレストランでの修行を経て、2019 年に J.S.A. Sommelier を取得。J.S.A. SAKE DIPLOMA を保持し、日本酒ペアリングも手掛ける。2021 年より現職。

◆主な受賞歴

2023 年「第 12 回 J.S.A.ソムリエ・スカラシップ」選出

2023 年「ルイナール ソムリエチャレンジ 2023」優勝

■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 (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.)

【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/>



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

【営業日】日・月・水・木・金・土曜日・祝日（定休日…火曜日）

【営業時間】朝食…7:00～10:00 (L.O.)

ランチ…11:30～15:30 (14:30 L.O.)

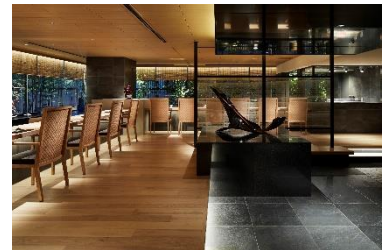
ディナー…17:30～21:30

(コース 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00 L.O.)

【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 HP】<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

【開業日】2019 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 : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

