

2026年3月10日

**新緑の京都を“抹茶の箱庭”で堪能するアフタヌーンティー
 “七五三石組”を表現するテラリウム風パルフェや、愛らしい盆栽タルトなど
 「千の茶会アフタヌーンティー ～京の箱庭～」予約スタート**

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4月17日(金)から5月24日(日)までの期間中、館内のカフェ&バー「TEA AND BAR」にて、「千の茶会アフタヌーンティー ～京の箱庭～」を提供いたします。



ザ・サウザンド京都の初夏の風物詩、お茶をテーマにした「千の茶会アフタヌーンティー」。本年は、京都の街が一年で最も鮮やかな緑に包まれる季節に合わせ、「京の箱庭」をコンセプトにご提供します。生命力あふれる新緑の輝きを深く澄んだ抹茶のグリーンに重ね合わせ、京都の和の庭園や風情を繊細なスイーツへと昇華させました。

お席に着いてまず皆さまをお迎えするのは、爽やかなウェルカムドリンク「ゆず抹茶フイズ」と、ウェルカムデザート「箱庭パルフェ～抹茶とゆずのテラリウム～」。グラスの中に広がるテラリウムをイメージしたパルフェは、抹茶とゆず、ショコラのハーモニーの中に濃淡のシフォンケーキや黒豆を配し、庭園に生す苔や岩を表現しました。庭園の様式美である“七五三石組(しちごさんいわぐみ)”の要素を取り入れた、遊び心とこだわりが詰まった一品です。

ティースタンドには、新緑に染まる京都の庭園をそのまま切り取ったかのような、情緒あふれる佇まいのスイーツ6種が並びます。苔に見立てた抹茶のムース「苔ムース」や、水辺を泳ぐ金魚を表現した「金魚鉢最中」、芽吹くピンク色の花々が可憐な「盆栽タルト」など、伝統の意匠を「TEA AND BAR」らしく解釈した可愛らしいラインアップです。抹茶の風味を堪能する「茶そば」に続くセイボリーには、いくらがきらめく「いなり舟」や「生麩田楽」など、和のお茶会にふさわしい4種をご用意。ティータイムの最後には、濃厚な「抹茶アイス」を提供いたします。

現代の茶会をテーマとするカフェ&バー「TEA AND BAR」で、約30種類のフリーロードドリンクとともに、京都の情景をひとさじごとに味わう至福のひとつをお過ごしください。

■「千の茶会アフタヌーンティー ～京の箱庭～」概要

【実施期間】2026年4月17日(金)～5月24日(日) ※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】11:30～14:00 (L.O.13:30)、15:00～17:30 (L.O.17:00)、18:30～21:00 (L.O.20:30)

【料金】平日 6,400円 (グラスシャンパン付き 8,400円)

土日祝休 6,800円 (グラスシャンパン付き 8,800円) ※1名様あたりの料金です。

【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/greentea-afternoontea2026/>

<ウェルカムデザート>

箱庭パルフェ ～抹茶とゆずのテラリウム～



新緑の軽やかな緑が目にも美しい、テラリウム風に仕上げた一品。日本庭園において縁起が良いとされる“七五三石組”に着想を得て、庭園を模したトップのシフォンケーキや黒豆は、それぞれ“七・五・三”の数をあしらいました。グラスにはゆず風味のショコラプリンや抹茶ムースをしのばせ、抹茶と素材のマリアージュをお届けします。

<ウェルカムドリンク>

ゆず抹茶フイズ



抹茶の豊かな風味と苦み、柚子の上品な香りと甘みが調和した、ノンアルコールカクテルです。美しい二層のグラデーションに仕上げたお届けします。

<ティースタンド>

① 枳ティラミス

風味豊かな抹茶の生地に爽やかなレモン風味のティラミスクリームを重ねました。ザ・サウザンド京都の焼印入りオリジナル枳に仕立ててご提供します。

② 盆栽タルト

盆栽に見立てた繊細なタルト。サクサクの生地の中には、芳醇な抹茶クリームと香りのアクセントとなるゆずのコンフィチュールをしのばせました。

③ 京の天守

爽やかなオレンジピールを練り込んだ抹茶のパウンドケーキを、香ばしいアーモンドチョコでコーティングしました。

④ 金魚鉢最中

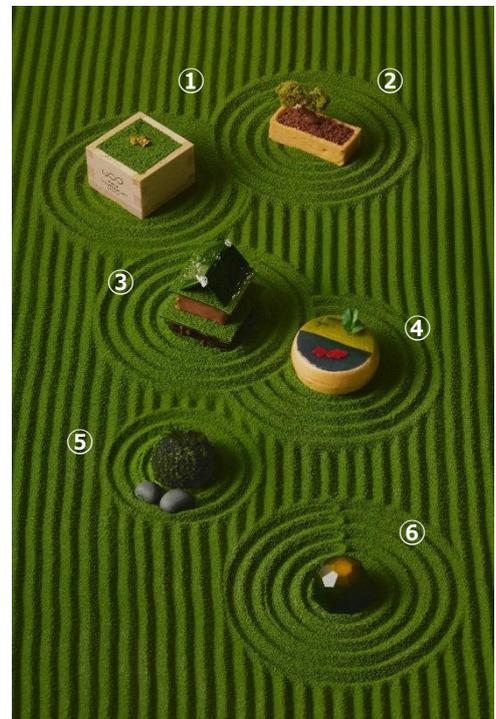
抹茶餡、求肥、チーズクリーム、フレッシュのオレンジを忍ばせた最中を、金魚鉢に見立てて可愛らしく仕上げました。

⑤ 苔ムース

抹茶の濃厚なコクを閉じ込めたムースにベルガモットの気品ある香りをまとうせ、サクサクとした抹茶のクラムで苔生す庭園の情景を表現しました。

⑥ 抹茶ライムボンボン

ライムガナッシュを閉じ込めた抹茶のボンボンショコラです。濃厚な抹茶の味わいと爽やかなライムの風味のコラボレーションが楽しい一品です。



<茶そば>



香り高いお茶のそばを自家製の冷たいお出汁でいただく、スイーツの華やかさを引き立てるコクの深い出汁が魅力の一品です。抹茶づくしのコースに奥行きを添える、滋味深い味わいをご堪能ください。

<セイボリー>

① 生麩田楽

ふっくらと仕上げた「半兵衛麩」のあわ麩に、田楽味噌が艶やかに絡む生麩田楽です。



② いなり舟

いなりずしを逆さにし、舟に見立てた一品です。いくらと錦糸卵、穂紫蘇で美しく仕上げました。

③ 冷製海鮮ジュレ

まるやかなお酢のジュレの中に、えびや帆立などの海の幸の恵みを閉じ込めました。

④ 筑前煮

お出汁の旨味がじゅわっと広がる、どこか懐かしく温もりを感じる一品です。

<抹茶アイス>



濃厚な抹茶アイスにあんこ、黒蜜寒天を合わせて。抹茶づくしのアフタヌーンティーの締めにあわさる。凛とした気品漂う甘味に仕立てました。

<フリーフロードリンク> ※フリーフロードリンクのラインアップは予告なく変更になる場合がございます。

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 プリステリー / マヌカフラワーティー / スリーピードリームタイム
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

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

※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 WEB サイトをご確認ください。 ※画像はすべてイメージです。

■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)

【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