

2026年3月4日

京都駅前のホテルで過ごす、大人の豊かな学びのひととき

2026年度カルチャースクール「THE THOUSAND SALON」開催

ワインと日本酒を深く学ぶ全4講座・計36回の美食体験

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、ホテルで楽しく教養を深めるカルチャースクール「THE THOUSAND SALON」を2022年度より開講しています。このたび、毎年ご好評をいただいている人気講座「WINE SALON」を、2026年度も開催することが決定いたしました。当ホテルのシェフソムリエ・岩田 渉をはじめとするソムリエメンバーが講師を務め、ワインの奥深い魅力を紐解く学びの場をお届けいたします。



本年度は、イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」と日本料理「KIZAHASHI(キザハシ)」を舞台に、全4講座・計36回におよぶ充実のラインアップを展開。両店舗で開催される「四季」シリーズでは、旬の味覚に合わせてソムリエが厳選したワインを、産地のストーリーや製法の背景とともに楽しみいただけます。また、「SCALAE」では世界的な醸造地のワインを紐解く「TRADITIONAL REGION WINE SALON」、そして「KIZAHASHI」では当サロン初となる日本酒に特化した「SAKE SALON」が新たに登場します。いずれも産地を意識した特別な料理構成で、至高のペアリングをご堪能いただけます。

講座はすべて1回から参加可能です。世界を舞台に活躍するシェフソムリエ・岩田 渉をはじめとした当ホテルが誇るソムリエチームが、カウンター席ならではの臨場感とともに、知識と五感を満たす大人の豊かな学びのひとときをお届けいたします。

イタリア料理「SCALAE」 | カルチャースクール「THE THOUSAND SALON」開催概要

イタリア料理「SCALAE」の活気あふれるカウンター席で、厳選されたワインと料理の対話を愉しむ2つのサロン。

■ SCALAE WINE SALON 2026 《四季》

季節ごとの旬の食材に、ソムリエが最適なワインをペアリング。春・夏・秋・冬、それぞれの美味をグラスの中に映し出します。

【開催日程・テーマ】

テーマ	ランチの部	ディナーの部
2026年5月〈春〉	5月2日(土)・3日(日・祝)	5月2日(土)
8月〈夏〉	8月22日(土)・23日(日)	8月22日(土)
11月〈秋〉	11月7日(土)・8日(日)	11月7日(土)
2027年2月〈冬〉	2月6日(土)・7日(日)	2月6日(土)

【料 金】ランチの部/20,000円、ディナーの部/25,000円(各回につき・ペアリングコース付き)

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/scalae-wine-salon-2026.html>

■ SCALAE TRADITIONAL REGION WINE SALON 2026 《シャンパーニュ、イタリア、ブルゴーニュ》

シャンパーニュやブルゴーニュなど、世界の伝統的な銘醸地にフォーカス。土地の個性を映し出した料理とともに、その土地の歴史や造り手の哲学を深く掘り下げます。

【開催日程・テーマ】

テーマ	ランチの部	ディナーの部
2026年6月〈シャンパーニュ〉	6月13日(土)	6月13日(土)
10月〈イタリア〉	10月24日(土)	10月24日(土)
2027年3月〈ブルゴーニュ〉	3月20日(土)	3月20日(土)

【料 金】ランチの部/35,000 円、ディナーの部/50,000 円(各回につき・ペアリングコース付き)

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/scalae-traditional-region-wine-salon.html>

【時 間】ランチの部/12:00～15:00、ディナーの部/18:00～21:00	 SCALAE
【定 員】各回 10 名様	
【場 所】2階 イタリア料理「SCALAE」	
【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)	

日本料理「KIZAHASHI」 | カルチャースクール「THE THOUSAND SALON」開催概要

静謐な空間が広がる日本料理「KIZAHASHI」のカウンターで、和食とワイン・日本酒を深く味わう2つのサロン。

■ KIZAHASHI WINE SALON 2026 《四季》

季節ごとの旬の食材に、ソムリエが最適なワインをペアリング。春・夏・秋・冬、それぞれの美味をグラスの中に映し出します。

【開催日程・テーマ】

テーマ	ランチの部	ディナーの部
2026年4月〈春〉	4月11日(土)・12日(日)	4月11日(土)
7月〈夏〉	7月11日(土)・12日(日)	7月11日(土)
9月〈秋〉	9月26日(土)・27日(日)	9月26日(土)
2027年1月〈冬〉	1月16日(土)・17日(日)	1月16日(土)

【料 金】ランチの部/20,000 円、ディナーの部/25,000 円(各回につき・ペアリングコース付き)

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/kizahashi-wine-salon-2026.html>

■ KIZAHASHI SAKE SALON 2026 《新政酒造、木屋正酒造、黒龍酒造》

日本でも指折りの酒蔵をテーマにした初開催の日本酒サロン。蔵ごとの個性に合わせた特別献立とともに、日本酒の奥深い世界を紐解きます。

【開催日程・テーマ】

テーマ	ランチの部	ディナーの部
2026年6月〈新政酒造〉	6月6日(土)	6月6日(土)
10月〈木屋正酒造〉	10月10日(土)	10月10日(土)
2027年3月〈黒龍酒造〉	3月13日(土)	3月13日(土)

【料 金】ランチの部/20,000 円、ディナーの部/30,000 円(各回につき・ペアリングコース付き)

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/kizahashi-sake-salon-2026.html>

【時 間】ランチの部/12:00～15:00、ディナーの部/18:00～21:00	 KIZAHASHI
【定 員】各回 10 名様	
【場 所】2階 日本料理「KIZAHASHI」	
【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)	

※表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。料金にはお料理、ドリンク代が含まれます。

※アルコールのテイスティングを含むため、ご参加は 20 歳以上の方に限ります。

※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になる場合がございます。

※営業時間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 WEB サイトをご確認ください。 ※画像はすべてイメージです。

■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、ザ・サウザンド京都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 ASI 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・アントワープ開催「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2019」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 フランス・パリ開催「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2023」日本代表として準決勝進出。世界第5位
- 2026年 ポルトガル・リスボンにて開催予定の「ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 2026」の日本代表として選出。
本大会へ出場予定

■沖中 亮真(おきなか りょうま)



1993年岐阜県生まれ。大学を卒業後、サービススタッフとして愛知県内のホテルに入社。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「ボメリー・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

■イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」(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)

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



■日本料理「KIZHASHI(キザハシ)」(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.)

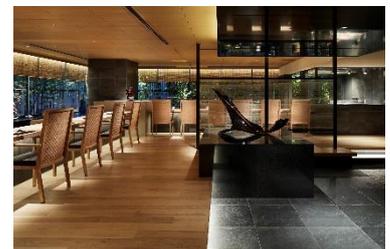
ディナー…17:30~21:30

(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)

【URL】<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

【階数】地下 1 階~地上 9 階(客室: 3 階~9 階/ 222 室)

【URL】<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

