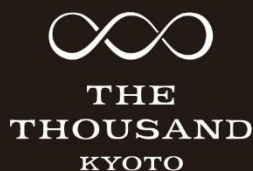


PRESS RELEASE

報道関係者各位



2020年3月3日
京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社
THE THOUSAND KYOTO
〈ザ・サウザンド キョウト〉

ザ・サウザンド キョウト

【 THE THOUSAND KYOTO 】

【2020年4月スタート】シェフの巧みな手さばきを目の前で！

シェフ・パティシエ・ソムリエによる 2種類のカルチャースクール開催

スクール後には、各テーマに合わせたスペシャルランチを提供いたします

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社(本社:京都市下京区、社長:稲地 利彦)が運営する、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 キョウト)」(総支配人:大塚 滋)は、2020年4月よりTHE THOUSAND KYOTOのシェフ3名とシェフソムリエによる2種類のカルチャースクールをそれぞれ月1回定期開催いたします。



イタリア料理・日本料理・パストリー(製菓)3名のシェフによる「THOUSAND KITCHEN」と、シェフソムリエによる「THOUSAND WINE SALON」、2種類のカルチャースクールを開催。

「THOUSAND KITCHEN」は、イタリア料理「SCALAE」または日本料理「KIZAHASHI」のカウンター席にて12~14名限定で開催。華やかな手さばきを目の前でご覧いただき、調理のポイントや盛り付けのコツなど、家庭でも手軽にできるシェフの技をレクチャー。スクール後は店内でランチコースを召し上がり、レシピもお持ち帰りいただけます。

「THOUSAND WINE SALON」では、日本トップクラスのソムリエによるワイン学を披露。世界中のワインの歴史や製法、産地の背景、伝統料理などをご紹介しますながらテイスティング。スクール後には、ワイングラスを傾けながら、テーマに合わせた前菜やパスタをお楽しみいただけます。



＜第1回:2020年4月23日(木)14名限定 イタリア料理「SCALAE」＞
シェフの菱田が修行を積んだ地、イタリア ラツィオ州の郷土料理をテーマに、本場の味に近づけながらも家庭で再現できるよう、レシピと技をお伝えいたします。



＜第2回:2020年5月21日(木)14名限定 ショコラケーキ実演＞
ペストリーシェフの渡邊による、父の日になんだショコラケーキ作りを実演。ネクタイを模したチョコレートプレートにメッセージをご自由に書いて、お持ち帰りいただけます。



＜第3回:2020年6月25日(木)12名限定 日本料理「KIZAHASHI」＞
料理長の早見による、一番出汁と二番出汁の取り方、そして季節の野菜の炊き方やアレンジメニューなど出汁の活かし方もお伝えします。

＜シェフプロフィール＞

菱田 雅己 Masaki Hishida イタリア料理「SCALAE」シェフ
調理師専門学校卒業後、26歳で渡伊、
1つ星から3つ星まで研修含め様々なレストランで6年間腕を磨く。

■代表的な勤務レストラン

Ristorante gualtiero marchesi グアルティエロ マルケージ
Ristorante Da Vittorio リストランテ ダ ヴィットリオ
Ristorante La pergola リストランテ ラ ペルゴラ
「ハインツ・ベック東京」出店とともに帰国。スーシェフとして勤務。
2017年にミシュラン1つ星を獲得。
2018年8月より現職、「THE THOUSAND KYOTO」イタリア料理「SCALAE」シェフに就任。



渡邊 真吾 Shingo Watanabe 「THE THOUSAND KYOTO」ペストリーシェフ
「マールブランシュ」からのスカウトを受け、6年務めた後、
京都にある数々のパティスリーやフランスでの研修で経験を積み、
2003年「グランヴィア京都」スーシェフに就任。
2008年京阪グループ「ロテル・ド・比叡」ペストリーシェフに就任、
2014年「琵琶湖ホテル」製菓料理長に就任、
2018年8月より現職、「京都センチュリーホテル」、「THE THOUSAND KYOTO」
両ホテルのペストリーシェフに就任。



早見 義昭 Yoshiaki Hayami 日本料理「KIZAHASHI」料理長
大学を卒業後、株式会社京都吉兆に入社、
「京都吉兆グランヴィア店」で約10年修行を積む。
2013年「ザ・リッツ・カールトン京都」にオープニングスタッフとして入社、
2016年日本料理「水暉」副料理長に就任。
2018年8月より現職、「THE THOUSAND KYOTO」日本料理「KIZAHASHI」料理長
に就任。



THOUSAND WINE SALON

第1回は2020年4月25日(土)に開催。最も有名なワインとされるフランスワイン「ボルドー」を、日本トップクラスのソムリエがご紹介。

5月以降も毎月、世界中のワインをソムリエから学べる特別なひとときをご提供します。



【「ゴ・エ・ミヨ 2020」にて、当ホテルのシェフソムリエ岩田 渉が「ベストソムリエ賞」を受賞】



ワインの知識やワインリストの構成のみならず、卓越した接客術を持ち、常にお客様重視の営業姿勢で他の手本となるソムリエ。今年は「ザ・サウザンド キョウト」のシェフソムリエを務める、岩田 渉氏に贈られました。自身のサービスパーソンとしての信念を持ち、キャリアを重ねていく姿勢、そして世界レベルでワインとサービスの関係を探求する姿勢が評価されました。

(ガストロノミー・パートナーズのリリース記事より引用)

＜ゴ・エ・ミヨとは＞

ゴ・エ・ミヨ(Gault & Millau)とは、2人のフランス人ジャーナリスト、アンリ・ゴ(Gault)とクリスチャン・ミヨ(Millau)が1972年に刊行したパリ生まれのレストランガイドブックです。質の高い料理人、食材、サービスをガイドすることとどまらず、フランス語で土地、地域性を意味する「テロワール」にも着目。レストランだけでなく、シェフを支える生産者・職人にも注目して評価をしています。

(ガストロノミー・パートナーズのリリース記事より引用)

＜ソムリエプロフィール＞

岩田 渉 Wataru Iwata 「THE THOUSAND KYOTO」シェフソムリエ

同志社大学に在学中、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。大学卒業後、2014年にソムリエ資格取得。2019年9月に現職、「THE THOUSAND KYOTO」シェフソムリエに就任。

※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 A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝。

2019年ベルギー開催「第16回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」では、アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出を果たす。

2020年「ゴ・エ・ミヨ 2020」にて「ベストソムリエ賞」を受賞。



■「THOUSAND KITCHEN」・「THOUSAND WINE SALON」概要

【実施期間】 2020 年 4 月～2021 年 3 月 毎月各 1 回開催

【時 間】 11:30～14:30

【会 場】 「THE THOUSAND KYOTO」レストラン内

【定 員】 「THOUSAND KITCHEN」 各回 12～14 名／「THOUSAND WINE SALON」 各回 14 名(予定)

【料 金】 「THOUSAND KITCHEN」 10,000 円／「THOUSAND WINE SALON」 12,000 円

【お問 合 せ】 TEL 075-351-0700(レストラン総合受付 10:00～20:00)

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/asset/./000330.html>

※表示価格にサービス料と消費税が含まれております。

※「THOUSAND WINE SALON」はアルコールのテイastingを含むため、20 歳以上の方に限ります。

※日程、テーマ、スタッフ、会場は変更になる場合がございます。

※天災、交通事情、スタッフの事情により、休止、内容の変更となる場合がございます。

※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場合がございます。

※写真は全てイメージです。

■ホテル概要

<THE THOUSAND KYOTO>

2019 年 1 月に京阪グループのフラッグシップホテルとして開業。『京都の豊かな知恵に触れる パーソナル・コンフォート・ホテル』をコンセプトに、ゲストに寄り添ったサービス、施設で心に残るおもてなしをお届けしております。

所 在 地: 〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

階 数: 地下 1F～地上 9F

客 室: 3F～9F 222 室

公式 HP: <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<このリリースに関するお問合せ・ご取材のお問合せ>

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社

京都センチュリーホテル・ザ・サウザンド キョウト 広報担当／吉田・梅津・山村

TEL: 075-351-0186 FAX: 075-343-3722

ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp

