



2026 年 1 月 20 日

京都駅前のホテル「ザ・サウザンド京都」でブルゴーニュの至宝を堪能する 「Georges MUGNERET-GIBOURG」メーカーズディナー開催

稀少なダブルマグナムボトルも登場する、特別な一夜

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、2026 年 3 月 11 日(水)、フランス・ブルゴーニュ地方を代表するトップドメーヌの一つである「Georges MUGNERET-GIBOURG(ジョルジュ・ミュニユレ・ジブール)」のリュシ・ティヨー・ミュニユレ氏を迎えて特別なメーカーズディナーを開催いたします。



ジョルジュ・ミュニユレ・ジブールは、フランス・ブルゴーニュ地方のヴォーヌ・ロマネ村に本拠を置く醸造家。ブドウ栽培から醸造・熟成・瓶詰めまでを自分で行うドメーヌの中でも世界的に高い評価を得ています。現当主である二人姉妹のマリー・クリスティヌ氏とマリー・アンドレ氏が紡ぎ出すワインが表現する官能的なしなやかさとその味わいは、世界中のブルゴーニュワイン愛好家を魅了しています。

今回は、マリー・クリスティヌ氏のご息女であるリュシ・ティヨー・ミュニユレ氏がフランスから来日。グランクリュの「Echezeaux 2019」とともに、この日のためのスペシャルボトル「Chambolle Musigny 1er Cru Les Feusselottes 2017」のダブルマグナムボトル(3,000ml)も登場し、フランス・ブルゴーニュ地方だけでなく、世界を代表するピノ・ノワールの名手が手掛ける最もエレガントでしなやかな味わいの 5 種類の赤ワインを、ザ・サウザンド京都のイタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」料理長の芝原シェフが手掛ける一夜限りの特別なイタリアンコースメニューとともにご堪能いただけます。

誰もが高揚するような稀少なワインに酔いしれる、またとない機会をぜひお楽しみください。

Georges MUGNERET-GIBOURG Makers Dinner 概要

- 【日 時】 2026 年 3 月 11 日(水) 19:00 開始(18:30 開場)
【場 所】 2 階 イタリア料理「SCALAE」
【内 容】 ペアリングディナー
【特 別 ゲスト】 Lucie Teillaud Mugneret(リュシ・ティヨー・ミュニユレ)氏

- 【提供ワインリスト】・Vosne-Romanee La Colombiere 2021
・Nuits-Saint-Georges Au Bas de Combe 2015
・Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Chaignots 2016
・Echezeaux Grand Cru 2019
・Chambolle-Musigny 1er Cru Les Feusselottes 2017(3,000ml)

【料 金】 55,000 円(1 名様、ワインペアリング付き)

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/georges-mugneret-gibourg.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 15%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あります。

※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。 ※画像はすべてイメージです。

Lucie Teillaud Mugneret (リュシ・ティヨー・ミュニユレ)



1985 年生まれ。ブドウの収穫終わりの時期に誕生。農産加工業のエンジニアを目指し大学の課程を修了後、マーケティングを学び、有機食品「ビオルグ」を扱うディストリビューターでリヨンとパリに勤務、コンテ地方のチーズのミルレ社でソフトチーズのマーケティング担当プロダクトマネージャーとして勤務するなど、食品業界で 7 年間活躍。2017 年に家業のドメーヌに参画し、ワイン醸造技術者の資格を取得。現在はワインの熟成と、それに伴うすべてのセラーでの作業(澱引き、アッサンブラージュ、瓶詰めなど)を担当するほか、いとこのマリオン氏とともに、フランス国内および海外でのワインの販売業務に携わっている。

イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」(2 階)

【定休日】 水曜日

【営業時間】 ランチ 11:30～15:30(L.O.14:30)

ディナー 17:30～21:30(L.O.20:30)

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

【席 数】 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)

【U R L】 <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

【階 数】 地下 1 階～地上 9 階 (客室: 3 階～9 階/ 222 室)

【U R L】 <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&リゾーツ株式会社

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