

2023年9月28日

今年もサンタクロースは大忙し クリスマス限定の新作アフタヌーンティーが登場



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11月23日(木・祝)から12月25日(月)までの期間中、館内のカフェ&バー「TEA AND BAR」で、「Christmas Afternoon Tea ～サンタクロースは準備中～」を提供いたします。

クリスマスに向けてプレゼントの準備をするサンタクロースをイメージした今回のアフタヌーンティー。まずはうとうと夢の中に入り込んでしまったサンタクロースを表現したウェルカムデザート「夢見るサンタクロース」がお出迎え。パニラの甘さの中にコーヒーのピターな香りを感じられる、大人な味わいをお楽しみいただけます。ウェルカムドリンクの「ノンアルコールスパークリングワイン ロゼ」と共に召し上がってください。ティースタンドには、プレゼントやくつした、ジンジャーマンなど、クリスマスにおなじみのアイテムをモチーフにしたスイーツが7種類お目見え。ホテルの都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつを使用したローストチキンなどの3種のセイボリーや、2種のスコーンもご用意します。ドリンクは、京都・和束町産の茶葉を使用したオリジナル和紅茶をはじめとした、20種類以上のフレーバーティーやカフェラテなどをフリーフローで、スイーツのお供にお楽しみいただけます。クリスマスシーズンを盛り上げる、大人可愛い期間限定のアフタヌーンティー。この機会にぜひご堪能ください。

■「Christmas Afternoon Tea ～サンタクロースは準備中～」概要

【実施期間】2023年11月23日(木・祝)～12月25日(月) ※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】3部制(11:30～13:30、15:00～17:00、18:30～20:30 全てL.O.)

【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/christmas2023/index.html>

【予約】[https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists\[\]=650ecd6117ae580162e33ad0](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists[]=650ecd6117ae580162e33ad0)

<ウェルカムデザート>

夢見るサンタクロース クリスマスに向けて大忙しで準備中のサンタクロースをイメージしたウェルカムデザート。疲れてついつい居眠りしてしまったサンタクロースをスイーツにしました。サンタクロースをかたどったムースはカフェラテのような味わい。大人な甘さをお楽しみいただけます。

<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 ロゼ 気品のある泡立ちとすっきりとした味わいを感じられるノンアルコールドリンク。コクが強く、フルーティーな香りをお楽しみいただけます。クリスマスシーズンにふさわしい一杯です。

<スイーツ>

マルジョレーヌ サンタクロースにプレゼントをもらうために用意したくつしたをイメージしました。ヘーゼルナッツとバニラがほんのり香るクリームとの2層仕立てのケーキ。ほのかなオレンジの風味も感じられます。

プレゼント袋 サンタクロースがプレゼントをいっぱい詰め込んだ袋を表現したスイーツ。ヨーグルトの酸味が感じられるレアチーズムースと、フランボワーズのマリアージュ、そして、モチモチとした食感をお楽しみください。

クリスマスツリー 木の幹に見立てたチョコレート生地に、祇園辻利の抹茶を使用したチュイルをかぶせた食べられるクリスマスツリー。抹茶生地のサクサクした食感と濃厚なチョコレートが織りなすハーモニーが思わずやみつきに。爽やかな風味を醸す柚子クリームもポイントです。

ジンジャーマン クリスマスの時期に、風邪を予防するためにと広められたジンジャーマンクッキーをサブレスンドにしました。中には、蜂蜜バタークリームと、生姜を混ぜ込んだグレープフルーツのコンフィチュールが。蜂蜜から漂う芳醇な花の香りと、生姜の辛みをお楽しみいただけます。

ビッシュドノエル クリスマスシーズンの定番ケーキ「ビッシュドノエル」を、一口サイズにしました。紅茶のクリームとラズベリージャムを、しっとりとしたチョコ生地で巻いて切り株に見立てています。ラズベリーの酸味とトッピングのアーモンドの食感を楽しみながら、お召し上がりください。

スノードーム 少し溶けたゆきだるまがにっこりと笑いかけるグラスデザート。スノードームをイメージしたこのスイーツは、オレンジの皮を混ぜたブラマンジェの上に、レモン風味のクリームを流し込んで作りました。見た目も楽しめる心和む一品です。

ボンボンショコラ ベル クリスマスツリーに飾るベルの形をしたボンボンショコラ。アプリコットのコンフィチュールとノールチョコのガナッシュをファイリングしました。ビターな味わいの中に、アプリコットの甘酸っぱさを感じられます。

<セイボリー>

ミートパイ クリスマスリースをイメージして焼き上げたミートパイです。粗挽きミートを使用したソースの旨味とサクサクしたパイの食感がやみつきになります。

ローストチキン ホテルの都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつに漬け込み、焼き上げた照り焼き風のローストチキンです。生姜の照り焼きソースを使用し、甘くて食べやすい風味に仕上がっています。

カプレーゼ風クリスマスサンド バジルやトマトなど、クリスマスカラーの野菜にブラックペッパーの風味を効かせたカプレーゼ風サンド。生ハムの塩味と、野菜の旨味をお楽しみください。



<スコーン>

ミルクスコーン / チョコチップスコーン ミルクスコーンと、チョコチップを混ぜ込んで焼き上げた2種類のスコーンをご用意。ラズベリージャム、スイートサワークリームの2種のソースをお好みで。



<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 / 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。

※写真はイメージです。

※円卓及びテーブルクロスは貸出は行っておりません。

※フリーフロードリンクは変更になる場合がございます。

■「都市養蜂プロジェクト」について

当ホテルは「Think 1000 year comfort.」をスローガンに“次の千年”につづく新しい心地よさで、快適さとサステナビリティを追求した感動体験をお届けしています。取り組みの1つとして、生物多様性の保全などに一定の役割を果たしている「ミツバチ」をホテル屋上で飼育し、副産物としてはちみつを採取。ホテルレストランの食材として提供や、瓶詰にして販売する等、地産地消の取り組みも合わせて進めています。また、京阪グループが推進する「京阪版 SDGs」として循環型社会の実現を目指すライフスタイルを提案する「BIOSTYLE PROJECT」の取り組みの一環でもあります。



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

【営業時間】 10:00~22:00(フードL.O.21:00、ドリンクL.O.21:30)

【席数】 58席

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

【U R L】 [https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/teabar/)

[kyoto/restaurants/teabar/](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: 3 階~9 階/ 222 室)

【U R L】 <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/ブランドマーケティング部

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