



2026年4月28日

京都駅前ホテルのカフェ&バー「TEA AND BAR」にて
初夏の光をまとう 1日10食限定の「リュクス・メロン・ボウル」をはじめ
マンゴーやレモンなど爽やかな期間限定初夏スイーツ全4種を提供

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、ホテル2階に構える、現代の茶会がコンセプトのカフェ&バー「TEA AND BAR(ティー アンド バー)」にて、2026年5月1日(金)から7月31日(金)まで、初夏の訪れを感じる期間限定ケーキ3種を提供します。また、5月29日(金)から7月12日(日)の期間には、メロンを堪能する季節のパルフェ「リュクス・メロン・ボウル」も登場します。



季節ごとの美しさをスイーツに映し出し、訪れるたびに新たな感動をお届けしている「TEA AND BAR」。今年の初夏は、太陽を感じるマンゴーとパッションフルーツの「マンゴー・フルール」、はちみつとレモンで爽やかな味わいの「リニュー・ド・シトロン・エ・テ」、そしてオレンジがアクセントの濃厚でとろける「バスクチーズケーキ」をご用意しました。さらに、瑞々しいメロンを器にし、旬の美味しさを凝縮させたパルフェ「リュクス・メロン・ボウル」が1日10食限定で登場します。

初夏の光が踊るホテルのカフェ&バーで、京都府産の和紅茶やコーヒーなどと一緒に、季節の移ろいを慈しむ爽やかで豊かなひとときをお過ごしください。

■初夏限定ケーキ 概要

【提供期間】2026年5月1日(金)～7月31日(金)

※「リュクス・メロン・ボウル」は2026年5月29日(金)～7月12日(日)

【提供店舗】2階 カフェ&バー「TEA AND BAR」

【提供時間】11:30～21:00 (L.O.)

【料 金】ケーキ

リニュー・ド・シトロン・エ・テ：単品 1,300円 / ドリンクセット 2,400円

バスクチーズケーキ：単品 1,400円 / ドリンクセット 2,500円

マンゴー・フルール：単品 1,600円 / ドリンクセット 2,600円

※ドリンクセットのみ事前にご予約いただけます(予約受付は前日の正午まで)。

パルフェ

リュクス・メロン・ボウル：単品 4,000円 / ドリンクセット 4,800円

※2日前正午までに要予約 ※1日限定10食

【お問い合わせ】TEL 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/plan/restaurant/summer-cakes-2026.html>



リーニュ・ド・シトロン・エ・テ

まるやかなはちみつレモンムースに、甘酸っぱいレモンカードを閉じ込めました。レモンティーアイスの香りと相まって、柔らかな甘みの後に訪れる爽快な酸味の余韻を堪能できる一皿です。



バスクチーズケーキ

とろけるような口どけの濃厚バスクチーズケーキを、ほのかな塩味を効かせたマスカルポーネバナラクリームとともに。自家製オレンジットの食感と、オレンジアイスの爽快さが、濃厚な味わいに鮮やかな彩りを添えます。



マンゴー・フルール

陽光を浴びて熟したマンゴーとパッションフルーツに、気品あふれるジャスミンのムースを重ねました。ライムゼリーの涼しげな酸味が全体を引き締め、夏の暑さを忘れさせるような爽やかな一皿に仕上げています。



リュクス・メロン・ボウル

※2 日前の正午までに要予約 ※1 日限定 10 食

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。

5月29日(金)から7月12日(日)までの同期間で開催する「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

THE MELON SEASON Parfait Afternoon Tea

全 4 回開催の「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)」より、初夏に旬を迎えるメロンを主役にした第一弾が登場。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します。

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/seasonal-parfait-afternoontea/melon.html>



※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(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)

【URL】<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

