



2021年11月17日

**テーマは「食べることは守ること」 食に携わる方々に敬意を。**

**ザ・サウザンド キョウト シェフソムリエ × 「祇園 さゝ木」 夢の饗宴**

ホテルのシェフソムリエが京都の人気日本料理にワインをセレクトする特別美食ディナーイベント

2022年1月29日(土)に開業3周年を迎える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、京都の人気日本料理「祇園さゝ木」の店主・佐々木 浩氏を迎え、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ディナーイベントを一夜限りで開催いたします。「祇園さゝ木」を迎えるコラボレーションは今回が初めてとなります。



コースには魚のメインと肉のメインをご用意。コロナ禍で多くの食材が行き場を失い、何トンもの野菜が廃棄される中、この時期に旬を迎える「菜の花」も足が早く例外ではありませんでした。こちらは魚のメインに合わせてお楽しみいただけます。

また、肉のメインには関西では「ラム芯」の名称で馴染みのある牛ランプ肉を使用。ランプの中でも特に柔らかく旨味が凝縮した部位をすき焼き風のローストビーフでご提供いたします。

### 「祇園 さゝ木」と 佐々木 浩氏について

奈良県出身。高校卒業後、18歳で料理の道に入り各店で修行する。36歳で独立して祇園に出店。その後2度移転し、2006年、有名店が軒を連ねる八坂通りでカウンター16席の店を構える。メニューは昼も夜もおまかせコースのみで、料理人と話を交わしながら食事が楽しめる1枚板のカウンター席で繰り広げられる演出の数々は「さゝ木劇場」とも呼ばれる。常に最高級の旬食材を仕入れ、斬新なアレンジで目にも美しい和の創作料理が話題となり、全国から客が押し寄せる。2010年から連続でミシュランガイドで星を獲得しており、最新の『ミシュランガイド京都 2022』では3年連続で最高峰となる3つ星を獲得。



## 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 & 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。



## イベント概要

- 【日時】 2022年1月29日(土)  
【場所】 宴会場「SEN」(THE THOUSAND KYOTO 1階)  
【時間】 1部：16:00～18:30(受付15:30)  
2部：19:15～21:45(受付18:45)  
【料金】 35,000円(消費税・サービス料込) ※お土産付き  
【内容】 日本料理～京都人気店「祇園 さゝ木」の特別メニューとお飲み物  
※お席に限りがあります、お早めにご予約ください。  
【お問い合わせ】 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/sasaki-collaboration.html>

※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。

## 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：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)  
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 キョウト 広報担当 / 渡辺・上野

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : [ttk\\_press@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp)