



2022年12月23日

新年を祝う、うさぎと鏡餅をモチーフにした新ケーキ
1月限定「うさぎもち」発売
和三盆のムースをベースに和×洋のマリアージュを楽しめる



京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人:櫻井 美和)は、2023年1月1日(日・祝)から1月31日(火)まで、2023年の干支ケーキ「うさぎもち」をホテル2階のカフェ&バー「TEA AND BAR」にてご提供いたします。

2023年の干支をモチーフに、雪うさぎと鏡餅を掛け合わせた一品。小さなお子様もお召し上がりいただけるようアルコールは使用していません。黒糖やみたらしといった和の味わいと、ムースやジェノワーズなどの和×洋の組み合わせで、お正月に相応しい華やかなスイーツに仕上げました。見た目にも愛らしいケーキで、新たな年の始まりをお楽しみいただけます。

■「うさぎもち」概要

【実施期間】2023年1月1日(日・祝)～1月31日(火)

【店舗名】カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【提供時間】12:00～17:00 (L.O.)

【料金】ケーキセット 2,500円 (ドリンク付)
ケーキ単品 1,500円

【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/newyear-cake.html>

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_items\[\]=63a156bb4013ca0025b9e6f6](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_items[]=63a156bb4013ca0025b9e6f6)

■「うさぎもち」詳細



和三盆のムースをベースに、中には上段と下段で味わいの変化を楽しめる一品。うさぎの顔の部分はローストした胡桃を粗く砕き、みたらしソースを忍ばせました。体の部分には黒糖ジュレと求肥(ぎゅうひ)を入れ込み、底の部分には米粉のジェノワーズで食感にアクセントを持たせています。

うさぎと一緒に飾るのは、ゴールドチョコレートの土台に乗せた立て札。ホワイトチョコレートと白いカカオバターで作った菱形のプレートに、うさぎを表現したイラストのような文字をステンシルで描きました。

※1月1日(日・祝)～3日(火)は金色×赤色、4日(水)以降は白色のお皿で提供いたします。

※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。

■カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業時間】10:00～21:00 (L.O.20:30)

【席数】席数 58 席

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

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



■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 1 階～地上 9 階 (客室:3F～9F / 222 室)

【HP】<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

