



2022 年 10 月 11 日

京都の“OKU”に触れる食材を使用したフレンチ 『OKUGOURMET(オクグルメ)』Vol.3

長谷川 幸太郎 × シェフソムリエ岩田 渉



京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人櫻井美和)は、東京・新御徒町の人気フレンチ「KOTARO Hasegawa DOWNTOWN CUISINE(コウタロウ ハセガワ ダウンタウン キュイジーヌ)」のオーナーシェフ 長谷川 幸太郎氏を迎え、ホテルのシェフソムリエ・岩田 渉がセレクトするワインのペアリングとコラボレーションする夢の饗宴イベントの第 3 弾を開催。京都の“OKU”に触れるような食材を用いたメニューをお楽しみください。

■ イベント概要

- 【日 時】 2022 年 11 月 24 日(木)
【場 所】 イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」
【時 間】 ランチ 12:30 スタート
 ディナー 18:30 スタート
【料 金】 ランチ 22,000 円/人
 ディナー 35,000 円/人
 ※ワインペアリング付きです。
【内 容】 フレンチ ～長谷川 幸太郎氏の特別メニュー～
 ※お席に限りがあります、お早めにご予約ください。

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/okuokugourmetvol3.html>

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

※表示価格にサービス料 13%と消費税が含まれております。 ※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。



長谷川 幸太郎氏について

東京都出身。調理専門学校を卒業後、16歳で舞浜「シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル」でパティシエとして4年勤務した後、同ホテル内メインダイニングレストラン『ザ・サミット』にて勤務。その後、様々な街のレストランで研鑽を積み、26歳で渡仏。ミシュラン常連の数々のレストランで修行を重ねる。帰国後は、『ル・ジャルダン・デ・サンス』東京支店の料理長に就任。2007年には、フランス・リヨンで開催された「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」に日本代表として出場。2019年4月に現職『Kotaro Hasegawa DOWNTOWN CUISINE(コウタロウ ハセガワ ダウンタウン キュイジーヌ)』オーナーシェフ。「産地直送の魔術師」と呼ばれるほど食材にこだわりぬいた長谷川のフレンチは、数多くのファンたちを魅了し続けている。



THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ 岩田 渉について

1989年愛知県生まれ。同志社大学に在学中、留学先のニュージーランドでワインに魅了され、4年間ワインの勉強に没頭する。大学卒業後、2014年にソムリエ資格取得。同年京都のワインバー「Cave de K(カーヴ・ド・ケイ)」のソムリエに着任。2019年9月に現職、THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ就任。

◆主な受賞歴

- 2017年「第8回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝。
- 2018年「第4回 A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝。
- 2019年 ベルギー開催「第16回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」では、アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出を果たす。
- 2020年「Gault & Millau 2020」にて「ベストソムリエ賞」を受賞。
- 2021年「ルイナール ソムリエチャレンジ 2021」優勝。



『OKU』について

普段より一歩踏み込んだ特別な京都をお客さまに体験していただくために、THE THOUSAND KYOTO が掲げるコンセプト。

「OKUTRIP(オクトリップ)」…京都の旅にまつわるプラン

お寺とコラボして、通常では拝観できないような文化財を見学するプランや、ヘリコプターをチャーターして上空から京都市内を眺めながらクルージングするプランなどをご用意。



「OKUGOURMET(オクグルメ)」…知られざる京都の食を探索するプラン

京都市だけでなく、京都府全域の食材に触れるようなプランを展開予定。

THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド京都)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：JR 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>

<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 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