

2023年3月15日

「露地」の美しさと京都の「茶の湯」文化になったスイーツ
千の茶会アフタヌーンティー ～一期一会の時間～
季節の花をモチーフにした月替わりのウェルカムデセールをご提供



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4月22日(土)から6月30日(金)までの期間中、千年の都・京都に伝わる茶の湯文化を現代的にアレンジしたカフェ&バー「TEA AND BAR」で、『千の茶会アフタヌーンティー ～一期一会の時間～』をご提供いたします。今回のアフタヌーンティーでは「お茶」と茶室に至るまでの「露地」をテーマに、侘び寂びの中に花々の美しさを感じるスイーツをご用意しました。ウェルカムデセールは季節の花をテーマにしたスイーツを月替わりでご提供。4月は「桜」、5月は「牡丹」、6月は「紫陽花」をモチーフにしています。さらに、苔玉や飛び石などの茶室から見える風景を想起させるスタンドスイーツをラインアップ。「現代の茶会」を演出する TEA AND BAR ならではのスイーツをご堪能いただけます。加えて、生麩や茶そばなどの和風テイストなセイボリーや、粒あんとはちみつでいただく2種のスコーンもご用意しました。季節の移ろいを見ただけでも愉しめる今回のアフタヌーンティー。日本の“露地”の美しさを体現したスイーツを、季節の花とともに楽しみください。

■『千の茶会アフタヌーンティー ～一期一会の時間～』概要

【実施期間】2023年4月22日(土)～6月30日(金) ※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】6,500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/tea_parties/

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists\[\]=64102cff7b84100c73991902](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists[]=64102cff7b84100c73991902)

■ Menu Lineup

<ウェルカムデザート>

4月:桜

※提供期間:4月22日(土)~4月30日(日)

桜の花が咲き誇り、メジロのさえずりが聞こえてくる春の長閑(のどか)なひと時をグラスの中に表現。木の幹はチョコレート、花は桜の塩漬けを使用しました。散った花びらに見たてたいちごの酸味と、坪庭の苔をイメージした抹茶シフォンの甘味が絶妙なハーモニーを生み出します。



5月:牡丹

※提供期間:5月1日(月)~5月31日(水)

薄紅色の牡丹の一輪挿しをイメージした一品。大きな花弁が開く美しい瞬間を捉えました。ココナッツのダコワーズ、クリーム、クランブルが織りなす、優しい果実の甘味をお愉しみいただけます。ほうじ茶のジュレとクレームシャンティ、パイナップルの甘味もポイントです。



6月:紫陽花

※提供期間:6月1日(木)~6月30日(金)

露地に広がる紫陽花をモチーフに、初夏の彩りを感じる6月のワンシーンをグラススイーツにしました。紫陽花を寒天ジュレで表現し、露地の砂利はアーモンドの糖衣がけで、小川はバタフライピーのジュレで作りました。どこかほっとするような、心穏やかになる甘味に“和”を感じられます。



<ウェルカムドリンク>

・フローズン抹茶ラテ

はちみつと牛乳のフローズンに、濃厚な抹茶を注いでいただく冷たい抹茶ラテは茶席のように抹茶椀でお愉しみいただけます。夏の訪れを感じる季節にぴったりのウェルカムドリンクです。



<スイーツ>

苔玉シュー

苔玉に見立てたシュークリーム。ジンジャーフラワーの茶葉で香りをつけたカスタードクリームがポイント。

飛び石マカロン

池の飛び石に見立てたマカロン。口いっぱい広がる芳醇な燻製和紅茶の香りを楽しめる。

ほうじ茶ムース

池に浮かぶ花に見立てたムース。中に忍ばせた甘夏とノールチョコがアクセント。

抹茶フォンデュ

濃厚な抹茶ソースを使用したフォンデュ。白玉団子、フランボワーズ、オレンジとともにどうぞ。

石畳生チョコ(2種)

① 煎茶 | 煎茶の味わいを感じられる一品。まぶしたロースト茶葉により、香りが引き立つ味わいに。

② オレンジ | オレンジの風味を味わえる一品。オレンジピールが食感のアクセントに。

ヴェリーヌ“竹”

斜めに切った竹に見立てたグラススイーツ。中のきな粉ブラマンジェと、アクセントの抹茶クランブルと穂じその味わいが絶妙。

抹茶ティラミス

抹茶のジェノワーズ生地をオレンジが香るティラミスクリームでサンド。すっきりとした甘さが特徴的。

<セイボリー>

生麩田楽 和風キッシュ

白味噌と豆乳を使用した生地でごぼう、白葱、しめじを焼き、トッピングにヨモギ麩を乗せ仕上げたキッシュ。

煎茶バンズホットドッグ

煎茶のバンズでハーブソーセージとカレー味のキャベツをサンド。どこか懐かしさを感じるような味わいを愉しめる。

茶蕎麦～サラダ仕立て～

トマトやキュウリなどのカラフルな野菜を茶そばと共に仕上げた一品。茶蕎麦に絡めた大葉がポイント。

<スコーン>

ミルクスコーン /お茶スコーン

定番のプレーンと、緑茶を混ぜ込んで焼き上げた2種類のスコーンをご用意。粒あんとはちみつをお好みで。

<フリーフロードリンク>

和紅茶

京都府和東町産ザ・サウザンド京都 オリジナル / 静岡県産やぶきた / 鹿児島県産夢ふうき(べにふうき)
フラーズジンジャーティー / 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

ピュアエジプシオン 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2名分のイメージです。

※フリーフロードリンクは変更になる場合がございます。

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>

■ 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 1F～地上 9F(客室：3F～9F/ 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