



2026年4月23日

**初夏を彩る、芳醇なメロンの香りと瑞々しさを堪能  
 「THE MELON SEASON Parfait Afternoon Tea」を開催  
 ～旬のフルーツを味わう全4回シリーズが始動 シェフのスペシャルスイーツプレゼント企画も～**

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5月29日(金)から7月12日(日)までの期間中、館内のカフェ&バー「TEA AND BAR」にて、「THE MELON SEASON Parfait Afternoon Tea (ザ メロン シーズン パルフェ アフタヌーンティー)」を提供いたします。



今夏より秋にかけて、「THE FRUITS SEASON Parfait Afternoon Tea(ザ フルーツシーズン パルフェ アフタヌーンティー)」の開催が決定。旬の果実を最も美味しい時期にお楽しみいただきたいというシェフの思いから、巡る季節に合わせて「メロン」「桃」「シャインマスカット」「りんご&洋梨」と全4回にて展開いたします。期間中に4度アフタヌーンティーをお楽しみいただいたお客さまには、シェフのスペシャルスイーツをプレゼントする企画もご用意しています。

第一弾となる初夏には、旬を迎えるメロンを主役に、芳醇な香りと瑞々しさを存分に味わうスイーツやセイボリーをご用意。まず皆さまをお迎えするのは、爽やかな風味と口当たりが楽しいウェルカムドリンク「milkyメロンソーダ」と、フレッシュのメロンの果肉を大胆に乗せたウェルカムパルフェ「パルフェ・メロン」。ティースタンドには、メロンの形を模したぷるんとしたフォルムが特徴の「メロンムース」や、メロンカスタードをたっぷり詰め込んだ「メロンリジュース」など、メロン尽くしのスイーツ6種が並びます。さらに、ふわふわのパンにメロンクリームをとしこめた、「メロンクリームパン」も登場。セイボリーには、爽やかな「メロンのスープ」や王道の「生ハムメロン」をはじめ、「海老のカダイフ巻き」など5種をご用意しました。

また、光きらめくパルフェ「リュクス・メロン・ボウル」も同期間に提供。単品やドリンクセットでお召し上がりいただけるほか、アフタヌーンティーのウェルカムパルフェ「パルフェ・メロン」からのアップグレードもお選びいただけます。

カフェ&バー「TEA AND BAR」で、和紅茶をはじめとする約30種類のフリーフロードリンクとともに、メロンの甘い香りに包まれる初夏の爽やかなティータイムをお過ごしください。

■「THE MELON SEASON Parfait Afternoon Tea」概要

【実施期間】2026年5月29日(金)～7月12日(日) ※2日前の正午までに要予約

【店舗名】2階 カフェ&バー「TEA AND BAR」

【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 7,000円 (グラスシャンパン付き 9,000円)

土日 7,500円 (グラスシャンパン付き 9,500円) ※1名さまあたりの料金です。

※追加料金2,000円にて、「リュクス・メロン・ボウル」(1日限定10食)へのウェルカムパルフェのアップグレードを承ります。変更の場合も、2日前の正午までにご予約が必要です。

【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/seasonal-parfait-afternoontea/melon.html>

## <ウェルカムドリンク>

### ミルキーメロンソーダ



淡いパステルグリーンของメロンホワイトソーダに軽やかなヨーグルトのエスプーマをふんわりと添え、可憐なエディブルフラワーを飾りました。シュワッと弾けるソーダの爽快感にヨーグルトの酸味と優しい甘みが溶け合う、柔らかい口当たりが特徴の大人のメロンソーダです。

## <ウェルカムパルフェ>

### パルフェ・メロン



旬のフレッシュのメロンを主役に、幾重にも重なる美味しさをグラスに閉じ込めたシェフ渾身のパルフェです。

トップには瑞々しいメロンを大きくカットし、メロン香るミルク風味の豊かなアイスクリーム、エディブルフラワーを添えて夏らしく華やかに。最後の一口までお楽しみいただけるよう、底には爽やかなサイダーゼリーを敷き詰め、後味はすっきりと仕上げました。スプーンを進めるたびに变化する、香りや食感のマリアージュをご堪能ください。

※追加料金 2,000 円にて、「リュクス・メロン・ボウル」(1 日限定 10 食)へのアップグレードを承ります。変更の場合も、2 日前の正午までにご予約が必要です。

## <ティースタンド>

### ① メロンムース

丸いメロンのフォルムを愛らしく模したムースです。中には酸味の効いたレモンカードをしのばせました。ムースの濃厚な甘みとシトラスの爽やかなコントラストが、口いっぱい広がります。

### ② メロンのヴェリーヌ

見た目にも爽やかな 2 種類のメロンを使用したグラスデザートです。つるんとした喉越しのレモンゼリーと、香り高いココナッツパンナコッタを層に重ねました。メロンの芳醇さをエキゾチックな香りが引き立てる、清涼感あふれる一品です。

### ③ メロンショート

旬のメロンの瑞々しさを堪能する王道のショートケーキです。生クリームとふわふわのスポンジが、メロンの繊細な香りと共に優しく溶けあう味わいです。

### ④ メロンルリジューズ

フランスの伝統菓子「ルリジューズ」をメロン仕立てに。大小重ねた可愛いシュー生地の中には、滑らかなメロンカスタードを詰め込みました。

### ⑤ メロンタルト

サクサクのタルト生地に、メロンの風味を凝縮したガナッシュを閉じ込めました。トップにのせたメロンの果肉とガナッシュの濃厚な味わいが重なり合うタルトです。

### ⑥ ヨーグルトムース

濃厚でとろけるような甘みが特徴の赤い果肉のメロンを主役にしたムースです。対照的な酸味を持つヨーグルトムースを合わせ、後味は軽やかに。初夏の陽気にぴったりの、清々しい味わいに仕上げました。



## <メロンクリームパン>



ふんわりとしたメロンパンの中に、メロンの果実味を凝縮したメロンクリームを閉じ込めました。仕上げはチョコレートでコーティングし、心地よい食感のアクセントを。一口かじれば、とろけ出すクリームの芳醇な香りと、チョコの優しい甘みが絶妙なハーモニーを奏でる、新感覚のメロンパンです。

## <セイボリー>

### ① 鶏肉のハニーマスタードグリル

アーモンドスライスとタイムがアクセントの、食べごたえ抜群の一品です。

### ② メロンのスープ

メロンを中心に、ヨーグルトや白ワインジュレで爽やかな味に仕立てた冷製スープです。

### ③ 海老のカダイフ巻き

ぷりっとした大ぶりの海老に、トルコの伝統的な細麺状の衣「カダイフ」を丁寧に巻き付けて香ばしく揚げました。

### ④ 生ハムメロン

王道の生ハムメロンを、セミドライトマトの酸味と彩りを添えて華やかに仕立てました。

### ⑤ アスパラガスとブロッコリーのキッシュ

野菜の甘みが引き立つ、上品で奥深い味わいキッシュです。



## 期間限定パルフェ「リュクス・メロン・ボウル」

メロンを器に仕立てた、初夏の光をまとう季節のパルフェです。瑞々しい 2 種のメロン果肉を主役に、清涼なサイダーのジュレと柔らかな杏仁ミルクプリンが重なり合い、繊細なホワイトチョコの羽と銀箔が至高のひとときを華やかに彩ります。果実本来の甘みと香りをダイレクトに愉しむ一皿です。

今回のアフタヌーンティーでは、ウェルカムパルフェを「リュクス・メロン・ボウル」へ変更できるオプションをご用意。

見た目にも涼やかな期間限定パルフェをぜひお楽しみください。

【提供期間】 2026 年 5 月 29 日(金)～7 月 12 日(日)

※2 日前の正午までに要予約 ※1 日限定 10 食

【店 舗 名】 2 階 カフェ&バー「TEA AND BAR」

【時 間】 11:30～21:00 (L.O.)

【料 金】 単品 4,000 円 ドリンクセット 4,800 円

「THE MELON SEASON Parfait Afternoon Tea」をご利用のお客さまは、

追加料金 2,000 円にてウェルカムパルフェを「リュクス・メロン・ボウル」へアップグレードしていただけます。

※変更の場合も 2 日前の正午までに要予約

【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/restaurants/teabar/>



## THE FRUITS SEASON Parfait Afternoon Tea

今夏から秋にかけて、旬のフルーツをパルフェをメインにしたアフタヌーンティーで楽しむ、「THE FRUITS SEASON Parfait Afternoon Tea」を全 4 回にて開催いたします。

**メ ロ ン** : 5 月 29 日(金)～7 月 12 日(日)

**桃** : 7 月 17 日(金)～8 月 23 日(日)

**シャインスイカ** : 8 月 28 日(金)～10 月 12 日(月・祝)

**りんご&洋梨** : 10 月 16 日(金)～11 月 23 日(月・祝)



## <Chef's Special Sweets>

対象のアフタヌーンティーをご利用の際、ザ・サウザンド京都 LINE 公式アカウント ショップカードにて、1 回のご利用につきスタンプを 1 つ進呈いたします。4 つのスタンプを集めたお客さまには、「TEA AND BAR」ペストリーシェフ 國友シェフ考案の限定スイーツを無料で提供いたします。スペシャルスイーツの内容は、当日までのお楽しみとなります。



【スタンプ付与期間】 2026 年 5 月 29 日(金)～11 月 23 日(月・祝)

【景品提供(交換)期間】 2027 年 1 月 4 日(月)～2 月 28 日(日) (2 日前までに要予約)

※同一日の複数回利用によるスタンプ付与は 1 つまでとさせていただきます。

※特典は 1 アカウントにつき 1 回限りとなります。

※スペシャルスイーツはイトイン限定でご提供いたします。

特典のご利用には、別途 1 ドリンクのオーダー(有料)が必要となります。

※スタンプ達成後に自動で配信される予約 URL よりご予約いただけます。

※特典内容は時期により変更となる場合がございます。

※料理の内容はシークレットです。アレルギーをお持ちの方は予約時に必ずお申し出ください。

※不正利用が発覚した場合、その時点までに獲得したスタンプは無効となる場合がございます。

### ■ 國友 康博 (くにとも やすひろ)

1993 年神奈川県生まれ。神奈川や東京の有名ホテルで 10 年間修行し、数々の洋菓子コンクールで受賞。飴細工やチョコレート細工を得意とする。

2025 年に現職、ザ・サウザンド京都 ペストリーシェフに就任。



### ◆ 主な受賞歴

2017 年「2017 ジャパン・ケーキショー東京」チョコレートのピエスモンテ 銅賞

2018 年「神奈川県洋菓子協会作品展」チョコレートのピエスモンテ 銀賞

2018 年「2018 ジャパン・ケーキショー東京」チョコレート工芸部門 銅賞

2019 年「神奈川県洋菓子協会作品展」飴のピエスモンテ 神奈川県知事賞及び大会会長賞

2021 年「ベルコラーデ・カカオ・トレース・コンテスト 2021」入賞

2023 年「ファーストトライアルコンペティション」総合優勝 及びピエス賞、味覚賞

2025 年「第 32 回 ルクサルド・グラン・プレミオ 決勝大会」入賞

<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

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](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)