

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

<ウェルカムドリンク>

パルファム・ミスカ

マスカットジュースと華やかに香るジャスミンティーを合わせたノンアルコールカクテル。フルーティーで、爽やかな味わいに仕上げました。添えられたシャインマスカットとともに楽しみください。



<ウェルカムパルフェ>

シャインマスカットパルフェ

コクのあるフロマージュブランのムースやライムクリームの心地よい酸味に自家製のシャインマスカットアイスや爽やかなマスカットジュレを重ね、シャインマスカットとメレンゲを美しく飾りました。サクサクとしたクランブルや巨峰、アクセントに添えた穂紫蘇の香りが、瑞々しいシャインマスカットの美味しさを引き立てます。ひとくちごとに異なる食感と味わいが織りなす、華やかなパフェです。



<ティースタンド>

① ぶどうロール

ぶどうクリームを丁寧に巻き、スライスした巨峰を繊細に飾ったロールケーキです。

② ぶどうムース

なめらかな巨峰ムースの中にアクセントとしてカシスジュレを忍ばせ、トップにはブルーベリーを添えて気品ある装いに仕上げました。

③ マスカットヴェリーヌ

ライチ香るパナコッタとジューシーなマスカットのゼリーの2つの層に、繊細なチョコレートをあしらったグラスデザートです。

④ マスカットタルト

旬のシャインマスカットの弾けるような瑞々しさと、香ばしく焼き上げたタルト生地のサクサクとした食感を最大限に生かした、王道のフルーゼタルトです。

⑤ マスカットテリーヌ

清涼感あふれるクリアなライムゼリーの中にシャインマスカットを閉じ込めた、涼やかな美しさが際立つテリーヌです。

⑥ マスカットウンカロン

パチンとはじけるジューシーな果汁を爽やかでコクのあるレモンクリームが優しく包み込む、満足感たっぷりの一品です。



<サンドイッチ>

マスカットサンド



ふわふわのパンに、軽めの口当たりの生クリームとシャインマスカットをサンドしました。クリームのすっきりとした上品な甘さが果実本来のジューシーな味わいを引き立てる、シンプルながら洗練された一品です。

<セイボリー>

① 出汁巻きロール

日本料理「KIZAHASHI」のシグネチャーである出汁と、ブランド卵“やどりぎ”で焼き上げた自慢の厚焼き出汁巻き卵。その濃厚な味わいをパン生地でふんわりと包み込んだ、当店ならではの一品です。

② 生春巻き

野菜のシャキシャキとした食感に、クリーミーなワカモレとピリ辛スイートチリが絶妙に絡み合う一品です。

③ 野菜のムース

香ばしく焼き上げたリッチな味わいのブリオッシュ生地を土台に、ビーツとカボチャのなめらかなムースを重ねました。

④ サーモンリエット

丁寧に仕上げたなめらかなサーモンリエットを、キュウリで上品に巻き、いくらをトッピングして華やかに仕立てました。

⑤ パニプリ ケイジャンビーンズ

インド発祥のストリートスナック“パニプリ”を主役に、ケイジャンスパイスでピリ辛に仕立てたミックスビーンズを詰め込みました。



<フリーズードリンク> ※フリーズ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 ブリステリー / 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

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 : 5月29日(金)~7月12日(日) 一終了ー

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

