PRESS RELEASE

京阪ホテルズ＆リゾーツ株式会社
THE THOUSAND KYOTO
＜ザ・サウザンド京都＞

2026 年 11 月 5 日

京都駅前・東本願寺周辺を舞台とする異文化交流イベント
「Matsuri Crossing KYOTO×BRASIL」に協賛

～多様な文化が出会う、持続可能な地域コミュニティの形成へ～

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 11 月 6 日(金)から 11 月 8 日(日)までの間、東本願寺前市民緑地「お東さん広場」および周辺地域で開催される参加交流型フェスティバル「Matsuri Crossing KYOTO×BRASIL (マツリ クロッシング キョウト ブラジル)」に協賛いたします。また、本イベントの開催に合わせ、2026 年 11 月 6 日(金)より、ホテル 2 階 カフェ＆バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」にて、ブラジルの国民的カクテル「カイピリーニャ」を伝統的なレシピでご提供するほか、ブラジルで生まれ親しまれてきた日本酒カクテル「サケリーニャ」を当ホテル独自に再解釈したオリジナルドリンクを提供いたします。



■ザ・サウザンド京都と東本願寺のつながりについて

ザ・サウザンド京都は、人にも、社会にも、未来にも心地よい感動体験をお届けする「サステナブル・コンフォート・ホテル」として、地域社会や文化の発展に寄与する取り組みを行っており、また、ホテルからほど近い東本願寺周辺の魅力再発見・地域づくりを行う「おひがしさん門前未来プロジェクト」に 2022 年より参画しております。会場となる東本願寺は、現門首の大谷 暢裕（おおたに ちょうゆう）氏が長年ブラジルで過ごし国籍を有するなど、ブラジルと大変深いゆかりのある場所です。
本イベント「Matsuri Crossing KYOTO×BRASIL」は、2028 年に迎える「日本人のブラジル移住 120 周年」を見据え、日本とブラジルの文化交流を通じて京都駅前・門前地域の賑わいを創出するとともに、多様な人々が交差する持続可能な地域コミュニティの形成を目指しています。当ホテルも本趣旨に賛同し、東本願寺との繋がりや京都駅前の立地を活かして、持続可能な異文化交流と地域の活性化を後押ししてまいります。

■ブラジル生まれの日本酒カクテル「サケリーニャ」について

ブラジルの国民的カクテルとして親しまれる「カイピリーニャ」は、サトウキビの蒸留酒“カシャッサ”にライムと砂糖を加えて作られます。この「カイピリーニャ」のベースを清酒に置き換えた「サケリーニャ」は、清酒ベースでありながら、ブラジルで誕生したカクテル。1908 年に始まったブラジルへの移民の歴史の中で、現地に渡った人々が自ら清酒を醸造して根付かせ、現地のカクテル文化と融合させることで「サケリーニャ」が生まれました。今回の取り組みでは、ブラジルで愛され続ける日系文化の象徴ともいえる「サケリーニャ」を、京都の地酒やこだわりの食材を用いてザ・サウザンド京都のソムリエが再解釈。王道の「カイピリーニャ」とともに、国境や時代を越えて受け継がれてきた文化の物語を、カクテルを通じてお届けいたします。

「TEA AND BAR」提供メニュー 概要

伯千（はくせん）・・・2,500 円



ブラジル(伯剌西爾)の「伯」と、ザ・サウザンド京都の「千」を冠したサケリーニャ。
日本酒としての力強さと深みを残すため、米 100%で仕込まれた京都・伏見の地酒「富翁 純米吟醸 祝(とみおう じゅんまいぎんじょう いわい)」をベースに使用。そこに、今回のイベントの舞台、東本願寺の飛地境内である名勝「渉成園」の梅を使用した梅シロップや、すだちを合わせ、口当たりの良い柔らかで豊かな甘みに仕上げました。グラスの縁にあしらった和三盆をお好みで合わせると、よりまろやかな味わいを愉しめます。

カイピリーニャ ・・・1,600 円



ブラジルで長年愛されている代表的なスピリッツ「ベーリョ・バヘイロ」をベースに使用。本場ブラジルの伝統に敬意を込めて、オーソドックスなスタイルで丁寧に仕立てました。ライムのフレッシュな香りと甘みが織りなす、本場さながらの爽快な一杯をご堪能ください。

【提供期間】伯千：2026 年 11 月 6 日(金)～ ※梅シロップがなくなり次第終了
カイピリーニャ：2026 年 11 月 6 日(金)～11 月 30 日(月)
【提供場所】 カフェ＆バー「TEA AND BAR」
【詳　　細】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/matsuricrossing.html

■2 階 カフェ&バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」



【営業時間】10:00～23:00(フード L.O.22:00、ドリンク L.O.22:30)
【席　　数】58 席
【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/teabar/

渉成園とザ・サウザンド京都のつながり

ザ・サウザンド京都は、ホテルからほど近い東本願寺周辺の魅力再発見・地域づくりを行う「おひがしさん門前未来プロジェクト」に 2022 年より参画しています。今年は 5 月 22 日(金)にプロジェクトメンバーで東本願寺の飛地境内である渉成園にて、庭園の育成管理を担う庭師(植彌加藤造園株式会社)が丹精込めて育てた梅を収穫。当ホテルでは計約 12kg の梅をシロップに加工しました。今回ご提供するオリジナルカクテル「伯千」にはこの梅シロップを使用しています。
また、当ホテルでは、2021 年 5 月よりホテル屋上にミツバチの巣箱を設置し、「都市養蜂プロジェクト」に取り組んでいます。ミツバチは半径 2 ～ 3 km 圏内にある京都市内の樹木、植木、花など身近な蜜源から蜜を運ぶため、「渉成園」の梅の実も、当ホテルのミツバチの活動によって受粉が行われた可能性があります。
自然の循環の恵みである渉成園の梅をザ・サウザンド京都のソムリエが考案するドリンクにてぜひご賞味ください。

おひがしさん門前未来プロジェクト

■「Matsuri Crossing KYOTO×BRASIL」開催概要



【開催期間】2026 年 11 月 6 日(金)～11 月 8 日(日)
【開催場所】東本願寺前市民緑地「お東さん広場」、
東本願寺境内、京都駅前・門前地域
【主　　催】京都ラテンアメリカ文化協会/一般社団法人公共事業研究開発
真宗大谷派東本願寺
【内　　容】パレード、フード・マーケットブース出店、ワークショップ
11 月 7 日、8 日は東本願寺境内スペシャルステージ
(出演：相川七瀬・Nailson Vieira・WOLF HOWL HARMONY)
【公式 web サイト】https://www.matsuricrossing.org/

※表示価格は、サービス料 15%と消費税を含みます。
※メニュー内容や使用食材は仕入れの都合により変更となる場合がございます。
※写真はイメージです。

SDGs を実現するライフスタイルを提案する
京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGs 達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできうる様々な活動を推進していきます。

▶ THE THOUSAND KYOTO は、2022 年 7 月に「千年ホテル」へリブランドし、快適さとサステナビリティを追求する京阪グループのフラッグシップホテルとして、BIOSTYLE PROJECT に認証されています。「千年ホテル」ならではの快適×サステナブルな体験やアクションを展開してまいります。
▶「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら
https://www.keihan.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/

■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