



2020 年 11 月 6 日

ザ・サウザンド キョウト「KIZAHASHI」 X 京都の人気モダンフレンチ「MOTOI」 夢の饗宴
「風花雪月～伝統と Creation～」をテーマにした特別ディナーコースを
12/4 の 1Day イベント、12/5～12/27 の期間限定でホテルにてご提供
ホテル開業以来初 2 人の料理人による、和食とモダンフレンチのコラボレーション

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、京都の人気モダンフレンチ旗手「MOTOI」のオーナーシェフ、前田 元氏を迎え、ホテルの日本料理「KIZAHASHI」の和食料理長、早見義昭と共に一皿を作り上げる、モダンフレンチと和食が融合した夢の饗宴メニューを一夜限りのディナーイベントで 2020 年 12 月 4 日（金）に開催いたします。2 人の料理人によるコラボレーションは、ホテル開業以来初の開催となります。この冬ホテルがテーマとする「風花雪月」を描き、2 人の料理人が想いを込めた 1 皿が「主客一体」の空間を創り上げます。（主客一体とは、茶道におけるおもてなしの精神。主＝ホスト、客＝お客様が協力し一体となり時間と空間を創り上げる姿勢と捉えています。）フランス料理と日本料理の「伝統×クリエイション」を 1 皿 1 皿に表現した限定コースは、12 月 27 日（日）まで毎日ご提供いたします。

THE THOUSAND KYOTO コラボレーションディナー「風花雪月～伝統と Creation～」概要

- 【日 時】2020 年 12 月 4 日（金）
【場 所】THE THOUSAND KYOTO 2F 日本料理「階 KIZAHASHI」
【時 間】ディナー 17:30～20:30（L.O.）
【料 金】ディナー 18,000 円
岩田シェフソムリエのペアリング 7,000 円（ノンアルコールペアリング）／ 10,000 円（アルコールペアリング）
【内 容】モダンフレンチ・日本料理の 2 人の料理人による夢の饗宴メニュー
風花雪月～伝統と Creation～ 全 8 品
先付・お椀・お造り・八寸・焼物・温物＜肉＞・食事・デザート
＊1 皿の中に「フランス」「和」が融合した独創的な創作・合作コースメニューとなります。
＊お席に限りがございます、お早めにご予約ください。
＊当日は上記特別限定コラボレーションディナーメニューのみのご提供となります。

【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/plan/000461.html>

※表示価格にサービス料 13%と消費税が別途かかります。

※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となることがございます。

※写真は全てイメージです。

イベント後、翌日より同じコースを 12 月期間限定でご提供いたします。

ディナーメニュー「風花雪月～伝統と Creation～」

- 【期 間】2020 年 12 月 5 日（土）～12 月 27 日（日）
【場 所】THE THOUSAND KYOTO 2F 日本料理「階 KIZAHASHI」
【時 間】ディナー 17:30～20:30（L.O.）
【料 金】ディナー 18,000 円
岩田シェフソムリエのペアリング 7,000 円／ 10,000 円



KIZAHASHI 店内

※上記期間は通常メニューに加え特別限定コラボレーションディナーメニューもご提供いたします。

「MOTOI」と前田 元氏について

前田 元氏（マエダモトイ）～新時代を築くモダンフレンチの旗手～

1976 年、京都市生まれ。絵本代わりに料理本を見て、実際に料理を作って楽しむというような幼少期を過ごしていたことから、自然と料理人の道へと進む。高校卒業後、現「リーガロイヤルホテル京都」に入社。中華の料理人として、約 10 年勤務した後に渡仏し、ブルゴーニュなどで研鑽を積む。帰国後も京都の「ピトレスク」や大阪の「HAJIME」で腕を磨き、2012 年 1 月に生まれ育った京都にて「MOTOI」をオープン。その後連続でミシュランガイド 1 つ星を獲得。「MOTOI」は大正時代に呉服屋の邸宅として使われていたという築 100 年の歴史ある屋敷をリノベーションし、一軒家レストランとして生まれ変わらせた。



日本料理「KIZAHASHI」について

周囲を庭園に囲まれ、深山幽谷を思わせる眺めが魅力的な日本料理レストラン「KIZAHASHI」。料理人との会話や、炭火の炉を兼ね備えたカウンターは、アラカルト中心の「割烹 KIZAHASHI」、「日本料理の基本となる一番出汁を知っていただきたい」という願いから、料理人が出汁を引くところをお点前のごとく披露する。香り高いひと口が振る舞われたあとは、ネタ箱を見ながらゲスト好みのコースが仕立てられる。伝統的なスタイルから斬新なアレンジまで、その日のおすすめ素材を最適な調理法で提供する。

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/>



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>

<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&リゾート株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報担当／小池・山村

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