

2021 年 11 月 25 日

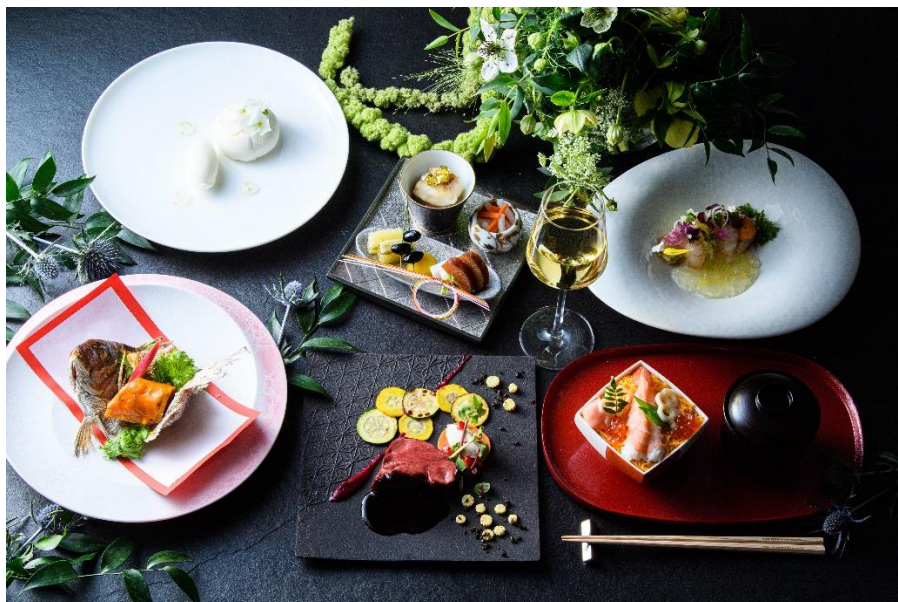
未来につながる、パーソナル・コンフォートウエディング オリジナル「八角箸」を贈る和洋折衷コース 販売開始

幅広い年代のゲストに寄り添い、サステナブルな取り組みを支援

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・統括総支配人：井上 貴史)は、2021 年 12 月 4 日(土)より、ウエディングの新たなニーズにこたえる新メニューとして、ホテル内の日本料理「KIZAHASHI」とコラボした、披露宴でのコース料理を提供いたします。



オリジナル八角箸



和洋折衷コース イメージ

幅広い年代のゲストに寄り添う和洋折衷コース & サステナブルな八角箸を贈る

『新郎新婦様が結婚式で親しい皆様をもてなしたい』というニーズを受け、フレンチの華やかさはそのままに、幅広い年代のゲストに寄り添う和洋折衷のコース料理をご用意しました。日本料理「KIZAHASHI」とコラボし、“四季折々の香りや旬の食材を大切にする”京都らしいおもてなしをご堪能いただけるコースに仕上がりました。その季節の旬の食材を使用するため、おふたりのウエディングシーンと四季をリンクさせ、より思い出深いものにしていただけます。

また、特別なギフトとして、京都市産の木材「みやこ杉木(そまぎ)」を使った、THE THOUSAND KYOTO オリジナルの「八角箸」をご列席のゲスト皆様にお持ち帰りいただけます。オリジナル八角箸はく京都で育った木を、京都の街で流通させ、京都の森へ還す」という循環を形にしていく取り組み「京都サステナブルプロジェクト」のプロジェクトです。

THE THOUSAND KYOTO のロゴ入りで、挙式後にもホテルでのひとときを思い出していただけます。

おふたりらしさを大切にしながら、列席ゲストを思いやり、未来の持続可能な社会に貢献する…やさしさと心地良さがあふれる新たなウエディングを演出します。

オリジナル八角箸を贈る和洋折衷コース概要

【実施期間】2021年12月4日(土)～2022年3月31日(木) ※14日前までに要予約

【内 容】和洋折衷コース料理、THE THOUSAND KYOTO オリジナル八角箸

※オリジナル八角箸は、お一人様1膳（個箱入り）がセットになっています。

【料 金】22,374円／1名様（消費税・サービス料込み）

【お問 合 せ】TEL 075-351-1313（平日11:00～17:30【火・水曜定休】 / 土日祝9:30～19:00）

※THE THOUSAND KYOTO の披露宴でのお食事のメニューです。お食事のみのご予約は承りかねます。



※写真は一例です。ご提供の時期、季節によって内容が異なります。

THE THOUSAND KYOTO オリジナル八角箸 について



京都市域で産出された木材として認定を受けた「みやこ杉木」を使用した THE THOUSAND KYOTO のロゴ入りのオリジナル八角箸。

八角箸は、手になじみやすいだけでなく「末広がり」を連想する縁起物とも考えられています。京都の森林の木材を活用しながら、地産地消を実現し、地元の自然環境を守るためのリサイクルを生み出す取り組みのプロダクトです。

※表示価格には、サービス料13%と消費税が含まれております。※写真は全てイメージです。

※営業時間等は予告なく変更になることがございます。詳しくは公式HPをご確認ください。

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

階数：地下1F～地上9F（客室：3F～9F / 222室）

H P：<https://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/wedding/withcorona/>

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/information/clean-and-safety-stay.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／渡辺・川勝

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