



2022年6月14日

食べて貢献 SDGs プロジェクト「海の豊かさを守ろう」 サステナブルシーフード、クロマグロ・おかしだちサーモンを使用したこだわりのメニュー ご好評につき期間延長

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：井上貴史）は、イタリア料理「SCALAE（スカーラエ）」にて提供しているサステナブルシーフードを使用したメニュー2種を、ご好評につき期間を延長し7月31日（日）までご提供いたします。当ホテルが自信をもってお送りする、素材の美味しさを引きだしたサステナブルシーフードメニューを、この機会に是非ご賞味ください。

このメニューは京阪グループが推進する健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現し、循環型社会に寄与するライフスタイル「BIOSTYLE」の実現を目指す取り組みの一環です。



◆サステナブルメニューについて

■ クロマグロとマグロカラスミのスパゲティーニ



水産資源と環境に配慮した漁業で獲られたクロマグロを使ったスパゲッティーニ。クロマグロの表面を炙り、香ばしく仕上げました。マグロのカラスミをトッピングし、相性の良いニンニクとトマトのソースに絡めています。ドライトマトの甘味と、おかひじきの食感を合わせてお楽しみください。マグロとカラスミが彩り豊かで、目でもお楽しみいただけるメニューです。

■ おかしだちサーモンアソート



人工海水を循環・浄化しながら育てられた千葉県木更津のおかしだちサーモンを使ったメニューです。ソミュールでマリネしたサーモンに、サワークリームとキャビアを添えた一品と、タルタルにしたサーモンをビネガーでマリネしたグレープフルーツと共に、瞬間燻製した一品を合わせてご提供いたします。おかしだちサーモンは、独自のろ過システムで人工海水を100%循環させて養殖されており、海を汚さない、地球に優しいサステナブルな食材として注目を集めています。

サステナブルシーフードメニュー 概要

【店 舗 名】 イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【内 容】 ・ クロマグロとマグロカラスミのスパゲティーニ
・ おかそだちサーモンアソート

【期 間】 5月9日(月)～7月31日(日) 期間延長

【料 金】 通常のコースに以下の料金をプラスしてお選びいただけます

ランチ ・ クロマグロとマグロカラスミのスパゲティーニ 通常のパスタメニューにプラス1,200円
・ おかそだちサーモンアソート 通常の前菜メニューにプラス1,200円

ディナー ・ おかそだちサーモンアソート 通常の前菜メニューにプラス800円

【営業時間】 ランチタイム 11:30～15:30(フードL.O. 14:30)

ディナータイム 17:30～21:30(フードL.O. 20:30)

【席 数】 110席 / 個室 3室

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

※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

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae/>

※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。

※写真はイメージです。

(参考) 当社の主な SDGs の取り組み

■ サクラクオリティ「An ESG Practice 認証」の『3 御衣黄ザクラ』を日本初取得

THE THOUSAND KYOTO と 琵琶湖ホテルは、一般社団法人 観光品質認証協会の運営する認証制度・サクラクオリティの「An ESG Practice 認証」において、『3 御衣黄(ぎょいこう)ザクラ』を2022年5月10日(火)付けで、国内の宿泊施設として初めて取得しました。これにより両ホテルは、「国際的に求められる SDGs の取り組みを実践する宿泊施設」として認証されたこととなります。



■ 都市養蜂プロジェクト

当社では、京都のホテルでは初めてとなる屋上での都市養蜂を行っています。ミツバチは生態系の循環の中でポリネーター(花粉媒介)としての重要な役割を担っています。都市域の植物の受粉を行うことで、自力で受粉できない植物が育ち、実をつけ、野鳥がその種を運び、周辺の緑が増え、その植物の受粉にミツバチが再び貢献するという循環が生まれます。京都駅前という都市部で養蜂を始めることで、緑化促進だけでなく、採れたはちみつの商品展開、自社ホテルレストランでの提供などにより、地産地消による地域活性化を目指します。



■ 京都のホテルとして初めて経済産業省「新・ダイバーシティ経営企業 100 選」に選定

2020年3月に経済産業大臣表彰を受けました。「働き方改革」を中心に据え、特に「障がい者雇用」において障がいがある方とない方が共に働くことで互いの自立性や創発性の向上が成果として評価されました。



当社の SDGs の取り組みについて詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/sdgs/>

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の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る様々な活動を推進していきます。

なお、「都市養蜂プロジェクト」「『新・ダイバーシティ経営企業 100 選』選定」は BIOSTYLE PROJECT に認証されています。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

BIOSTYLE PROJECT

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：<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/news/information/clean-and-safety-stay.html>



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/ブランド企画室

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

