

2025年12月9日

いちごとチョコレートのマリアージュを味わう“パルフェ・アムール”が主役 旬のいちごを堪能するストロベリーアフタヌーンティー 前半・後半でパルフェ、ウェルカムドリンクを変更して提供

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、2026年1月9日(金)から4月12日(日)までの期間中、館内のカフェ&バー「TEA AND BAR」で、「ストロベリー・パルフェ・アフタヌーンティー」と題したアフタヌーンティーを提供いたします。



今回のテーマは、フレッシュのいちごがきらめくウェルカムデセールのパルフェを主役に、冬から春への美しい季節のうつろいを鮮やかに表現したアフタヌーンティー。冬から春へと、ウェルカムデセール、ドリンクの内容を変更して提供いたします。

冬定番の会期の前半には、艶やかないちごとハートのチョコアイスが甘美なひとときを織りなす「パルフェ・アムール」が登場。大福のような食感のハートのチョコアイスをグラスにしのばせ、トップにいちごを飾りました。ウェルカムドリンクにはみずみずしいいちごをカシスと合わせて上品に仕上げたスムージー「ベリー・ベルベット」をご用意し、皆さまをお迎えます。

ティースタンドには、まるで本物のいちごのような丸いフォルムが目を惹く「フリーズピスターシュ」や、いちごと可憐なエルダーフラワーの風味が多幸感あふれる「エルダーフリーズパンナコッタ」、いちごモチーフのマカロンやボンボンショコラなどいちごづくしのスイーツを7種類ラインアップ。サワークリームがアクセントの「サーモンといくらのパイ」など4種類のセイボリーや、甘酸っぱいいちごと練乳クリームを合わせた「クロワッサンサンド」とともにお楽しみください。また、京都・和束町産の茶葉を使用する和紅茶をはじめとした、フレーバーティーやカフェラテ、ホットチョコレートなど約30種類のドリンクは、フリーフローでご提供いたします。

旬のいちごそのものからシェフがひとつひとつ繊細に仕上げるスイーツまで、いちごづくしを堪能するストロベリーアフタヌーンティーを、現代の茶会をテーマとするカフェ&バー「TEA AND BAR」でお楽しみください。

■「ストロベリー・パルフェ・アフタヌーンティー」概要

【実施期間】2026年1月9日(金)～4月12日(日)

前半：1月9日(金)～2月23日(月・祝) 後半：2月24日(火)～4月12日(日)

※後半はウェルカムデセール、ウェルカムドリンクの内容を変更いたします。※前日正午までに要予約

【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】7,400円(グラスシャンパン付き9,400円)

※1名様あたりの料金です。※約30種類のフリーフローを含みます。

【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/strawberry-afternoontea2026/>

<ウェルカムデザート>

パルフェ・アムール

艶やかないちごハートのショコラアイスが織りなす、とろけるような甘美なひとときを堪能するパルフェ。

グラスの上には、いちごのチョコレートを器にココアのジェノワーズをのせ、いちごを美しく飾りました。フレッシュのいちごストロベリーアイスを閉じ込めたグラスには、ハートのフォルムがかわいらしい大福のような食感のチョコアイスがアクセントに。ボトムに甘酸っぱいカシスのジュレとさくさくのチョコランブルを重ね、食感と風味のコントラスト豊かな一品に仕上げました。



<ウェルカムドリンク>

ベリー・ベルベット

主役のいちごにカシスの濃厚なコクを重ね、奥行きのある味わいに仕上げました。ほんのり加えたミルクが酸味を優しく包み込む、まるでカクテルのような大人のベリースムージーです。

<ヴィエノワズリー>

クロワッサンサンド

濃厚でミルクィな練乳クリームと甘酸っぱいいちごを溢れんばかりにサンドしました。ピスタチオの香ばしい風味と食感がアクセントを添える華やかな一品です。

<セイボリー>

① ロールキャベツ

トマトソースでいただく、とろとろに煮込んだロールキャベツです。

② 梅紫蘇ささみ揚げ

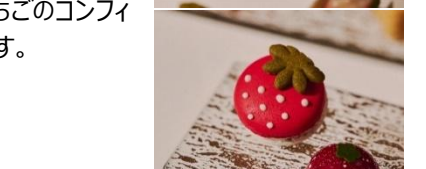
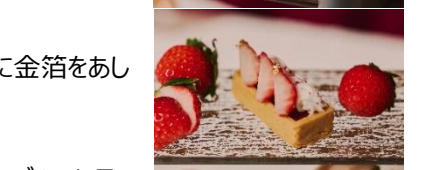
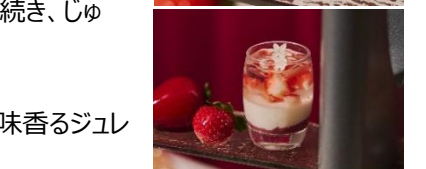
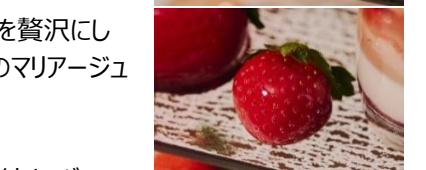
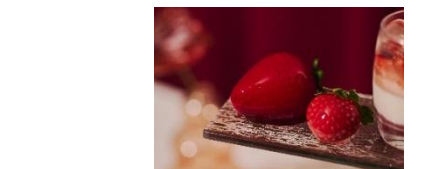
紫蘇が香るさくとしたささみ揚げです。添えた梅肉をお好みで、酸味とともにさっぱりとお召し上がりください。

③ サーモンといくらのパイ

サクサクに焼き上げたパイ生地にサーモンといくらを乗せました。サワークリームがアクセントです。

④ 合鴨ピンチョス

スモークした鴨でクリームチーズを包み、いちごと合わせた新感覚のピンチョスです。



<ティースタンド>

① フレーズピスターシュ

本物のいちごのような愛らしい丸いフォルムのストロベリームースに、ピスタチオのブリュレを贅沢にしのばせました。ベリーの華やかな酸味と、ピスタチオブリュレのクリーミーで香ばしいコクとのマリアージュをお楽しみください。

② イチゴ飴

みずみずしいいちごを艶やかな飴で薄くコーティングしました。パリッとした軽快な食感に続き、じゅわっと広がる果実の甘みのコントラストを楽しむ一粒です。

③ エルダーフレーズパンナコッタ

練乳で仕立てた濃厚なパンナコッタに、軽やかなベリーのジュレ、エルダーフラワーの風味香るジュレを三層に重ねました。エルダーフラワーが可憐に飾られた、多幸福感あふれる一品です。

④ タルトフレーズ

香ばしく焼き上げたタルト生地に甘酸っぱいいちごと生クリームを飾りました。仕上げに金箔をあしらった、華やかで王道の美味しさが光るタルトです。

⑤ マカロンフレーズ

いちごに見立てたコロんとしたフォルムが、たまらなく愛らしいマカロン。甘酸っぱいいちごのコンフィチュールと芳醇なバニラのガナッシュをサンドした、見た目も味わいもときめく仕上がりです。



⑥ ボンボンショコラ フレーズ

ストロベリー・ガナッシュにいちごのコンフィチュールを閉じ込め、ひと粒にいちごの魅力をぎゅっと凝縮しました。香り高い果実感を堪能するショコラです。

⑦ ショコラブランフレーズ

優しい甘さのブランムースになめらかないちごムース、爽やかなジュレが織りなす美しい三層のハーモニー。フレッシュのいちごを飾り、ミルクのコクとベリーの酸味が口とけよく溶け合います。



<フリーフロードリンク>

和紅茶 京都府和束町産和紅茶 / 鹿児島県産夢ふうき(べにふうき) / 静岡県産やぶきた
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 プリスティー / マヌカフラワーティー / スリープドリームタイム
ベリーピーチ クランブルティー / ダージリン セカンドフラッシュ

日本伝統茶&日本茶 ハスの葉茶 / ほうじ茶 / 京都府和束町産 自然栽培煎茶

コーヒー THE THOUSAND KYOTO オリジナルブレンド / アマレロブルボン / マンデリンリントン
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 / デカフェ ホットコーヒー

その他 金萱(きんせん)烏龍茶 / ジャスミンティー / 抹茶ラテ / ほうじ茶ラテ / ホットチョコレート

■後半：2月24日(火)～4月12日(日)は春の訪れを告げるウェルカムデセール・ドリンクに変更します

<ウェルカムデセール>

パルフェ・プランタニエ

“白いちご”と繊細な餡細工を美しく飾った、春らしいさくら香るパルフェ。エルダーフラワーとさくらの風味とトップの白いちごの優しい甘さが、春のときめきを届けます。

<ウェルカムドリンク>

スプリング・ブリーズ

グレープフルーツの爽やかな酸味といちごの甘さが調和した、鮮やかな紅色のノンアルコールカクテルです。ほのかにさくら香る、軽やかな春の訪れを表現した一杯です。



※表示価格には、サービス料 15%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。

※画像はすべてイメージです。 ※フリーフロードリンクのラインアップは変更になる場合がございます。

■カフェ&バー「TEA AND BAR(ティー アンド バー)」(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)

【U R L】 <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

【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/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