

2022年8月10日

ウェルカムデセールから最後の一品まで 錦秋に染まる京都を表現  
 いもくりなんきん  
**芋栗南瓜アフタヌーンティー～秋のごちそうグラデーション～**  
 パティシエが目の前でモンブランを仕上げるパフォーマンスも



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、2022年9月12日(月)から11月20日(日)までの期間中、ホテル2階のカフェ&バー「TEA AND BAR」にて、『芋栗南瓜アフタヌーンティー～秋のごちそうグラデーション～』をご提供いたします。

今回のテーマは「錦秋」。紅葉した木々が錦のように美しくなる秋の京都の景色をイメージしました。アシェットデセール、スタンドスイーツからなる9種のスイーツと、洋梨を使用したキッシュ、鮭や松茸を使用したグラタンなど、秋の味覚を楽しむセイボリー。「ブルーベリージャム」と「さつま芋クリームチーズ」の2種のソースでいただくスコーンをお召し上がりいただけます。ウェルカムドリンクには、りんごやブドウを使用したサングリア風のドリンクをご用意。さらにアフタヌーンティーを締めくくる最後のメニューとして「オートムギギフト ～ココットパイの包み焼き～」が登場。りんご、南瓜、さつま芋の角切りを甘く煮詰め、それらをパイで包み込みました。横に添えたバニラアイスと一緒に口にする事で、「温」と「冷」の甘さの両方を存分にご堪能いただける、満足感溢れる一品です。また、カフェラテや和紅茶など20種類以上のドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。「いもくりなんきん」を中心とした秋の味覚を素材に、赤や黄、オレンジなどに色づく錦秋の京都を表現した今回のアフタヌーンティー。山々が美しく色づく秋の京都で、心もお腹も満たされるひと時をお楽しみください。さらに10月は期間限定でハロウィン仕様に。詳細は続報をお待ちください。



## 『芋栗南瓜アフタヌーンティー ~秋のごちそうグラデーション~』 概要

【実施期間】 2022年9月12日(月)~11月20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 2階)

【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】 6,215円(1名様) ※1名様よりご利用いただけます。

【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/imokuri\\_afternoontea2022/index.html](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/imokuri_afternoontea2022/index.html)

【予約】 [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu\\_lists\[\]=62f3246196efa708e45a606b](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists[]=62f3246196efa708e45a606b)

### ~Lineup~

#### <ウェルカムドリンク>

…ルイボスティーとりんご、ブドウを使用したサングリア風のドリンク。凍らせたマスカットと巨峰のシャリシャリとした食感がやみつきに。

#### <スイーツ>

##### ・アシェットデセール 錦秋

…紅葉した山をカラフルなチョコレートとモンブランで表現。彩られたモンブランの中には渋皮栗が。錦秋の京都を彷彿とさせる美しい一皿。目の前でパティシエが仕上げをするパフォーマンスも。

##### ・南瓜タルトレット

…南瓜に見立てたレアチーズケーキと角切りの南瓜を混ぜ込んで焼き上げたタルトレット。

##### ・栗マカロン

…かわいらしい栗の形をしたマカロン。クリームと刻んだ栗を合わせることで存分に栗の魅力を引き出した一品。

##### ・さつま芋ムース

…さつま芋と黒ゴマペーストを使用したムース。紫色のグラサージュでさつま芋感を表現。

##### ・洋梨ロール

…洋梨とマスカルポーネクリームを巻いたロールケーキ。

紅く染まった葉に見立てたチョコレートを飾ることで一層秋らしい印象に。

##### ・スイートポテト

…ナッツ入り濃厚ブラウニーとレーズン、生クリームを合わせたスイートポテト。甘さとほろ苦さのバランスが絶妙。

##### ・マスカットとライム、ハーブのジュレ

…ミントとライムのジュレとマスカットを合わせたグラススイーツ。ミントとライムの爽やかな風味が、マスカットの甘味をいっそう引き立てる。上から見るとブドウの形が現れるのもキュート。

##### ・キャラメル林檎シヨクラ

…りんごのガナッシュとキャラメルでタルトタタンをイメージ。

赤とオレンジで京都の秋を表現した艶やかなボンボンシヨクラ。

##### ・オータムギフト ~ココットパイの包み焼き~

…りんご、南瓜、さつま芋の角切りを甘く煮詰め、パイに凝縮。

アフタヌーンティーの最後を飾るにふさわしい、満足感溢れる締め一品。

#### <セイボリー>

##### ・洋梨のキッシュ

…洋梨を、ほうれん草ピューレを加えたアパレイコと共に焼き上げたキッシュ。酸味の効いたサワークリームと共に。

##### ・松茸と鮭のグラタンカナッペ

…鮭、松茸にホワイトソースをかけて焼き上げたグラタンカナッペ。秋の味覚を凝縮したセイボリー。

##### ・お豆腐バーガー

…南瓜入りの豆腐ハンバーグ、南瓜チップ、野菜をサンドしたハンバーグ。

見た目も鮮やかかつヘルシーな味わいに。

#### <スコーン>

##### ・プレーンスコーン/さつま芋スコーン

…定番のミルクスコーンと、ダイスカットのさつま芋を混ぜ込んだスコーン。

ブルーベリージャムとさつま芋クリームチーズを添え、スコーンのさつま芋感をアップ。

#### <フリーフロードリンク>

##### 和紅茶

京都府和束町産ザ・サウザンド京都 オリジナル/静岡県産やぶきた/高知県四万十町十和産

奈良県月ヶ瀬産べにひかり/鹿児島県産夢ふうき(べにふうき)/フラワージンジャーティー

5種のりんごとスパイスハニーティー/燻製紅茶洋酒樽

##### 紅茶

ピュアエジプション カモミール/ホワイトティーwithゴジベリーティー/アールグレイブルースター

ルイボスオレンジ シトラス/アーユルヴェーダ アンチストレス/マヌカフラワーティー/スリーピードリームタイム

## 日本伝統茶&日本茶

香りほうじ茶/ハスの葉茶/カキドオシとハトムギ茶

## コーヒー

TEA AND BAR オリジナルブレンド/アマレロブルボン(ブラジル)/マンデリンリントン(インドネシア)/エスプレッソ/アメリカーノ

カフェラテ/カフェオレ/カプチーノ

## その他

金萱烏龍茶/抹茶ラテ

※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。  
※フリーフロードリンクは変更になる場合がございます。

## 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(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>

<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](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)

