

第8回 全日本最優秀ソムリエコンクール優勝
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
岩田 渉（いわた わたる）
シェフソムリエに就任

〈就任企画「岩田渉・ペアリングディナー」&「メーカーズディナー」開催〉

京阪ホテルズ&リゾート株式会社(本社:京都市下京区、社長:稲地利彦)が運営する、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)」に、2019年9月16日(月・祝)日本ワイン界の新星、岩田渉(いわたわたる)がシェフソムリエとして就任いたしました。そして、就任を記念したスペシャルイベントを、ホテル内レストラン「SCALAE(スカーラエ)」及び「KIZAHASHI(キザハシ)」で開催いたします。



岩田は3年に一度開催の「全日本最優秀ソムリエコンクール」において、2017年の第8回大会に出場しコンクール初挑戦で優勝、見事日本一のソムリエに輝きました。続く、2018年京都で開催された「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」でも優勝。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した、日本で今最も注目されているソムリエの一人。田崎真也氏以来の日本人「ソムリエ世界一」を目指すワイン界のホープです。

これから岩田は、当ホテルが提唱する『食の魅力体験』を最上ものとするために、ワインだけでなく、食前のカクテルや食中の日本酒、食後に楽しむブランデーなど、トータルでドリンクメニューを監修・コーディネート。シェフ達の料理を更なる美味しさへと昇華させるとともに、ドリンクを通しての「ゲスト一人ひとりに寄り添う、おもてなし」で、ホテルコンセプト“パーソナル・コンフォート”を体現するひとときを提供して参ります。

【就任記念スペシャルワインイベント】

■ シェフソムリエ岩田渉・ペアリングディナーVOL.1

イタリア料理「SCALAE」にディナー限定でオープンするカウンター席<SCALAE_PLUS(プラス)>。シェフの感性に直に触れながら味わう、「SCALAE」特等席のスペシャルメニューに合わせて贈る、ワインを中心とした岩田ならではのペアリングを楽しんでいただけます。

【開催日】2019年11月1日(金)、11月2日(土)

【店舗名】THE THOUSAND KYOTO

2階/イタリア料理「SCALAE」内 カウンター席 <SCALAE_PLUS(プラス)>

【時間】18:45~カクテルタイム/19:00 料理スタート ※皆さま一齊にお料理の提供を始めさせていただきます。

【料金】35,000円 <コース料理代金ならびにドリンク代金含む>

【定員】各日12名 ※2日前までに要予約(ただし、定員になり次第受付終了)

【お問合せ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00~20:00)

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000283.html>



菱田 雅己 Masaki Hishida イタリア料理 SCALAE シェフ

1983年生まれ。

友人に恵まれた高校時代。進路によって離れ離れになっても自分が皆の帰る場所を作れたらと、飲食業界を志す。調理師専門学校卒業後、実際に料理人として働き出してみた結果、「料理のプロとして、その頂点を見たい」と26歳で渡伊、1つ星から3つ星まで研修含め様々なレストランで6年間腕を磨く。

■ 代表的な勤務レストラン

- ・Ristorante gualtiero marchesi グアルティエロ マルケージ
- ・Ristorante Da Vittorio リストランテ ダ ヴィットリオ
- ・Ristorante La pergola リストランテ ラ ペルゴラ

『ハイツ・ベック東京』出店と共に帰国。スーシェフとして勤務。

2017年ミシュラン1つ星を獲得。

2018年3月、長期休暇を利用してペルー研修へ。

※主な研修先

- ・Central セントラル ・Astrid y gaston アストリッド イ ガストン

2018年8月に現職、THE THOUSAND KYOTO イタリア料理「SCALAE」シェフ就任。



■ シェフソムリエ岩田渉・ペアリングディナーVOL.2

日本料理「KIZAHASHI(キザハシ)」のカウンター席<割烹 KIZAHASHI>で贈る、料理長 早見が目利きした季節の食材、そして伝統と創造が交差する美しく美味しい料理。それぞれに合わせて岩田がワインや日本酒を選びます。庭園を眺めながら楽しむ、2日限りのペアリング“割烹”ディナーを堪能いただけます。

【開催日】2019年12月13日(金)、12月14日(土)

【店舗名】THE THOUSAND KYOTO

2F 日本料理「KIZAHASHI(キザハシ)」内・カウンター席 <割烹_KIZAHASHI>

【時間】18:45~カクテルタイム/19:00 料理スタート ※皆さま一齊にお料理の提供を始めさせていただきます。

【料金】35,000円 <コース料理代金ならびにドリンク代金含む>

【定員】各日11名 ※2日前までに要予約(ただし、定員になり次第受付終了)

【お問合せ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00~20:00)

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000283.html>



早見 義昭 Yoshiaki Hayamia 日本料理 KIZAHASHI 料理長

1979年生まれ。

幼いころより物作り好き。

一から最後まで自身で手掛けられる仕事に就きたいと考える中、アルバイトをしていた和食店料理長の細かい作業、包丁さばき、一から料理を作りあげていく気持ちなどの仕事ぶりに惹かれ、結果「料理」に結びつき、料理の世界へ。

大学を卒業後、株式会社京都吉兆に入社。「京都吉兆グランヴィア店」で約10年修行を積む。2013年「ザ・リッツ・カールトン京都」にオープニングスタッフとして入社。5年半勤務する。入社から約3年で日本料理「水暉」副料理長に就任した。

2018年8月に現職、THE THOUSAND KYOTO 日本料理「KIZAHASHI」料理長就任。



■ メーカーズ・ワインディナー

「SILVER OAK(シルヴァー・オーク)」 / 新ブランド「TWOMEY(トゥーミー)」

カリフォルニアを代表するワイナリーのひとつ「SILVER OAK(シルヴァー・オーク)」。このアメリカで愛され続ける名門ワイナリーが手掛ける新ブランドが「TWOMEY(トゥーミー)」。シャトー・ペトリュスの醸造家が手掛ける、注目のワインを、イタリア料理「SCALAE」の料理とともに堪能いただく、一夜限りの特別ディナー。当日は「SILVER OAK」よりゲストスピーカーを招き、岩田がナビゲーターを務めるトークセッションも楽しめます。2つのワイナリーのワインに深く触れ、じっくり味わう特別ディナーイベントです。

【開催日】2019年11月11日(月)

【店舗名】THE THOUSAND KYOTO

2階/イタリア料理「SCALAE」内 テーブル席 <SCALAE_MODERNA(モデルナ)>

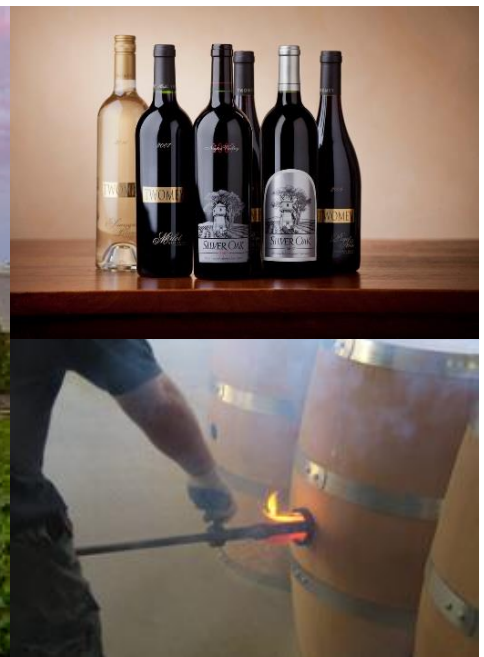
【時間】18:45～カクテルタイム / 19:00 料理スタート ※皆さま一斉にお料理の提供を始めさせていただきます。

【料金】35,000円 <コース料理代金ならびにドリンク代金含む>

【定員】20名 ※2日前までに要予約(ただし、定員になり次第受付終了)

【お問合せ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～20:00)

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000284.html>



■ THE THOUSAND KYOTO レストラン概要

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、世界中から厳選し、その時期に出会える上質な一品をご提供します。

◆ 日本料理 KIZHASHI(キザハシ)

割烹 KIZHASHI / モダン割烹を楽しむディナー限定カウンター

朝昼晩と『引立ての出汁』にこだわる、KIZHASHI の料理。型にはまり過ぎることなく、もっと自由に楽しく、日本料理を体験して欲しい！という想いを込めて。思いのままに“食”を楽しめるカウンター割烹。炭火の炉を兼ね備えたカウンターはアラカルト中心。よりパーソナルに食を楽しめる、ホテルコンセプトを体現する KIZHASHI の特等席です。お客さまの好みに合わせ、料理人がその日一押しの素材を、伝統的なスタイルから斬新なアレンジまで、最適な調理法と共にプレゼンテーション。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いたします。



美味しさと庭園の美しさが魅力の「KIZHASHI」

◆ イタリア料理 SCALAE(スカーラエ)

SCALAE_PLUS(スカーラエ_プラス) / 感性と情熱。何ものにもとらわれないイタリアン

世界に名だたる星つきのレストランで腕を磨き、経験を重ねたシェフ・菱田の、何ものにもとらわれない自由な発想と感性と情熱が生み出す料理が魅力。ディナータイムのみ、カウンター限定でオープンする店舗の特等席が「SCALAE_PLUS」。ご提供するの、世界各国から集める上質な素材を使ったスペシャルコース 1 種のみ。その味わいはもちろん、パフォーマンス・動き・香り・ウィットに富んだメニューなど、シェフの感性が活きる料理の数々を堪能いただけます。



カウンターとテーブル 2 つの表情を持つ「SCALAE」

【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 番

アクセス : JR京都駅より徒歩約 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

公式 HP

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



◆メインコンセプト◆

『京都の豊かな知恵に触れる。パーソナル・コンフォート・ホテル』

簡単に人と繋がれるソーシャルな時代だからこそ、京都に「もっとパーソナルな癒しにあふれたホテルが必要である」という想いから誕生したコンセプト。自分の好きなスタイルで食を楽しむカフェやレストラン、自分らしくいられる部屋、心身を癒す施設、そして京都らしいおもてなしや心づかい。

京都の持つ豊かな文化、造形美、芸術、食、体験、もてなしの心を、一つの空間内で体現、提供するホテルとして、世界中のゲストに愛されるホテルを目指します。



◆デザインコンセプト◆

『コンフォート・ミニマリズム』

シンプルかつ洗練されたデザインで、日本的な心地よさを感じる空間を創造します。禅の思想をテーマに、余計なものをそぎ落としたデザイン。その中に美しく映える、緑、光、アート。また、構成要素を低めに配した客室内は、まるで京町家のような、やすらぎと清々しさあふれる空間です。



◆環境や地域への配慮と貢献。京都とともに生きる

建物には京都の美しい山々の風景を表現した緑化を行うほか、環境や地域への配慮・貢献という観点から、太陽光発電による自然エネルギーをはじめ、京都の豊富な地下水脈を活かす井水活用システムを導入。省CO2の実現や、地域の防災拠点としても機能。京都の玄関口に建つホテルとして、ふさわしい価値を持った取り組みを展開してまいります。



※表示価格にサービス料 10%と消費税が別途かかります。※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になる場合がございます。 ※写真は全てイメージです。

<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/栢(かや)・梅津・森

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

Email : kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp

mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp

