

2020 年 9 月 10 日

**“自然派イタリアンの巨匠” 植竹隆政シェフが新たに監修
ザ・サウザンド キョウトのイタリアンレストラン
「SCALAE（スカーラエ）」の全メニューが 10/1 リニューアル
ニンニクや唐辛子、バターなどの動物性油脂を極力使わず素材の味を最大限に引き出します**

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）」（京都市下京区・総支配人：大塚 滋）は、2020 年 10 月 1 日(木)から、自然派イタリアンの巨匠 植竹隆政シェフ監修の下、2 階イタリア料理「SCALAE（スカーラエ）」の全メニューをリニューアルいたします。



シマエビとカラスミの冷製カッペリーニ



ディナーコース（10,000 円コース）

■ 日本における自然派イタリアンの第一人者が監修する上質で身体に優しいイタリア料理

植竹隆政シェフは、イタリアンには欠かせない食材であるにんにくや唐辛子、バターやクリームなど動物性油脂を極力使用せず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいにこだわり、素材の味を最大限まで引きだす「自然派イタリアン」の日本第一人者として知られています。1999 年代官山に開業した「RISTORANTE CANOVIANO」は、予約の取れない店となり、以来「CANOVIANO」は年齢を問わず愉しめる料理として多くのお客様に愛されています。

植竹隆政シェフが、最もこだわるのは、何よりも「旬の食材を生かす」「無駄をそぎ落とし素材の本質を引きだす」ことです。京料理の優しい味わいに感銘を受け野菜を中心に国産の食材を多く使用した、上質で身体に優しい健康的なイタリア料理。コロナ影響の今こそ、心にも身体にも優しいヘルシーな料理を提供したいと考え、当ホテルイタリア料理「SCALAE（スカーラエ）」を新たに監修し、10 月 1 日から全メニューをリニューアルいたします。京野菜や日本古来の在来種とよばれる野菜にも精通し、CANOVIANO 開業時から仕入れている北海道産の縞海老など、全国の希少な食材を季節ごとに取り入れます。コース料理はランチ 3 種類（2,900 円／3,900 円／5,500 円）、ディナー 2 種類（8,000 円／1 万円）を用意するほか、アラカルトメニューも提供いたします。※すべて税・サ別

植竹シェフの 25 年来のシグネチャーメニューのシマエビとカラスミの冷製カッペリーニは、希少な食材である北海道産の縞海老の甘さとカラスミの塩味とが相まった、繊細ながらも旨味たっぷりの一皿です。

また、新たに岩田シェフソムリエによるアラカルトのペアリング商品なども揃え、植竹シェフと岩田シェフソムリエによるカウンターでのワインバー（ワインバル）を新たにスタートいたします。「ひとりひとりのスタイルで楽しむことができるレストラン」
植竹シェフを監修に迎えた、新たな SCALAE にご期待くださいませ。

<SCALAE 店内のゾーニング>

■ カウンター「ワインバル」登場

これまでのスペシャルティコースから、ペアリングやシェフとの会話を気軽に楽しめるアラカルト中心へカジュアルなご利用に合わせて、ワインバルを演出いたします。

シェフソムリエ岩田のセレクトするワインと植竹シェフの料理で楽しいひとときをお贈りいたします。

■ SCALAE MODERNA （スカーラエ モデルナ）

オープンキッチンを眺めながら食事を愉しめるカジュアル席。少人数アラカルトの取り分けや、気軽な日常シーンにご利用いただけます。

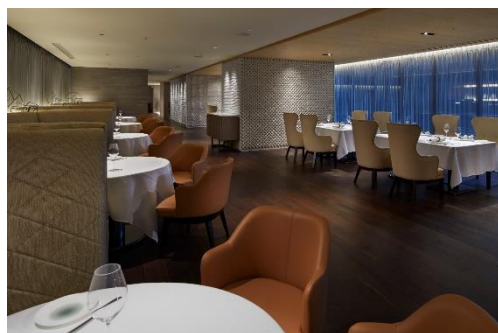


■ 新たな SCALAE +PLUS （スカーラエ プラス）

ラグジュアリーな空間、レストランテとして。

アニバーサリーや大切な方とのシーンに、ホテルならではの特別な日をお過ごしいただけます。

プロポーズやお誕生日などのサプライズもご相談可能です。



▼植竹隆政シェフプロフィール

植竹隆政 Takamasa Uetake

1963 年神奈川生まれ。

高校卒業後、東京調理師専門学校で和食、中華、西洋料理を学ぶ。「パスタパスタ」の開業メンバーとして活躍した後、単身イタリアに渡る。3 年間の修行中にオリーブオイルとイタリア料理の美味しさに開眼。帰国後、渋谷「ビゴロッソ」の料理長を経て 1999 年代官山に「カナビアーノ」をオープン。日本における自然派イタリアンの第一人者として知られている。



【店 舗 名】 THE THOUSAND KYOTO 2F イタリア料理「SCALAE」
【営業時間】 ランチ 11:30～14:30 (L.O.) デイナー 17:30～21:00 (L.O.)
【店舗面積】 437 m²
【席 数】 席数 110 席 / 個室 3 室
【お問合せ】 TEL 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/news/000400.html>

当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/anti-covid.html>

THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番
アクセス：J R 京都駅より東へ徒歩約 2 分
開業日：2019（平成 31）年 1 月 29 日（火）
階数：地下 1F～地上 9F（客室：3F～9F/ 222 室）
H P：<http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



※表示価格にサービス料 13%と消費税が別途かかります。
※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 HP をご確認ください。
※写真は全てイメージです。

<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

ザ・サウザンド キョウト 広報担当／森本・山村

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722 Email：ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp

