



2026年5月27日

**瑞々しいフレッシュの“桃”を「飲んで」「食べて」味わい尽くす至福のアフタヌーンティー
「THE PEACH SEASON Parfait Afternoon Tea」予約受付開始
～フレッシュの桃を飴細工で飾ったパフェや、愛らしい桃ムース、桃の生スコーンなど～**

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7月17日(金)から8月23日(日)までの期間中、館内のカフェ&バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」にて、「THE PEACH SEASON Parfait Afternoon Tea (ザ ピーチ 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。



本アフタヌーンティーは、2026年5月より開催している旬の果実とパルフェを主役としたシリーズ「THE FRUITS SEASON Parfait Afternoon Tea」の第2弾で、今回は、瑞々しく甘い旬の「桃」をテーマに多彩なスイーツやセイボリーをご用意いたしました。お席に着いてまずご提供するの、「飲む桃」と「食べる桃」の驚きと楽しさを表現した、ウェルカムドリンクと主役のウェルカムパルフェ。ウェルカムドリンクの「ファジーシトラス」は、瑞々しい桃に柑橘の爽やかさを合わせ、熟れた桃のようなキュートなグラデーションを作り上げた、「飲む桃」を堪能するノンアルコールカクテル。ウェルカムパルフェの「ピーチパルフェ」は、桃のジュレや爽やかなヨーグルトクリームをベースに、甘酸っぱい自家製の赤桃アイスやラズベリーソース、フレッシュの桃を重ね、トップには飴細工で透明感をプラスした清涼さあふれる一皿です。

ティースタンドには、桃の形を模した愛らしい「桃ムース」や、桃の自然な甘みを引き立てる王道の「桃のショートケーキ」、桃のガナッシュやクリームを重ねた「桃タルト」など、桃の魅力を様々な角度から引き出したスイーツ 6種が並びます。また、フレッシュの桃とヨーグルトレモンクリームをふんわりとサンドした「桃の生スコーン」をご用意するほか、セイボリーにはモッツアレラとベーコン風味の塩味が絶妙な「桃のスープ」や「とうもろこしのつまみ揚げ」、スパイシーな「ケイジャンチキン」など、夏らしいメニューもラインアップしています。

「TEA AND BAR」の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、桃の甘く豊かな香りに包まれる至福のひとつをお過ごしください。

■「THE PEACH SEASON Parfait Afternoon Tea」概要

【実施期間】 2026年7月17日(金)～8月23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)

土日祝 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。 ※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/seasonal-parfait-afternoontea/peach.html>

<ウェルカムドリンク>

ファジーシトラス

熟れた桃のようなキュートなグラデーションが特徴。桃の甘みと柑橘の爽やかさを楽しむノンアルコールカクテルです。



<ウェルカムパルフェ>

ピーチパルフェ

鮮やかなラズベリーソース、爽やかな桃ゼリー、香ばしいクッキー、軽やかなヨーグルトクリームを層に。さらに、瑞々しいフレッシュの桃と甘酸っぱい自家製の赤桃アイスを重ねた、清涼感あふれるパフェです。トップには繊細な飴細工を飾り、きらめく透明感を演出しました。



<ティースタンド>

① 桃のショートケーキ

しっとり焼き上げたスポンジと上質な生クリームが、桃の繊細な甘みを引き立てる王道のショートケーキです。

② 桃エクレア

軽やかな生地と爽やかな桃クリームを詰め、ピンクのマーブルチョコレートで華やかにデコレーションしました。

③ 桃のヴェリーヌ

2種の瑞々しい桃のゼリーを重ねた一品。仕上げの果肉と金箔が、高貴な輝きを放ちます。

④ 桃タルト

香ばしいタルトに、桃のガナッシュ、クリーム、ジュレを重ねた、桃の濃厚なコクと風味を凝縮した一品です。

⑤ 桃ムース

桃の形を模した愛らしいムース。甘酸っぱい赤肉桃ジュレを忍ばせ、抹茶サブレの葉っぱを優しく添えました。

⑥ 桃のバスケット

桃のコンポートを、可愛らしいバスケット仕立てに。テーブルを華やかに彩る、心躍る一品です。



<スコーン>

桃の生スコーン



桃を練りこんだしっとり柔らかな生スコーンで、爽やかなヨーグルトレモンクリームと、瑞々しいフレッシュの桃をサンドしました。

スコーンの優しい甘みとクリームの爽やかな酸味、そして大ぶりにカットした桃のジューシーな果汁が口いっぱいに広がる、新感覚のスコーンサンドです。

<セイボリー>

① 桃のスープ

フレッシュの桃を使用したスープに、ベーコン風味の塩味とクリーミーなモッツアレラチーズを合わせ、仕上げのオリーブオイルで風味豊かにまとめました。

② ケイジャンチキン

ジューシーに揚げた鶏肉にスパイシーなケイジャンスパイスを纏わせ、添えたレモンで後味さっぱりと仕上げた一品です。

③ 生ハムグリッシーニ

サクサクのグリッシーニに旨味のある生ハムを巻き付け、上品に仕立てました。

④ とうもろこしのつまみ揚げ

とうもろこしの甘みと魚のすり身の旨味を一緒に閉じ込めて香ばしく揚げました。

⑤ ブルスケット

自家製バゲットに、トマト、赤玉ねぎ、ズッキーニを彩りよく。爽やかにタイムが香るオリーブオイルが素材を引き立てます。



<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 プリスティー / 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

THE FRUITS SEASON Parfait Afternoon Tea

今夏から秋にかけて、旬のフルーツを、パ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回にて開催しています。

メロン : 5月29日(金)~7月12日(日)

桃 : 7月17日(金)~8月23日(日)

シャインマスカット : 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」パストリーシェフ 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ー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」チョコレートのピースモンテ 銅賞
2018 年「神奈川県洋菓子協会作品展」チョコレートのピースモンテ 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」飴のピースモンテ 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 及びピース賞、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

※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

