

京阪グループのフラッグシップホテル
ザ・サウザンド キョウト

【THE THOUSAND KYOTO】

京阪グループの総力を挙げて創出する
新たな“観光・魅力体験”コンテンツ始動！

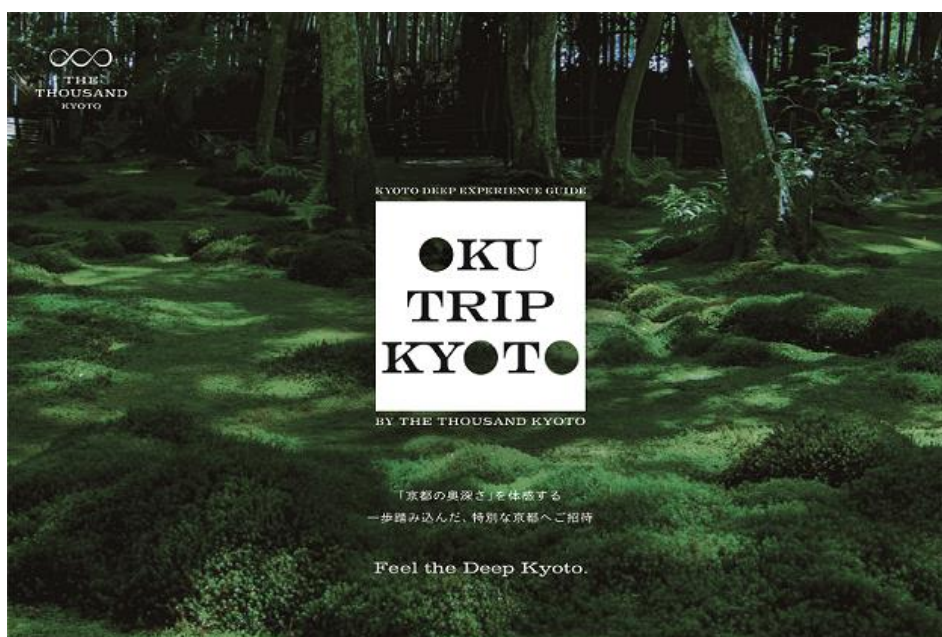
～非公開エリアへのご案内など、今までにない、その奥の京都へ～

京阪ホールディングス(株) (本社：大阪市中央区、社長：加藤好文) と京阪ホテルズ&リゾート(株) (本社：京都市下京区、社長：稲地利彦) は、2019年1月29日(火)の「THE THOUSAND KYOTO」開業に向けて、地域との関係性を重視し、“京都の奥深さ”を体感していただく取り組み、「OKUTRIP KYOTO (オクトリップ キョウト)」を開始します。

これは、2026年度を目標年次とする京阪グループ長期経営戦略で主軸戦略の一つに掲げる「観光共創」の方針に基づき、新しく発足したプロジェクト「魅力共創会議(※1)」を通じて、担当者が1,000kmを超える街歩きから発掘した京都の魅力を、ご宿泊者向けの「体験プログラム」、レストランから発信する「食の魅力」として提供するものです。近年急速に広まりつつある「モノ」から「コト・体験」への旅行者の志向の変化にも対応します。

京阪グループの力を結集し、「THE THOUSAND KYOTO」のコンセプトである、「京都の豊かな知恵に触れる“パーソナル・コンフォート”」を体現すべく、様々な企画やサービスをご提供します。

詳細は別紙のとおりです。



(別紙)

(1) ご宿泊者向け「体験プログラム」

「THE THOUSAND KYOTO」のスタッフが自ら街を歩いて発掘した、一步奥の京都体験。旅の思い出に残る観光体験プログラムとして、お客さま一人ひとりのご要望に合わせた“京都の奥深さ”を体感できる「OKUTRIP KYOTO(オクトリップ キョウト)」をご提案します。

<コンセプト>

■ “京都の奥深さ”を、知る・感じる・たのしむ。一步踏み込んだ、リアルな京都へようこそ。

ガイドブックやツアーでは辿り着けない場所や会えない人、聞けない話、普段は地元の人でも体験できない京都の“奥”にご案内します。

KYOTO DEEP EXPERIENCE GUIDE



BY THE THOUSAND KYOTO

<ロゴマーク>

- 1、SPECIAL ~できないことができる。「特別待遇」の旅~
- 2、LOCAL ~会えない人に会う。「地元没入」の旅~
- 3、PERSONAL ~好きなことを極める。「興味探求」の旅~

当ホテルのコンシェルジュ「サウザンド・コンシェルジュ」が、3つのキーワードをもとに、お客さまのご要望に合わせて、スペシャルな観光体験をご提案。その一例を以下でご紹介します。

<プログラム内容(一例)>

<OKUTRIP①>

京阪グループの“観光列車”と“食の魅力”の融合

2018年3月21日にデビューした叡山電車の観光列車「ひえい」の貸切運行と、THE THOUSAND KYOTOの「食の魅力」を融合した、特別列車の運行を計画中。洛北の豊かな自然とホテル自慢の料理を、現在は貸切不可の「ひえい」に乗って楽しんでいただけます。



<OKUTRIP②>

「京都の空」を楽しむ、非日常。“ヘリコプター・クルージング”

ヘリコプター事業者の協力のもと、「京都の空」を楽しむアクティビティをご提供。宿泊にヘリコプター・クルージングを組合わせた特別プランのほか、ホテルシェフが待つ特別なロケーションまでヘリコプターで移動しディナーを満喫する、プレミアムな野外レストランを計画中です。



<OKUTRIP③>

京都・洛北に佇む“秘密の庭園”への誘い

京都・洛北の鞍馬街道沿いに位置し、春・秋に1日100名限定で公開される「白龍園」(京都市左京区)の拝観枠を、THE THOUSAND KYOTOのご宿泊者様限定で特別にご提供します。太古より山の神々が住むと言われる二ノ瀬の里、安養寺山麓に浮かぶ「秘密の庭園」を、ゆっくりと楽しんでいただけます。



<OKUTRIP④>

一般のお客さまには入店いただけない、京都西陣の呉服卸問屋で“奥”体験。

THE THOUSAND KYOTOのコンシェルジュが西陣を通い詰めて発掘した、一般のお客さまには入店いただけない京都西陣・呉服卸問屋でじっくりと反物選びをして着物を作る、究極の“奥”体験をご宿泊者様限定サービスとしてご提供します。



<OKUTRIP⑤>

THE THOUSAND KYOTO 限定

通常非公開の「新選組ゆかりの地」特別公開

新選組ゆかりの地として有名な通常非公開の場所へ特別にご案内します。THE THOUSAND KYOTO ご宿泊者様のみが体験できる特別コンテンツ。



<OKUTRIP⑥>

寺院での座禅・癒し体験 ～800年の歴史ある庭園を眺めて～

東山三十六峰の歴史ある名勝庭園を持つ非公開寺院で、宿泊者限定のサービスをご提供。少人数制での本格的な「座禅体験」のほか、座敷貸切でお茶や読書など、ゆったりとした自由な時間を過ごしながらか、庭園を占有できる特別プランもご用意。心の癒しが得られる素敵なひと時をお過ごしください。



他にも、世界遺産寺院での特別ガイド付きプライベートツアー、通常非公開の場所での特別御護摩体験など、様々な「OKUTRIP KYOTO(オクトリップ キョウト)」の企画を進めています。サービスの詳細は後日ホームページで発表します。

(2) レストランから発信する「食の魅力」

■今日は何に出来るだろう。食の魅力を体感「ザ・サウザンド ガストロノミー (※2)」

ただ、美味しいだけではない。喜び、楽しさ、驚き、発見、京都、文化・・・料理一皿ごとに、心躍る、ストーリーが宿るような、食を通しての体験・体感をすべてのお客さまにお届けします。食材は京都にとらわれず日本各地、世界中から、その時期に出会える上質な一品をご提供します。



美味しさと庭園の美しさが魅力の「KIZAHASHI/階」



カウンターとテーブル2つの表情を持つ「SCALAE」



テーマは現代の茶会「TEA&BAR」

「KIZAHASHI / 階(きざはし)」

<モダン割烹を楽しむカウンター席>

炭火の炉を兼ね備えたカウンターは、アラカルト中心。料理人がその日のおすすめ素材を、伝統的なスタイルから斬新なアレンジまで、おすすめ調理法と共にプレゼンテーションします。料理人と会話をしながら、お客さま自身が素材と調理法を選択する、オリジナルスタイルの日本料理をご提供します。



<庭園を眺める落ち着いた雰囲気テーブル席>

ランチタイムは、お手頃なお弁当から会席コースまでご用意。ディナータイムは会席コースに加え、ワゴンを使ったデザートサービスも楽しみのひとつで、静と動が心地よく融合します。また海外からお越しのお客さま向けのメニューの他、様々なリクエストにお応えします。



<個性的で豊富なドリンクメニュー>

さまざまなお茶を使った「ティーペアリング」はじめ、日本酒、焼酎のバリエーションは合わせて約50種類。個性的で豊富なドリンクメニューをご用意します。

「SCALAE(スカーラエ)」

＜イノベティブ・イタリアン、京都駅前に誕生。＞

カジュアルでオープンなのに、品が良く、しかも美味しい。モダン、フュージョン、イノベティブなど様々な要素を含み、枠にとらわれず革新的。シェフの感性が光る料理の数々に、心が躍ります。



＜活気あふれるカウンター「スカーラエ プラス」＞

ディナータイムは、京都の食材はじめ世界各国から集める上質素材を使ったスペシャルコース1種のみ。フュージョンやモラキュラ的要素を含む、シェフのスペシャリテの数々が堪能できる、スカーラエの特等席です。



＜シーンに併せて。テーブル「スカーラエ モデルナ」＞

クラシックなイタリアンを現代風にアレンジしたパスタランチからディナーコースまで、アラカルトもご用意。気軽なランチから特別なディナーまで、様々なシーンでお楽しみください。

「TEA&BAR(ティーアンドバー)」

＜現代の「茶会」がテーマのアイコン的存在＞

一人ひとりが好きな時間に、好きなスタイルで、お茶を一服、お酒を一杯楽しめる、京都に伝わる茶文化を現代的に解釈し、表現するカフェ&バー。



＜産地や茶農家にこだわった、上質な日本茶＞

“おもてなし煎茶師”が、京都・宇治茶の主産地の一つ、和束町の茶葉を中心に、全国から選りすぐってお届けする、季節のお茶や今話題の「国産紅茶」などをお楽しみください。



＜こだわりのコーヒーとスイーツ＞

コーヒーは4~5種をプレゼンテーションし、選んでいただくスタイル。和と洋が融合したスイーツや、様々なお茶を使ったアフタヌーンティーなどオリジナルスイーツを開発中。

【レストラン予約開始日決定】

2018年11月8日(木)15時より受付スタート <下記オフィシャルホームページにて承ります>

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

※各レストランの詳しい情報は、ホームページをご覧ください

※ご朝食及び「TEA&BAR」はご予約を承っておりません。あらかじめご了承ください

※1)魅力共創会議とは THE THOUSAND KYOTO 開業準備をきっかけに、京阪ホテルズ&リゾーツ㈱のコンシェルジュや若手社員を中心として、他ホテルにはない独自の魅力・付加価値の提供、新しいコンセプトについて従業員が主体的に考え、商品やサービスとして具体化するための取り組み。

「モノ」から「コト・体験」にシフトする旅行者の志向の変化に対応するため、ホテルが立地する街を重要な経営資源と捉え、京都における京阪のグループ力を活かして、「エンタメ」「ガイド」「地元体験」等をテーマにした様々な企画を進行中です。

※2)「ガストロノミー」とは料理を中心として芸術、歴史、科学、社会学などさまざまな文化的要素を考える総合的な学問。文化と料理の関係を考察すること。美食学や美味学とも訳されることから THE THOUSAND KYOTO の食への取り組みに対する総称を「ザ・サウザンド ガストロノミー」と定義しています。

<ホテル概要>

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

アクセス：JR京都駅より徒歩約2分

開業日：2019年1月29日(火)

階数：地下1階～地上9階

客室：3階～9階 222室

公式HP：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<施設構成>

B1：駐車場、ジム、小宴会場、美容室

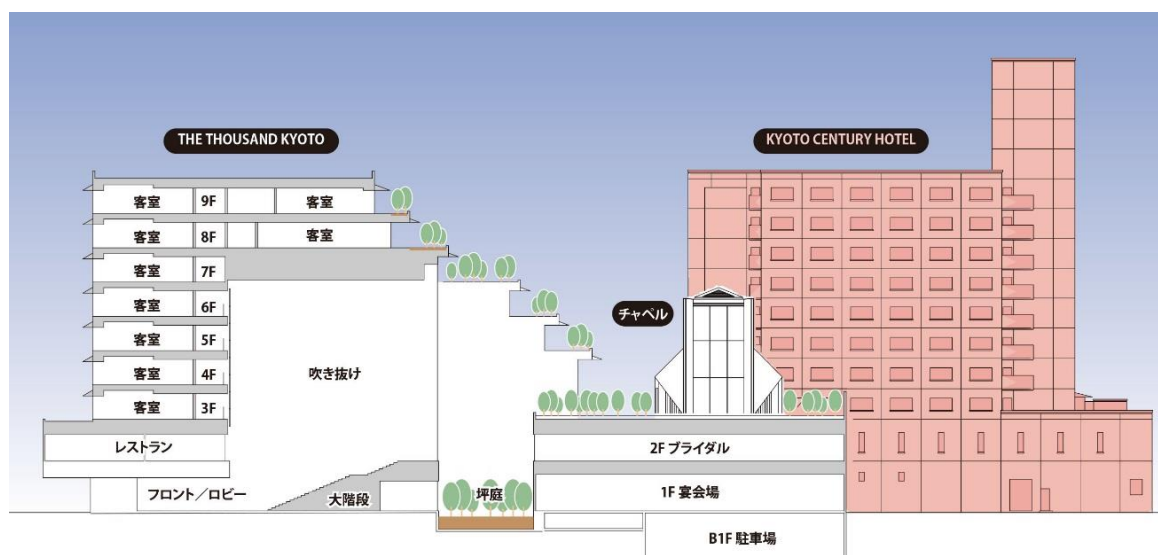
1F：エントランス(車寄せ・通り庭・大階段)・フロント、大・中宴会場、控室

2F：ウェディングサロン、衣装室、レストラン、スパ(トリートメントルーム)

3F：チャペル、ガーデン、客室、スパ(受付・温浴・ストーンスパ・サウナ)

4F～9F：客室

備考：地下1～3階で京都センチュリーホテルと接続



以上