



2026年3月19日

ラルケスト
**パリのミシュラン一ツ星「L'ArcheSte」伊藤 良明シェフを招聘し
 3日間限定の特別フェアを2026年6月に開催**

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)」(京都市下区・総支配人:櫻井 美和)は、2026年6月19日(金)から21日(日)までの3日間、イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」にて、フランス・パリで日本人オーナーシェフとして史上最速の5か月で一ツ星を獲得したレストラン「L'ArcheSte(ラルケスト)」の伊藤 良明氏を招聘した特別フェアを開催します。



「L'ArcheSte」は、日本人シェフの伊藤 良明氏がオーナーシェフを務める、パリ 16 区のレストラン。素材本来の味を最大限に引き出す料理が特徴です。伊藤シェフが特にこだわるのは肉や魚の“火入れ”で、絶妙な食感と旨味を引き出す技術は世界の美食家から高く評価され、フランス料理の伝統を尊重しつつ、日本的な引き算の美学で素材を輝かせるパリ屈指の実力派レストランとして知られています。

今回のフェアでは、滋賀県・草津市で、全国の料理人から聖地と仰がれる精肉店「サカエヤ」を営む新保 吉伸氏がこの日のために“手当て”した牛肉と、京都の豊かな土壌が育む野菜を使い、数々のミシュラン三ツ星の名店で修業を重ね培った正統な技術と、素材の声を聴く繊細な火入れにより、素材そのものの「真理」を解き明かします。パリの風を感じる軽やかなフレンチを、京都の地でぜひご堪能ください。

「L'ArcheSte フェア 2026」開催概要

【日 時】 2026年6月19日(金) デイナー 18:00~/18:30~
 6月20日(土) ランチ 12:00~/12:30~
 デイナー 18:00~/18:30~
 6月21日(日) ランチ 12:00~/12:30~

【場 所】 2階 イタリア料理「SCALAE」

【提供内容】 特別フルコース ※ランチ・ディナーとも同じコース料理です。



【料 金】 38,000 円

※要予約。

※飲み物代別途(ワインペアリング、ノンアルコールペアリングあり)。

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

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

※表示価格には、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。

レストラン「L'ArcheSte」オーナーシェフ：伊藤 良明 Yoshiaki Ito

1976 年生まれ。18 歳で料理の世界に入り、渡仏後ポール・ボキューズ「オーベルジュ・ド・リル」「ランスブルグ」といった名だたる三つ星レストランで研鑽を積む。素材そのものを輝かせるという揺るぎない信念のもと、2016 年パリに「L'ArcheSte」をオープン。素材のポテンシャルを極限まで引き出す「引き算の美学」と、緻密な計算に基づく繊細な火入れが高く評価され、オープンからわずか 5 か月という異例の速さでミシュラン一つ星を獲得。

現在はパリを拠点に活動するほか、2023 年に東京・神楽坂で「L'ÉTERRE(レテル)」をオーナーとしてオープン。翌 2024 年にはミシュラン一つ星を獲得。さらに 2025 年には名古屋・池下にパティスリー「L'Atelier L'ArcheSte(ラトリエ・ラルケスト)」を立ち上げるなど、活動の幅を広げている。日仏国交 160 周年の際には天皇陛下がご来店されるなど、国内外の著名人にも愛される名店として高い評価を受けている。



精肉店「サカエヤ」代表：新保 吉伸 Yoshinobu Niho

滋賀県草津市にて、全国の料理人が「聖地」と仰ぐ精肉店「サカエヤ」を営む。牛の血統や個体差を見極め、最適な熟成を施すことで肉のポテンシャルを極限まで引き出す職人。特に、役目を終えた母牛を独自の技術で極上の逸品へと変える「手当て」の哲学は、食のサステナビリティの観点からも世界的に高く評価されている。彼の仕立てる肉を求めて国内外のトップシェフが滋賀を訪れるなど、日本のガストロミー界を支える重要人物の一人である。



■ 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】 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