

2025 年 10 月 1 日

ザ・サウザンド京都が贈る ホリデーを彩るクリスマスケーキ 10 月 1 日(水)より台数限定で予約受付開始

“^{こぼ}零れる宝石”をイメージしたいちごのケーキや、オーナメントモチーフが輝くチョコレートケーキなど 3 種

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、THE THOUSAND KYOTO シグネチャーケーキを含む、シーンに合わせた 3 種のクリスマスケーキの予約受付を、本日 2025 年 10 月 1 日(水)より開始いたします。



左上「Bijou Fraise -ビジュ・フリーズ-」、右上「La nuit de Noël -ラ・ニュイ・ド・ノエル-」、右下「Blanche d'Hiver -ブランシュ・ディヴェール-」

まずは、王道のショートケーキを昇華させたシグネチャー「Bijou Fraise -ビジュ・フリーズ-」。国産いちごやベリーを溢れ出す宝石のように飾り付けたエレガントな一品は、4 号と 5 号の 2 つのサイズをご用意しました。続く、「La nuit de Noël -ラ・ニュイ・ド・ノエル-」は“クリスマスの夜”を表現したチョコレートケーキ。精巧なオーナメントや澄んだ音色が聞こえてきそうな鈴をモチーフにしたショコラが聖夜を演出します。そして、真っ白な姿が美しいレアチーズケーキ「Blanche d'Hiver -ブランシュ・ディヴェール-」。アールグレイ、メープル、マンゴーが織りなす香りと味わいのマリアージュをお楽しみいただけます。

パティシエが心を込めて一つひとつ仕上げる、THE THOUSAND KYOTO のクリスマスケーキ。大切な人へのサプライズに、一年頑張った自分へのご褒美に。この冬だけの特別なひとときをお届けします。

■ THE THOUSAND KYOTO クリスマスケーキ 2025 の販売について

【予約期間】 2025 年 10 月 1 日(水)～12 月 22 日(月) ※受取日の 3 日前までに要予約

【受取期間】 2025 年 12 月 19 日(金)～12 月 25 日(木) 12:00～19:00

【受取場所】 カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

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

【オンライン予約】 ※テイクアウト限定 ※予定台数に達し次第、ご予約の受付を締め切りますのであらかじめご了承ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/christmas-cake2025.html>

※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。※写真は全てイメージです。

※ご注文のキャンセルは受取日の 3 日前までとさせていただきます。以降は 100%のキャンセル料を頂戴いたします。

※配送は承っておりません、テイクアウトのみとなります。予めご了承ください。※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。



■Bijou Fraise -ビジュ・フリーズ-

【サイズ/販売価格】

4号(直径 12cm) 6,800 円 ※100 台限定

5号(直径 15cm) 8,000 円 ※50 台限定

国産いちごを中心に、数種のベリーをあふれんばかりに宝石のごとく飾り、金箔をあしらった THE THOUSAND KYOTO のシグネチャーケーキ。豊かなコクがありながらも、すっきりとした後味の北海道産生クリームと、しっとりとしたスポンジが、主役のいちごの魅力を引き立てます。素材が織りなすエレガントで優しい味わいを、心ゆくまでご堪能ください。



■La nuit de Noël -ラ・ニユイ・ド・ノエル-

【サイズ】 5号(直径 15cm)

【販売価格】 5,800 円 ※50 台限定

聖夜のきらめきを宿した、大人のショコラオランジュ。パティシエの技が光る、芸術品のように繊細なオーナメントや鈴モチーフのショコラの下には、フランスの名門ヴァローナ社のチョコレートの濃厚なムースをしのばせました。香り高いオレンジとカカオが織りなす芳醇なマリアーージュに、ほろ苦いローストカカオニブの食感がアクセントとなる、特別なクリスマスにふさわしい一品です。



■Blanche d'Hiver -ブランシュ・ディヴェール-

【サイズ】 長さ 約 16cm 幅約 9cm

【販売価格】 4,800 円 ※50 台限定

清らかな雪景色のように真っ白な姿に、繊細な銀箔がきらめくレアチーズケーキ。濃厚なマンゴークリームと酸味のあるアプリコットジュレが全体のバランスを取り、香り高いアールグレイのフィナンシェ生地とメープルシュガーのクランブルが食感に奥行きをプラス。口どけ滑らかなクリームチーズムースで包み込みました。一口ごとに新しい発見がある、驚きのマリアーージュをお楽しみいただけます。

※表示価格には消費税が含まれております。

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

【営業時間】 10:00~23:00(フード L.O.22:00、ドリンク L.O.22:30)

【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)

【URL】 <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 年 1 月 29 日

【階数】 地下 1F~地上 9F (客室: 3F~9F/ 222 室)

【公式 HP】 <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/セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp