

2022 年 6 月 16 日

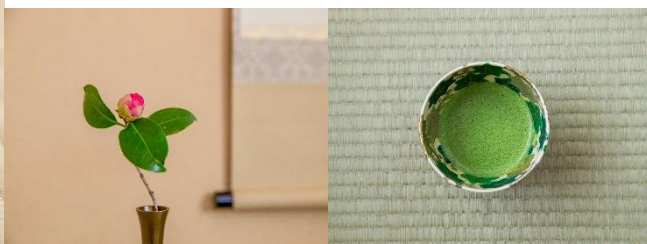
淡交社とコラボレーションし、茶の湯の作法と美学にふれるカルチャースクール

「こころに一服、はじめての茶の湯」 参加募集を開始

ホテルで教養を深める THE THOUSAND SALON 第二弾

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) はホテルで楽しく教養を深めるカルチャースクール「THE THOUSAND SALON」を 2022 年 6 月より開講しています。第二弾として、茶道美術図書の出版社・株式会社淡交社(京都市北区・代表取締役社長：伊住公一郎) が手掛ける茶の湯体感施設「茶瑠(ちりゅう)」とコラボレーションし、新たな講座の参加者を募集します。

招かれた席で自信を持って楽しめる「茶の湯の基本的な作法」はもちろんのこと、一服のお茶を通じて、自分の内面を静かに見つめ、他者や自然との調和を大切にする、茶の湯文化に流れる美学にも触れていただける内容です。講師には、裏千家の先生をお迎えし、館内のレストラン「日本料理「KIZAHASHI」」の個室で実施します。

THE THOUSAND
SALON

本講座は、千利休によって大成され、京都に根付いた茶の湯を次世代につなげる取り組みとして実施するものです。どなたでもお申し込みが可能で、茶の湯が初めての方から、およばれの多いビジネスパーソンまで幅広くご参加いただけます。

「こころに一服、はじめての茶の湯」 概要

- 【実施日】 2022 年 7 月 4 日(月) より毎月 1 回実施(8 月以降の実施日は後日告知します)
- 【時間】 18:30~20:00 (所要時間：約 90 分)
- 【場所】 THE THOUSAND KYOTO 2 階 日本料理「KIZAHASHI」 個室
- 【内容】 講師によるレッスン、お座敷でのお点前体験 季節のお茶菓子つき
- 【当日の持ち物】 筆記用具、白い靴下
- 【参加費】 4,400 円／1 名様／1 回参加(サービス料・消費税込) を当日お支払いください。
※ 4 回参加の場合 16,000 円／1 名様(サービス料・消費税込)のお得なコースもございます。
※ 講習の基本的な内容は各回で変わりません。季節のお茶菓子が変わります。
- 【お申し込み】 開催前日の 18 時まで (前日よりキャンセル料 100%が発生いたします)
- 【お問い合わせ】 075-351-0186 (ブランド企画室 平日：9:00~18:00)
- 【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/salon-chanoyu.html>
- 【その他】 各回定員：11 名様(先着順) なお、本講座は 12 歳以上の方よりご参加いただけます。

株式会社淡交社 について

昭和 24 年（1949 年）の設立以来、淡交社は茶道をはじめとする日本文化のすばらしさを伝えることを目的とし、『淡交』『なごみ』などの出版に限らず、茶道具や和装、和雑貨の企画・制作・販売、茶室・茶庭の設計、施行、カルチャー教室・旅行の運営など、様々な事業を通して国内外へ日本文化を発信しています。

また近年では、多くの方々に茶の湯の魅力を知っていただくための茶の湯体感施設「茶瑠 CHALYU」の運営など、日々新たな文化発信を続けています。

【所在地】 京都本社：〒603-8588 京都府京都市北区堀川通鞍馬口上ル

TEL：075-432-5151 / FAX：075-432-5152

【U R L】 <https://www.tankosha.co.jp/>



THE THOUSAND SALON について

千年の都・京都の知恵や美学をはじめとする、さまざまな教養やたしなみを、もっと楽しく、もっと多くの世代へ。地元の方々、ホテルに宿泊されるお客様、そして京都を楽しむすべての皆様がつながり合う新しい場として、ホテルのカルチャースクール「THE THOUSAND SALON」を 2022 年 6 月より開講しました。

第一弾は、ホテルのシェフソムリエ・岩田 渉による「ワイン学入門」。ワインの産地やスタイルにフォーカスしたさまざまなテーマをご用意しています。実際にテイastingしながら、世界中のワインの歴史や製法、産地の背景などを紹介する講座を 6 月 25 日（土）より全 5 回で実施いたします。

第一弾：ホテルのシェフソムリエ・岩田 渉による「ワイン学入門」について詳しくはこちら

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/wine-salon.html>

THE THOUSAND
SALON

日本料理「KIZAHASHI」

【営業時間】朝食 7:00～10:30(フード L.O. 10:00)
ランチ 11:30～15:30(フード L.O. 14:30)
ディナー 17:30～21:30(フード L.O. 20:30)

【席 数】席数 60 席 / 個室 3 室

【U R L】

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



個室 イメージ

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をご覧ください。

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

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&リゾーツ株式会社

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