



2022年9月9日

コロんとした栗フォルムのモンブランや3層の食感が楽しいオランジュショコラ
ホテルの屋上で採取したサステナブルはちみつを使ったケーキをラインナップ
秋季限定スイーツを提供中



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、カフェ&バー「TEA AND BAR」にて秋季限定スイーツを販売中です。国産栗のペーストを使用し、その名の通り栗に見立てたモンブランの『ザ マロン』。オレンジの花言葉に由来し、3層の食感が楽しめるケーキ『オランジュショコラ ピュア』をご用意しております。その他、ホテルの屋上で採取したはちみつを使ったケーキ『ハニーレモン・フロマージュ』もラインナップ。9・10・11月限定のケーキをこの機会にぜひご賞味ください。

秋季限定スイーツ 詳細

【販売期間】 ザ マロン、オランジュショコラ ピュア：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

ハニーレモン・フロマージュ：2022年9月1日(木)～はちみつが無くなり次第終了

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

【営業時間】 11:30～18:30(L.O.)

【料金】 ザ マロン、オランジュショコラ ピュア：ケーキセット 2,238円 / ケーキ単品 1,057円

ハニーレモン・フロマージュ：ケーキセット 2,400円 / 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)

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/autumn-sweets.html>

～秋季限定スイーツ～

◆ザ マロン



見た目も栗に見立てたモンブラン。国産の和栗ペーストを使用したモンブランクリームの中にはマスカルポーネクリーム、渋皮栗、栗の花のはちみつを染み込ませたシナモンの生地を忍ばせています。栗の奥深い味わいとのマリアージュを楽しんでいただける一品です。



パティシエ:林 満里矢

◆オレンジジュショコラ ピュア



このケーキの名前の由来はオレンジの花言葉である「純粹」。ケーキ自体の仕上げもシンプルにし、ピュアなイメージを表現しています。下から順に、フィナンシェ生地、オレンジとクルミのコンフィチュール、ショコラムースの3層に仕上げました。それぞれの食感の違いをお楽しみください。



パティシエ:安西 亮二

～「都市養蜂プロジェクト」ホテルの屋上で採取したサステナブルはちみつを使ったケーキ～

◆ハニーレモン・フロマージュ



甘さと酸味が絶妙なレモンムースと、特徴のあるロックフォールチーズのアクセント。ホテルメイドの甘いはちみつとのマリアージュを楽しめる一品です。

※本年採取したはちみつがなくなり次第提供を終了いたします。



はちみつ:THOUSAND HONEY

※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。

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

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