

2022年9月16日

## シグネチャーは「お出汁」。自然の旨味で目覚める朝食体験へ “京都”らしさを追求した和朝食を10月1日より提供開始 ホテルから地元の食材を発信し、地産地消をおいしく実現

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、2022年10月1日（土）より、“京都”らしさを追求した和朝食を提供開始いたします。



シグネチャーメニューは、朝食の最初に提供する「迎え出汁」。鰹と昆布をふんだんに使用し、毎朝店内でつくる一番出汁です。そのほか、地元の食材をはじめ、湯豆腐などの京文化に根付いた料理を取り入れ、1つの御膳の中に“京都”がぎゅっと詰まっています。料理人が焼き上げる「出汁巻き」は、卵黄の赤みとコクに特徴のある、京都・宇治の農場 WABISUKE の平飼いの卵「やどりぎ」を使用。また、美山町産の「美し米」を使用した炊き立てのご飯かお粥を選択可能です。駅前という好立地にありながら、目覚めのひと口から料理人の手仕事と「京都」を堪能できる朝食で、旅の始まりを彩ります。

### ■『和朝食』概要

#### 【メニュー】

- ・迎え出汁 一番出汁（鰹：鹿児島県産 本枯れ節、昆布：北海道利尻産 道南）
- ・先付け 京都産野菜のお浸し（季節により変更）
- ・御膳 平飼いの卵「やどりぎ」の出汁巻き（京都・宇治市産 WABISUKE 宇治農場の卵）  
小鉢3種（京都・美山町産の湯葉、KIZAHASHI 自家製じゃこ山椒煮 ほか ※日替わり）  
西京焼き（京都味噌を使用 ※日替わり）  
湯豆腐（京都・並河商店の豆腐）
- ・御飯 美し米（京都・美山町産）の御飯、またはお粥
- ・香の物、赤出汁
- ・デザート 豆乳プリン（京都・宇治市産 WABISUKE 宇治農場）

【店 舗 名】日本料理「KIZHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【提 供 時 間】7:00～10:00 (L.O.)

【料 金】4,723 円 (1 名様) ※朝食付き宿泊プランもございます。

【お 問 い 合 わ せ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【詳 細】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/breakfast.html>

※表示価格には、サービス料 13%と消費税が含まれております。

※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。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式 HP をご確認ください。

※写真は全てイメージです。

## ■日本料理「KIZHASHI」概要

【営 業 日】水・木・金・土・日曜日・祝日 (定休日…月・火曜日)

【営 業 時 間】朝食…7:00～10:00 (L.O.)

※月・火はレストラン「SCALAE」で和朝食を提供

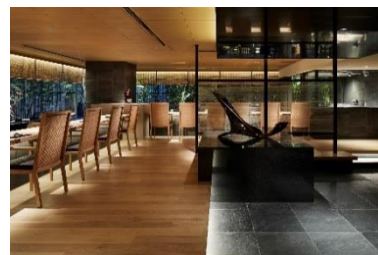
ランチ…11:30～15:30 (14:30L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(フード 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00L.O.)

【席 数】60 席 (個室 3 室 / 半個室 1 室)

【店 舗 U R L】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizhashi/>



## 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](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)



◆メディア関係者のみなさまへ◆

10月1日から提供の朝食の試食を次の通りご案内いたします。

期間中ご参加可能なお日にちをお選びいただき、弊社担当までご連絡くださいませ。

【期 間】 2022年10月3日(月)～10月31日(月)の平日のみ

【提 供 時 間】 7:00～10:00 (L.O.)

【料 金】 無料

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0186 (ブランド企画室 平日 10:00～18:00)

\*ご参加を希望される方は、下記必要事項などをご確認いただき、ご希望日の1営業日前 18:00までに

**press@keihanhotels-resorts.co.jp 宛 または FAX : 075-343-3722 まで**

ご返信くださいますようお願い申し上げます。

記

貴社名

貴部署名

ご芳名

(カナ)

(同行者 名)

TEL

E-MAIL

ご希望日程 第一希望

第二希望

備考 \* 別日でのご希望、その他のご要望などあればご記載ください。なお、ご取材の場合は別途ご連絡ください。