

2021年12月28日

～自分へのご褒美 Luxury Time～

“いちごまみれ”の Strawberry Afternoon Tea

セイボリーには世界三大珍味のフォアグラ・トリュフ・キャビアを使用

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1月8日(土)から5月8日(日)までの期間中、ホテル2階のカフェ&バー「TEA AND BAR」にて、Strawberry afternoon tea ～自分へのご褒美 Luxury Time～をご提供いたします。



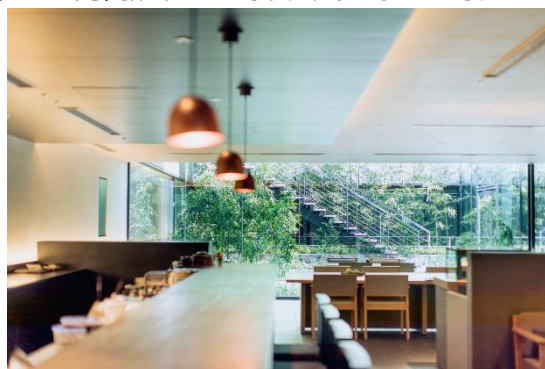
特別な日の「自分へのご褒美 Luxury Time(ラグジュアリータイム)」をテーマに、8種のスイーツと世界三大珍味(フォアグラ・トリュフ・キャビア)のセイボリーをお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。乾杯のウェルカムドリンクには、ノンアルコールスパークリングワインをご用意しました。ウェルカムデセールは「パティシエからいちごのギフト」をご提供します。熱々のショコラスソースをかけると、表面のチョコレートがゆっくりと溶け、隠された内側があらわれるサプライズな一皿です。

アフタヌーンティースタンドには、花束をイメージした「ラングドシャ・フリュイ」や、パリブレスト風にピンクと白のメレンゲでクリームといちごをサンドした「メレンゲ・リースフレーズ」などかわいらしいスイーツが並びます。

セイボリーは、特別な日に食べたい「フォアグラのパテとバゲット」や、仕上げにトリュフを削った「ラザニア風パイタルト」、「生ハムとキャビアのブーケサラダ」をご用意しています。

ドリンクは、和紅茶や日本伝統茶をはじめとした20種類以上をフリーフローでご提供いたします。

いつも頑張っている自分へ、ひとときのLuxury Timeをお楽しみください。



◆ウェルカムドリンク

アフタヌーンティーの乾杯にご提供いたします。
まずは、生のあまおういちごを一口召し上がっていただき、ノンアルコールスパークリングワインとのマリージュをお楽しみください。



◆ウェルカムデザート「パティシエからいちごのギフト」

ティースタンドとは別に 1 皿目にご提供いたします。
ご自身で熱々のショコラソースをかけていただくと、表面のチョコレートが溶け、中に隠された生のあまおういちごやストロベリーソルベと混ざり合う仕掛けです。パティシエからの歓迎の気持ちを込めた、楽しい一皿です。



◆スイーツ

あまおういちごや、いちごフレーバーをふんだんに使ったスイーツを 7 種スタンドにご用意。花束やリース、ハートをモチーフに取り入れ、思わず「かわいい！」と気分が上がるデザインに仕上がっています。
また、いちごをメインにしなが、ピスタチオやスパイス、フランボワーズなども使用した華やかな取り合わせです。写真左の「シャルロット・フレーズ」は、エルダーフラワーの風味が効いた生クリームでいちごのショートケーキに仕立てた、春らしい味わいのおすすめの一品です。



◆セイボリー

世界三大珍味のフォアグラ・トリュフ・キャビアをセイボリーでご用意。
フォアグラのパテをお好みでバゲットにつけてお召し上がりいただくほか、「ラザニア風パイタルト」では、仕上げにトリュフを削って盛りつけ、豊かな香りをお楽しみいただけます。生野菜を使用した「生ハムとキャビアのブーケサラダ」と合わせて、スイーツとともにラグジュアリーなひとときを演出する 3 品です。



◆フリーフロードリンク

定番のコーヒーや紅茶はもちろん、個性と魅力を持つ日本伝統茶や和紅茶、和紅茶フレーバーなど 20 種類以上をラインナップ。
寒い季節に嬉しいホットドリンクも充実しています。フリーフローで提供いたしますので、飲み比べていただくことも可能です。
スイーツやセイボリーそれぞれに合う一杯探しなど、ご自身でペアリングを楽しめます。



Strawberry Afternoon Tea ～自分へのご褒美 Luxury Time～ 概要

【実施期間】 2022年1月8日(土)～5月8日(日) ※2日前までに要予約

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

【時間】 1部 11:30～(14:30までのご利用) / 2部 15:30～(18:30までのご利用)

【料金】 5,594円(1名様) ※1名様よりご利用いただけます。

【お問合せ】 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/strawberry_afternoontea2021/

※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。

<ウェルカムドリンク>

ノンアルコールスパークリングワインとあまおういちご

<ウェルカムデザート>

「パティシエからいちごのギフト」 熱々のショコラソースをかけて食べるサプライズな一皿 中にはあまおういちごやストロベリーソルベが

<スイーツ>

「シャルロット・フレーズ」 エルダーフラワー風味の生クリームのいちごショートケーキ

「オペラ・フレーズ」 いちごとフランボワーズのバタークリーム、ピスタチオのスポンジ、カモミールのプリュレのオペラケーキ

「ハートムース」 いちごジュレをココナッツムースで包みコーティングしたハート型スイーツ

「ロゼワインといちごのゼリー」 ロゼワインのジュレ、青りんごのジュレ、レモンのジュレのグラスゼリー

「ラングドシャ・フリユイ」 ラングドシャでカスタードクリーム、カットフルーツを包んだ花束イメージのスイーツ

「メレンゲ・リースフレーズ」 焼いたメレンゲでシナモンクリームをサンドしキャラメル、いちごをトッピングしたパリプレスト風

「ボンボンショコラ」 いちごとトンカ豆のガナッシュをルビーチョコレートでコーティングしたボンボンショコラ

<セイボリー>

・フォアグラのパテとバゲット ・ラザニア風パイタルト ・生ハムとキャビアのブーケサラダ

<スコーン>

「スコーン・プレーン」「スコーン・フレーズ」 店内調理のいちごのコンフィチュールをつけてお召し上がりいただく2種のスコーン

<フリーフロードリンク>

・ドリップコーヒー ・エスプレッソ ・カフェラテ ・和紅茶 ・和紅茶フレーバー ・日本伝統茶 ・紅茶 など20種以上が飲み放題

渡邊 真吾 Shingo Watanabe

「マールブランシュ」からのスカウトを受け、6年勤めたのち、

京都にある数々のパティスリーやフランスでの研修で経験を積み、

2003年「グランヴィア京都」スーシェフに就任。

2008年京阪グループ「ロテル・ド・比叡」パストリーシェフに就任。

2014年「琵琶湖ホテル」製菓料理長に就任。

2018年8月より現職、「THE THOUSAND KYOTO」

「京都センチュリーホテル」両ホテルのパストリーシェフに就任。



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合せ・ご取材のお問合せ>

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／渡辺・川勝

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

