

2026 年 10 月 6 日

黒トリュフやオマール海老、黒毛和牛が奏でる聖夜の饗宴 イタリア料理「SCALAE」 2026 年クリスマスディナーのご案内

～高さ約 7m の「生モミの木」ツリーや大階段の光と音の演出が彩る、特別なロマンチックディナー～

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 12 月 19 日(土)から 12 月 25 日(金)までのクリスマス期間中、2 階イタリア料理「SCALAE (スカラエ)」にて、フェスティブシーズンを華やかに彩る特別なクリスマスディナーを提供いたします。



今年の SCALAE がお届けするクリスマスディナーコースは、12 月 19 日(土)から 25 日(金)までの期間限定でご用意する、シーンに合わせて選べる 2 つのコース「Regalo(レガロ)」と「Felice(フェリーチェ)」です。キャビア、黒トリュフ、オマール海老、黒毛和牛フィレ肉など、フェスティブシーズンにふさわしい食材を散りばめ、シェフの技と感性で仕立てた華やかなイタリアンフルコースをご堪能いただけます。24 日(木)、25 日(金)は「Felice」のみのご提供となり、「Felice」はディナー付き宿泊プランもご用意しております。

また、12 月 19 日(土)には 10 名様限定で、世界的に権威ある「Star Wine List」掲載リストより選び抜いたワインと料理のペアリングをソムリエチームの解説とともに楽しむ、「Christmas Dinner produced by THE THOUSAND KYOTO Sommelier Team in 2026」も開催いたします。

ホテルのシンボルである大階段踊り場には高さ約 7m の「生モミの木」クリスマスツリーが輝き、特定日のナイトタイムにはクリスマスコンサートを開催。ザ・サウザンド京都のシグネチャーである大階段ではクリスマスバージョンのプロジェクションマッピングが上映され、館内を幻想的なムードで包み込みます。光と音が織りなすフェスティブな空気感とともに、大切な人と心に残る聖夜のひとときをお過ごしください。

【公式 Web サイト】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/christmas2026/>

■ クリスマスディナーコース「Regalo(レガロ)」&「Felice(フェリーチェ)」

クリスマスを心ゆくまでお楽しみいただくための 2 つの華やかな限定コース。「Regalo」では、キャビアを添えた紅ズワイガニのタルタルや黒トリュフ香るタリアテッレ、じっくりと煮込んだ「牛ほほ肉の赤ワイン煮込み」などフルコースをお楽しみいただけます。ダブルメインのフルコース「Felice」では、オマール海老のグラチネや黒毛和牛フィレ肉のパイ包み焼きなど、食材の美味を閉じ込めたラインアップをご用意いたしました。

【提供日時】

12 月 19 日(土)～12 月 23 日(水) 17:30～21:30 (L.O. 20:00)

12 月 24 日(木)、25 日(金) 18:00～ / 19:30～

※12 月 24 日(木)、25 日(金)は「Felice」のみ提供

【宿泊プラン URL】(Felice のみ)

<https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/hotels/keihan-thousand/plans/10205515>



△ クリスマスディナーコース イメージ

Regalo 16,000 円

アミューズ

水牛モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ仕立て /
カリフラワーとホタテ カシューナッツのポタージュ / 無花果と生ハム
紅ズワイガニのタルタル 青リンゴのソース キャビアを添えて
ナポリ風 ミネストラ
タリアテッレ 黒トリュフ ザバイオーネソース
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ミツバチからの贈り物
コーヒー / 和紅茶



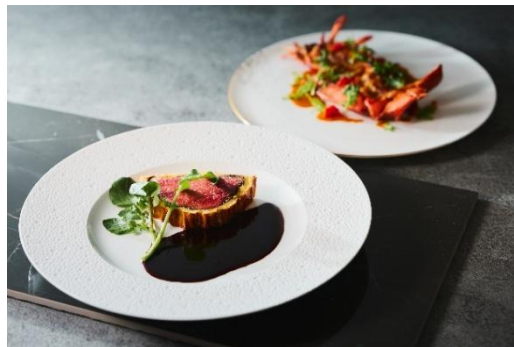
△ 「Regalo」メイン

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

Felice 20,000 円

アミューズ

水牛モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ仕立て /
カリフラワーとホタテ カシューナッツのポタージュ / 無花果と生ハム
紅ズワイガニのタルタル 青リンゴのソース キャビアを添えて
ナポリ風 ミネストラ
タリアテッレ 黒トリュフ ザバイオーネソース
オマール海老のグラチネ アメリケーヌソース
黒毛和牛フィレ肉のパイ包み 赤ワインソース
トルタカプレーゼ
コーヒー / 和紅茶



△ 「Felice」メイン

(左) 黒毛和牛フィレ肉のパイ包み 赤ワインソース

(右) オマール海老のグラチネ アメリケーヌソース

▽ 「Regalo」「Felice」共通メニュー

(左) 紅ズワイガニのタルタル 青リンゴのソース キャビアを添えて

(中央) ナポリ風 ミネストラ

(右) タリアテッレ 黒トリュフ ザバイオーネソース



▽ 店内イメージ



▽ 店内イメージ



▽ 個室イメージ



【12月19日(土) 一夜限り・10名さま限定】ソムリエチームプロデュース スペシャルディナー

Christmas Dinner produced by THE THOUSAND KYOTO Sommelier Team in 2026

本年で 3 回目となる、ソムリエチーム主催のスペシャルイベント。世界的に権威ある「Star Wine List」に選出された当ホテルのリストより、ワイン全 7 銘柄を厳選。シェフソムリエ沖中 亮真およびビバレッジディレクター岩田 渉がサービスに立ち、SCALAE の特別な料理との至高のペアリングを解説とともにご提供いたします。

【開催日時】

2026 年 12 月 19 日(土) 18:00～21:00 (17:30 開場)

【価 格】120,000 円

※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。

【会 場】SCALAE 個室 (限定 10 名さま)



■ ホテルのシンボル 大階段で繰り上げられるクリスマスイベント

高さ約 7m の「生モミの木」クリスマスツリー

今年もホテルの象徴である大階段を彩るのは、高さ約 7m の本物の生モミの木を使用したクリスマスツリー。役目を終えたあとも廃棄することなく、ウッドチップへの加工や新たな装飾品への再利用など、環境に配慮したサステナブルな取り組みへと繋いでまいります。

【展示期間】2026 年 11 月 9 日(月)～12 月 25 日(金)

※お好きな時間にご覧いただけます。

【展示場所】1 階 大階段踊り場



クリスマスコンサート

光り輝くツリーの足元で、この季節だけの特別なクリスマスコンサートを開催いたします。吹き抜けの開放的なロビー全体を包み込むのは、心地よく響き渡るクリスマスソングの旋律。ツリーの温かな輝きと美しい音色が重なり合う幻想的な空間へ、ご宿泊やご飲食のひとつとあわせてぜひお立ち寄りください。

【開催日時】2026 年 12 月 19 日(土)、20 日(日)、24 日(木)、25 日(金) 17:50～18:10、19:50～20:10
12 月 23 日(水) 19:00～20:00

【開催場所】1 階 大階段踊り場 クリスマスツリー横

【料 金】無料

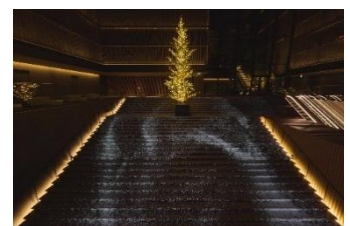
クリスマス限定 デジタルアート演出 (KYOTO+1024)

大階段を舞台に上映している常設デジタルアート「KYOTO+1024 (キョウトイチゼロニヨン)」が、期間限定でクリスマス仕様へと姿を変えます。

【開催期間】2026 年 11 月 9 日(月)～12 月 25 日(金)

【開催時間】18:00～23:00

【開催場所】1 階 大階段



※表示価格には、サービス料 15%と消費税を含みます。

※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ことがあります。

※営業時間等は予告なく変更になることがあります。詳しくは公式 Web サイトをご確認ください。 ※写真は全てイメージです。

■ イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【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.)

【定 休 日】水曜日 ※12 月 23 日(水)は営業

【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)

【公式 Web サイト】<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)

【公式 Web サイト】 <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

