



2026 年 9 月 3 日

レ・トラベ

**ミシュラン 1 つ星・グリーンスター受賞の名店「Le Trabe」総料理長マルコ・リスポ氏を招聘  
『LE TRABE×SCALAE 2027』を 2027 年 1 月 29 日(金)より 3 日間限定開催  
～スペシャルゲストに「サカエヤ」新保 吉伸氏を迎える美食の饗宴～**

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、2027 年 1 月 29 日(金)～31 日(日)の 3 日間、2 階イタリア料理「SCALAE(スカーエ)」にて、イタリア・ナポリ近郊パエストゥムのミシュラン 1 つ星およびグリーンスターをダブル受賞している名店「Le Trabe(レ・トラベ)」のグランシェフマルコ・リスポ氏を招聘し、特別なコラボレーションイベントを開催いたします。



本イベントは、「SCALAE」のシェフ・芝原 健太とマルコ・リスポ氏が共鳴し、京都西賀茂の野菜と滋賀の精肉店「サカエヤ」代表 新保 吉伸(にいほ よしのぶ)氏の手掛ける「ジビーフ」や阿蘇の「草原あか牛プレミアム」などの放牧牛をテーマに創り上げる 3 日間限定の美食の饗宴です。放牧によって牛本来の“あり方”そのものを大切に育てられたそれぞれの個体に、新保氏による丁寧な“手当て”が施され、そのお肉をマルコ氏と芝原シェフのフィルターを通してフルコース料理に仕立てます。

“千年”の名を冠するホテルとして、次の世代へ食文化を繋ぐ、洗練された美食体験をお届けします。

**「LE TRABE×SCALAE 2027」開催概要**

【日 時】 2027 年 1 月 29 日(金) ディナー 18:00 開場 18:30 スタート  
1 月 30 日(土) ランチ 11:30 開場 12:00 スタート  
ディナー 18:00 開場 18:30 スタート  
1 月 31 日(日) ランチ 11:30 開場 12:00 スタート

【場 所】 2 階 イタリア料理「SCALAE」

【提供内容】 特別フルコース

【料 金】 28,000 円

※要予約。 ※飲み物代別途(ワインペアリング 15,000 円 / ノンアルコールペアリング 10,000 円)。

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/letrabe.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。



### 「Le Trabe」総料理長：マルコ・リスボ Marco Rispo

ナポリ生まれ。南イタリア・ナポリ近郊の町 パエストゥムにて、ミシュラン 1 つ星とグリーンスターを獲得した名店を率いる気鋭のシェフ。自社菜園の恵みを中心に、食材の端材まで使い切るゼロ・ウェイストの哲学を芸術的な一皿へと昇華させる。「料理人は自然の翻訳者であるべき」という情熱を胸に、京都の冬食材と見事な共鳴を果たす。



### イタリア料理「SCALAE」料理長：芝原 健太 Kenta Shibahara

京都生まれ。2009 年に渡伊。イタリア・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、2021 年にザ・サウザンド京都のイタリア料理「SCALAE」シェフに就任。生産者それぞれの想い、哲学を食べ手に伝える“素材自然回帰”を料理法の根底に据え、調和に根差した味を追求する。



### 精肉店「サカエヤ」代表：新保 吉伸 Yoshinobu Niiho

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。同氏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、日本のガストロノ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](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)