



2023年2月17日

270年以上の伝統を誇る滋賀県の蔵元とコラボレーション 「萩乃露」蔵元と共に楽しむメーカーズディナー



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、滋賀県高島市の琵琶湖畔に酒蔵を構える福井弥平商店のブランド地酒「萩乃露(はぎのつゆ)」とコラボレーションしたメーカーズディナーを2023年3月14日(火)に開催いたします。

「萩乃露」醸造の日本酒と共に、KIZHASHI 料理長・岡野 真介が腕を振ったメニューと共に楽しみいただけます。琵琶湖畔にて270年以上にわたって酒造り続け、伝統を伝えるとともに新たな“旨い”を目指して挑戦し続ける『萩乃露』と、千年の都・京都の自然と生きる知恵と、おもてなしの精神を伝えるホテル・THE THOUSAND KYOTOの「KIZHASHI」。2つのスピリットが織りなすマリアージュのひと時をお楽しみください。

■「萩乃露」蔵元と共に楽しむメーカーズディナー 概要

【実施期間】2023年3月14日(火) ※前日15:00までに要予約

【料理内容】食前のお愉しみ/前菜/椀物/造里/八寸/温物/焼物/御飯/本日のデザート

【店舗名】日本料理「KIZHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【開催時間】19:00スタート

【料金】23,000円(1名様) ※定員になり次第受付終了いたします。

【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/plan/restaurant/haginotsuyu.html>

【予約】[https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizhashi/reserve?menu_items\[\]=63e37db54610d908aa598078](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizhashi/reserve?menu_items[]=63e37db54610d908aa598078)

※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「KIZAHASHI」概要

【営業日】水・木・金・土・日曜日（定休日…月・火曜日）

【営業時間】朝食…7:00～10:00（L.O.）

ランチ…11:30～15:30（14:30 L.O.）

ディナー…17:30～21:30

（フード 20:00、アラカト 20:30、ドリンク 21:00L.O.）

【席数】60席（個室3室/半個室1室）

【店舗URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizahashi/>



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

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&リゾーツ株式会社

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

