



2026 年 2 月 18 日

ルイ・ラトゥール
ブルゴーニュ最大規模の特級畑を擁する老舗メゾン「Louis Latour」
伝統と革新が織りなすメーカーズディナーを開催
造り手と共に、春の食材と「コルトン・シャルルマーニュ」など珠玉のワインを堪能

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 4 月 10 日(金)、フランス・ブルゴーニュ地方を代表する老舗メゾン「Louis Latour (ルイ・ラトゥール)」より、コマーシャル・ディレクターのブリュノ・ペパン氏とエクスポート・マネージャーのトマ・リニエ氏を迎え、一夜限りの特別なメーカーズディナーを開催いたします。



1797 年に創業し、ブルゴーニュにおいて最大規模のグラン・クリュ(※)を所有する名門ワイナリー「Louis Latour」は 200 年以上にわたり世界のワイン愛好家を魅了し続けてきました。近年は自社畑をオーガニック栽培へ転換するなど、伝統を守りながら革新を重ね、その品質はさらに向上しています。土壌の個性を守り未来へ繋ぐその取り組みは、自然の恵みを大切にし、サステナブルな未来を目指す当ホテルの姿勢と深く通ずるものがあります。※ブルゴーニュワイン公式 HP 2022 年 12 月の記事より

イベント当日は、メゾンを代表する偉大な白ワイン「コルトン・シャルルマーニュ」をはじめ、「シャトー・コルトン・グランセイ」など厳選されたラインアップをシェフソムリエ 岩田 渉率いるソムリエチームがご用意いたします。お料理は、春の食材を用い、イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」の芝原シェフがフレンチベースの特別ペアリングメニューを考案。アミューズからデザートまで、ワインの味わいを引き立てる構成で提供いたします。当日は、ルイ・ラトゥール社より招聘したブリュノ・ペパン氏とトマ・リニエ氏より、造り手自身の言葉で語られるワイン造りへの情熱や、環境への取り組み、そして各銘柄のストーリーを直接聞きながら、特別な食事のひとつをお楽しみいただけます。

選び抜かれた 5 種類のワインとともに、シェフがこの日のためにご用意する特別メニューとの一夜限りのマリアージュをぜひご堪能ください。

Louis Latour Makers Dinner 概要

- 【日 時】 2026 年 4 月 10 日(金) 18:30～21:30 (18:00 開場)
【場 所】 2 階 イタリア料理「SCALAE」
【内 容】 ペアリングディナー、ゲストによるトークセッション
【特 別 ゲスト】 Bruno Pépin (ブリュノ・ペパン)氏 <Louis Latour コマーシャル・ディレクター>
Thomas Lignier (トマ・リエ)氏 <Louis Latour エクスポート・マネージャー>
【提供ワインリスト】・Simonnet-Febvre Crémant de Bourgogne Brut NV
・Meursault 1er Cru "Charmes" 2018
・Corton-Charlemagne Grand Cru 2022
・Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Charmes" 2017
・Château Corton Grancey Grand Cru 2016
【料 金】 34,000 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/louis-latour-makers-dinner.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。

特別ゲスト プロフィール



<コマーシャル・ディレクター>

Bruno Pépin (ブリュノ・ペパン)

イギリスとフランスでマーケティング、国際金融を学び、インドで商務官として勤務。
帰国後、食品商社でアジア・アフリカ市場の輸出を担当し、1998 年にワイン業界へ。
ブルゴーニュやシャンパーニュの輸出に携わり、2008 年よりレイ・ラトゥールにて現職。



<エクスポート・マネージャー>

Thomas Lignier (トマ・リエ)

ブルゴーニュ地方、モレ・サン・ドニのリエ家の出身。
ワインビジネスに長く携わり、シャンパーニュメゾンなどの輸出業務の経験を積む。
2024 年にレイ・ラトゥールに入社し、アジアを含む各国のエクスポート・マネージャーを担当。

SCALAE 料理長



芝原 健太 Kenta Shibahara

1987 年生まれ。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、ザ・サウザンド京都のイタリアンレストラン「SCALAE」シェフに就任。

◆主な受賞歴など

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

THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ



岩田 渉 Wataru Iwata

1989 年生まれ。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)」のソムリエに就任。2019 年 9 月に現職、ザ・サウザンド京都 シェフソムリエ就任。

◆主な受賞歴など

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(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

