



2022年5月10日

「海の豊かさを守ろう」食べて貢献 SDGs プロジェクト サステナブルシーフードを使用したこだわりのメニューが登場 宿泊者限定のお得なコースもご用意

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・総支配人：井上貴史)は、2022年5月9日(月)より、京阪グループが推進する健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現し、循環型社会に寄与するライフスタイル「BIOSTYLE」の実現を目指す取り組みの一環として、サステナブルなシーフードを使用したメニューを、イタリア料理「SCALAE (スカーラエ)」にて提供開始いたしました。



◆サステナブルメニューについて

当ホテルが自信をもってお送りする、素材の美味しさを引きだしたサステナブルシーフードメニューです。

■ クロマグロとマグロカラスミのスパゲティーニ



水産資源と環境に配慮した漁業で獲られたクロマグロを使ったスパゲッティーニ。クロマグロの表面を炙り、香ばしく仕上げました。マグロのカラスミをトッピングし、相性の良いニンニクとトマトのソースに絡めています。ドライトマトの甘味と、おかひじきの食感と合わせてお楽しみください。マグロと、カラスミが彩り豊かに、目でもお楽しみいただけるメニューです。

■ おかそだちサーモンアソート



千葉県木更津のおかそだちサーモンを使ったメニューです。ソミュールでマリネしたサーモンに、サワークリームとキャビアを添えた一品と、タルタルにしたサーモンをビネガーでマリネしたグレープフルーツと共に、瞬間燻製をした一品を合わせてご提供いたします。おかそだちサーモンは、人工海水を循環・浄化しながら育てられたサーモンです。独自のろ過システムで人工海水を100%循環させて養殖されており、海を汚さない、地球に優しいサステナブルな食材として注目を集めています。

サステナブルシーフードメニュー 概要

【店 舗 名】	イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)		
【内 容】	・ クロマグロとマグロカラスミのスパゲティーニ ・ おかそだちサーモンアソート		
【料 金】	通常のコースにプラス下記料金でお選びいただけます		
ランチ	・ クロマグロとマグロカラスミのスパゲティーニ ・ おかそだちサーモンアソート	通常の pasta メニューにプラス1,200円 通常の前菜メニューにプラス1,200円	
ディナー	・ クロマグロとマグロカラスミのスパゲティーニ ・ おかそだちサーモンアソート	通常の pasta メニューにプラス1,000円 通常の前菜メニューにプラス400円	
【提供時間】	ランチタイム 11:30～15:30(フードL.O. 14:30) ディナータイム 17:30～21:30(フードL.O. 20:30)		
【席 数】	110席 / 個室 3室		

◆ 宿泊者限定価格のディナーコースもご用意

また、今回特別にご宿泊のお客さま限定のお得なディナーコースをご用意しました。通常 12,340 円のディナーコース「Terra」に、クロマグロとマグロカラスミのスパゲティーニと、乾杯スパークリングワインをお付けして 12,000 円でご提供いたします。

さまざまな取り組みで地球環境への負荷軽減を進めている THE THOUSAND KYOTO で、地球に優しく泊まって、食べて、サステナブルステイをお楽しみください。

< 宿泊者限定 > サステナブルシーフードメニュー付き特別ディナーコース 概要

【店 舗 名】	イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)		
【対 象】	THE THOUSAND KYOTO にご宿泊中のお客さま		
【期 間】	2022年5月9日(月)～5月31日(火)		
【内 容】	・ ディナーコース「Terra」(通常12,340円) ・ クロマグロとマグロカラスミのスパゲティーニ (通常プラス1,000円で選択可能) ・ 乾杯グラススパークリングワイン 1杯 (通常1,800円)		
【料 金】	12,000円		
【提供時間】	ディナー 17:30～21:30(フードL.O. 20:30)		
【席 数】	110席 / 個室 3室		

※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

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

※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。

※写真はイメージです。

◆当社の主な SDGs の取り組み

■ 都市養蜂プロジェクト

当社では、京都のホテルでは初めてとなる屋上での都市養蜂を行っています。ミツバチは生態系の循環の中でポリネーター（花粉媒介）としての重要な役割を担っています。都市域の植物の受粉を行うことで、自力で受粉できない植物が育ち、実をつけ、野鳥がその種を運び、周辺の緑が増え、その植物の受粉にミツバチが再び貢献するという循環が生まれます。京都駅前という都市部で養蜂を始めることで、緑化促進だけではなく、採れたはちみつの商品展開、自社ホテルレストランでの提供などにより、地産地消による地域活性化を目指します。



■ 京都のホテルとして初めて経済産業省「新・ダイバーシティ経営企業 100 選」に選定

2020年3月に経済産業大臣表彰を受けました。「働き方改革」を中心に据え、特に「障がい者雇用」において障がいがある方とない方が共に働くことで互いの自立性や創発性の向上が成果として評価されました。

当社の SDGs の取り組みについて詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/sdgs/>



SDGs を実現するライフスタイルを提案する

京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ピオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

なお、「都市養蜂プロジェクト」「新・ダイバーシティ経営企業 100 選」選定は BIOSTYLE PROJECT に認証されています。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

BIOSTYLE PROJECT

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)

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>



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/ブランド企画室

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722 Email：press@keihanhotels-resorts.co.jp