



2023年6月20日

まだ知らない京都の恵みをいただく、プラントベースのイタリアン “瞬”の畑を感じる「Plant Forward Kitchen」始動

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、イタリアン「SCALAE」のカウンター席にて、地元農家直送の野菜を主役にシェフが腕を振るう「Plant Forward Kitchen(プラントフォワード キッチン)」を始動。週末・席数限定コースの提供を開始いたします。

「Plant Forward」とは、植物性の食材をメインとして、環境のことも思いやる食スタイルのこと。この概念を SCALAE らしく解釈し、皆様に新しい食の楽しみ方としてご提案いたします。

「私たちは、その土地の豊かさに支えられている。だからこそ地元の恵みを享受するだけでなく、大切に育んでいきたい。」そんな想いから地元農家の畑で「援農」を始め、“旬”より短い“瞬”の畑を切り取った「まだ知らない京都の恵み」に出会いました。コースの中では、農家しか知らない“瞬”の食材もお楽しみいただけます。京都駅前にいながら、畑のストーリーを感じていただける、プラントベースのイタリアン。シェフソムリエ岩田 渉監修のワインペアリングで、もっと畑を深く味わうこともできます。この時この場所に出逢う京都の恵みをお楽しみください。



■ SCALAE「Plant Forward Kitchen」概要

【実施期間】2023年7月8日(土)～ 金・土・日限定 ※3日前までに要予約

【店舗名】イタリアン「SCALAE」カウンター席 10席限定 (THE THOUSAND KYOTO 2階)

【提供時間】18:00～ 一斉スタート

【メニュー内容】地元農家直送の野菜を主役にしたプラントベースのコース 料理8品、デザート2品
※内容は季節や野菜の生産状況によって異なります

【料金】コース：お一人様15,000円、ワインペアリングコース：お一人様27,000円

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【URL】

(詳細)<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/Plant-forwardKitchen.html>

(予約)[https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-scalae/reserve?menu_lists\[\]=648ae96e01ff47020c374db9](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-scalae/reserve?menu_lists[]=648ae96e01ff47020c374db9)

※コースには動物性由来の食材も使用しています。

※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。

※提供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。

THE THOUSAND KYOTO の「援農」について

当ホテルは「サステナブル・コンフォート・ホテル」として“次の千年”につづく新しい心地よさで、快適さとサステナビリティを追求した感動体験をお届けしています。

土地の豊かさを大切に育む取り組みとして、京都市北区西賀茂の大宮野菜研究会に所属する「岸本農園」と提携を結び、2023年1月より日常的にホテルスタッフによる「援農」(農家の方とともに農作業に携わること)を始めました。スタッフが農作業に関わることで感じた“瞬”の野菜や畑のストーリー、農家の想い、京都産野菜の魅力を、「Plant Forward Kitchen」で皆様にお伝えしていきます。



シェフのコメント

SCALAE シェフ 芝原 健太



「当社では 2023 年 1 月にアグリビジネス部が発足し、西賀茂の岸本農園様で日常的に援農に携わっています。岸本農園様の多大なご協力があり、大切な野菜と一緒に作らせていただいています。援農をすることで見つけられた畑の“瞬”を、農家さんの想いやストーリーとともに届けたい。育てた野菜を、収穫後すぐ召し上がってほしい、という気持ちで作業しています。当社が本気で取り組む援農と『Plant Forward Kitchen』を通じて、農家とお客様をつなげる場を提供できることを嬉しく思います。」

THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ 岩田 渉について

岩田 渉 (いわた わたる)

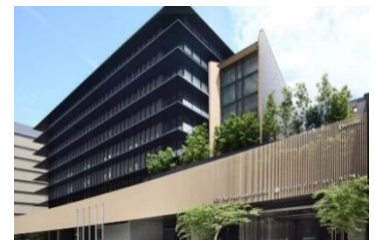
1989 年愛知県生まれ。2014 年にソムリエ資格取得。同年京都のワインバー「Cave de K(カーヴ・ド・ケイ)」のソムリエに着任。2019 年 9 月に現職、THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ就任。

数々の受賞歴があり、2023 年「第 17 回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」にて日本代表として準決勝進出。世界第 5 位に輝く。



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：J R 京都駅より東へ徒歩約 2 分
階 数：地下 1 階～地上 9 階 (客室:3 階～9 階 / 222 室)
H P：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<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