



2021年11月4日

第4回 A.S.I アジア・オセアニア最優秀ソムリエ 『岩田 渉 Christmas ペアリングディナー』 3日間限定開催 Christmas ディナーコースは 12月18日(水)より

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、イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」にて、岩田 渉シェフソムリエによる Christmas ペアリングディナーを12月24日(金)～26日(日)の3日間・各日6名様限定で開催いたします。カウンター席で岩田 渉シェフソムリエがお迎えし、ペアリングやワインにまつわるトークとともにディナーをご堪能ください。



岩田 渉シェフソムリエ

『岩田 渉 Christmas ペアリングディナー』概要

【期 間】12月24日(金)・25日(土)・26日(日) 17:30～20:30(L.O.) <3日間限定>

【内 容】岩田 渉シェフソムリエによるワインペアリング+SCALAE Christmas ディナー「Felice」コース

【定 員】各日6名様

【価 格】¥30,000/1名(消費税・サービス料込) ※1名様よりお申し込みいただけます。

【ご予約】TEL: 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

※本コースのお席はカウンター席のみとなっております。

■大切な人と過ごすひとときに「スプーンいっぱい幸せ」を

2021年10月に新コンセプト「WOW!」を掲げてリニューアルしたイタリア料理「SCALAE」では、12月18日(土)から12月26日(日)までの期間限定で、Christmas ディナーコースをご提供いたします。

『スプーンいっぱい幸せ』と題し、選べる2つのコースをご用意しました。エシレバターを使用したローマの伝統パスタ料理「カチョ・エ・ペペ」や、鹿肉のロースト、オマール海老とリコッタチーズのカネロニ仕立てなど、ホリデーシーズンにぴったりのメニューをお楽しみください。

イタリア料理「SCALAE」 Christmas ディナーコース

SCALAE でスプーンいっぱいの幸せをあなたに。

今年のクリスマスは、「Regalo（レガーロ）」と「Felice（フェリーチェ）」2つのディナーコースをご用意しました。それぞれイタリア語で Regalo=プレゼント、Felice=幸せ を意味します。テーブルを囲み食事をともにすることの幸せを多くの人々が実感した今年。SCALAE では、大切な人との「スプーンいっぱい」からはじまるひと時を、シェフ渾身の料理とおもてなし、サプライズの効いた“WOW!な遊び心”で演出いたします。

<コース内容>

「Regalo（レガーロ）」 12,430 円 (税サ込)

Regalo : イタリア語で「プレゼント」

パルマ産生ハムと葱のグリッシーニ／鰯とホタテの軽いマリネ オレンジ風味 カリフラワーのピューレとともに／
タコのルチアーナ風フリット 黒オリーブのソース／鹿のロースト 赤ワインソース 金柑のコンポートとジャガイモピューレ
エシレバターのカチョ・エ・ペペ スパゲッティーニ／クリスマスドルチェ／コーヒーまたは紅茶

「Felice（フェリーチェ）」 16,159 円 (税サ込)

Felice : イタリア語で「幸せ」

パルマ産生ハムと葱のグリッシーニ／鰯とホタテの軽いマリネ オレンジ風味 カリフラワーのピューレとともに／
タコのルチアーナ風フリット 黒オリーブのソース／オマール海老とリコッタチーズのカネロニ仕立て アメリケーヌソース／
ヘルシークイーンビーフ ファイルのロースト 赤ワインソース／エシレバターのカチョ・エ・ペペ スパゲッティーニ／
クリスマスドルチェ／コーヒーまたは紅茶



Christmas ディナー イメージ

ディナーコース&グラスシャンパン付き宿泊プランも販売中

SCALAE のクリスマス特別ディナーとグラスシャンパンがセットになった宿泊プランを販売中です。少し早めのクリスマスホリデーとしてもご利用いただけます。

宿泊プラン概要

プラン内容: ご宿泊+グラスシャンパン付き SCALAE ディナー
(Regalo/Felice) + 朝食

宿泊期間: 2021年12月18日(土)~26日(日)まで

料金: 27,700円~(1名様当り) 1室2名様/1泊 (消費税・サービス料込 宿泊税別)

※料金はお日にち・お部屋タイプにより異なります。

お申し込み:

【12月18日~26日限定】クリスマスの聖夜を彩る全6品のコース「Regalo」-夕朝食付き-

<https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/hotels/keihan-thousand/plans/10038455>

【12月18日~26日限定】クリスマスの聖夜を彩る全7品のコース「Felice」-夕朝食付き-

<https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/hotels/keihan-thousand/plans/10038454>



シェフソムリエ 岩田 渉 Wataru Iwata

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年にソムリエの資格を取得。2019年に現職、THE THOUSAND KYOTO シェフ・ソムリエに就任。

◆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 & Millau2020」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。



Christmas ディナーコース ～スプーンいっぱい幸せ～ 概要

【期間】2021年12月18日(土)～12月26日(日)
【場所】THE THOUSAND KYOTO 2F イタリア料理「SCALAE」
【時間】17:30～20:30 (L.O.)
【内容】Regalo (レガロ) 12,430円 / Felice (フェリーチェ) 16,159円
【お問合せ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)
【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/christmas-pairing-dinner.html>

※表示価格にサービス料 13%と消費税が含まれます。
※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。
※写真は全てイメージです。

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)
HP：<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

