

2026 年 9 月 17 日

**“ろうそくを消すときめき”を表現したパフェやレッド×ホワイトのスイーツなど
大切な人と過ごす時間を“灯り”に重ねて紡ぐクリスマスアフタヌーンティーを開催
～大階段にて、高さ約 7m の「生モミの木」ツリーのライトアップやクリスマスコンサートも～**

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 11 月 27 日(金)から 12 月 25 日(金)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)」で、「THE CHRISTMAS Parfait Afternoon Tea(ザ クリスマス パルフェ アフタヌーンティー)」を提供いたします。



「何歳になっても、ろうそくの火を吹き消す瞬間は胸が躍るもの——」そんな誰もが心に秘める純粋なときめきと、大切な人と過ごすあたたかな時間を“灯り”に重ねて紡ぐ、ザ・サウザンド京都のフェスティブアフタヌーンティー。

特別なティータイムの幕開けを飾るのは、ウェルカムドリンク「スノーウィー・イヴ」。ベリーの華やかな果実味にまろやかな甘酸っぱさを重ね、グラスの中に“小さなクリスマス”を閉じ込めたノンアルコールカクテルです。続いて登場するのは、キャンドルの揺らめく灯りを模したウェルカムパルフェ「ショートケーキパルフェ」。願いを込めて火を消すようなときめきとともに、クリスマスらしいバイカラーに彩られた至福のひとときをお届けします。ティースタンドには、「グラスキャンドル」をはじめ、サンタクロースの帽子やリースなど、心躍るクリスマスのモチーフを洗練されたデザインで仕上げた 6 種のスイーツが登場。セイボリーには、甘酒の塩味が際立つ「いちごとクリームチーズ」や、じっくり煮込んだ「カリフラワーポタージュ」など、趣向を凝らした 7 種をご用意いたします。和東町産の茶葉を使用した和紅茶など約 30 種類のフリーフローに加え、期間限定の「ホットチョコレート」が身も心も優しく温めます。

さらに期間中は、ホテルの象徴である大階段に約 7m の生モミの木ツリーが登場。特定日のナイトタイムにはクリスマスコンサートも開催いたします。

ウェルカムデセールの小さな灯りから、空間を包み込むツリーのイルミネーションまで。ザ・サウザンド京都で、大切な人と心を通わせる、かけがえのないホリデーシーズンをお過ごしください。

■「THE CHRISTMAS Parfait Afternoon Tea」概要

【実施期間】 2026 年 11 月 27 日(金)～12 月 25 日(金) ※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】 7,400 円 (グラスシャンパン付き 9,400 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/christmas2026/>

<ウェルカムドリンク>

スノーウィー・イヴ

しんと静かに雪が舞い降りるイヴの夜を表現したノンアルコールカクテル。
ベリーの果実味にまろやかな甘酸っぱさを重ね、グラスの中に“小さなクリスマス”の
情景を閉じ込めました。



<ウェルカムパルフェ>

ショートケーキパルフェ

揺らめくキャンドルのあたたかな灯りをモチーフに仕立てた華やかなパフェ。
王道のショートケーキをパフェに再構築し、誰もが胸に抱く“ろうそくの火を吹き消す
瞬間のときめき”を繊細に表現しました。大切な人と過ごすホリデーシーズンのひと
ときを彩ります。



<ティースタンド>

① グラスキャンドル

まろやかなパンナコッタに、甘酸っぱいいちごとレモンジュレを合わせ、
テーブルをそっと照らすキャンドルに見立てたグラススイーツです。

② リースタルト

濃厚なピスタチオガナッシュとクリームに、ラズベリーコンフィの華やかな
アクセントを効かせたリース型のタルトです。

③ サコッシュ

まろやかなマスカルポーネとほろ苦いコーヒーのハーモニーを、ハンド
バッグの形に仕立てた一品です。

④ トナカイチョコレートムース

コク深いチョコレートムースに爽やかなオレンジジャムを合わせ、愛らしいトナカイの姿に仕立てたムースケーキです。

⑤ オーナメント ポンポンショコラ

バニラガナッシュと甘酸っぱいサワーチェリーソースに求肥の食感を忍ばせ、ツリーを彩るオーナメントに見立てたポンポンショ
コラです。

⑥ サンタ帽ムース

ふんわり甘酸っぱいいちごムースの中に爽やかなラズベリージュレを閉じ込めた、サンタクロースの帽子モチーフの可愛い
ムースです。



<セイボリー>

① いちごとクリームチーズ

大粒の甘酸っぱいいちごに、生ハムとクリームチーズをサンド。ク
リームチーズに忍ばせた甘酒のほのかな塩味が、素材の甘みとう
まみを引き立てます。

② ローストビーフのサラダ巻き

しっとり柔らかに仕上げたローストビーフで、フレッシュな野菜をくる
りと包み込んだ一口サイズの一品です。

③ フライドポテト

外はカリッと軽やかな食感に仕上げた、ティータイムの心地よいア
クセントとなるサイドディッシュです。

④ サーモンロール

爽やかなディルとサーモンの王道の組み合わせを、華やかで可愛いロール仕立てでご用意しました。

⑤ クロックムッシュ

香ばしいトーストと、濃厚なチーズ、ハムのうまみが詰まったクラシックな味わいです。

⑥ ソシソン・ブリオッシュ

ジューシーなソーセージを、コク深い自家製ブリオッシュ生地で香ばしく焼き上げた一品です。

⑦ カリフラワーポタージュ

じっくり煮込んだカリフラワーのやさしい甘みを凝縮させたクリーミーな冷製スープです。



<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。

<u>紅茶</u>	京都府和束町産紅茶 / 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
<u>紅茶</u>	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
<u>日本茶</u>	ほうじ茶 / 自然栽培煎茶
<u>コーヒー</u>	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
<u>その他</u>	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 / ホットチョコレート(期間限定)

※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。

ホテルのシンボル 大階段でクリスマスイベントの開催

■高さ約 7mの「生モミの木」クリスマスツリー

今年もホテルの象徴である大階段を彩るのは、高さ約 7m の本物の生モミの木を使用したクリスマスツリー。役目を終えたあとも廃棄することなく、ウッドチップへの加工や新たな装飾品への再利用など、環境に配慮したサステナブルな取り組みへと繋いでまいります。

【展示期間】2026 年 11 月 9 日(月)～12 月 25 日(金)

※お好きな時間にご覧いただけます。

【展示場所】1 階 大階段踊り場

■クリスマスコンサート

光り輝くツリーの足元で、この季節だけの特別なクリスマスコンサートを開催いたします。吹き抜けの開放的なロビー全体を包み込むのは、心地よく響き渡るクリスマスソングの旋律。ツリーの温かな輝きと美しい音色が重なり合う幻想的な空間へ、ご宿泊やご飲食のひとつとあわせてぜひお立ち寄りください。

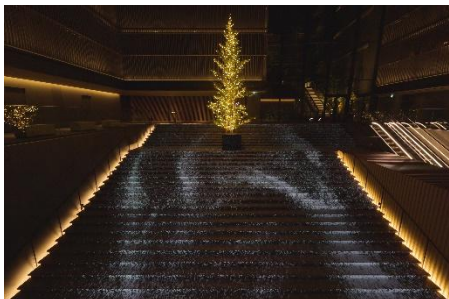
【開催期間】2026 年 12 月 19 日(土)、20 日(日)、23 日(水)～25 日(金)

※詳細な日時は公式 Web サイトなどで告知いたします。

【開催場所】1 階 大階段踊り場 クリスマスツリー横

【料 金】無料

■クリスマス限定 デジタルアート演出 (KYOTO+1024)



大階段を舞台に上映している常設デジタルアート「KYOTO+1024 (キョウトイチゼロニヨン)」が、期間限定でクリスマス仕様へと姿を変えます。

「千条の流れ」 雪景色をテーマにしたクリスマスの特別バージョン。大階段全体に純白の雪が降り積もるかのような、幻想的な銀世界へと誘います。

「千雨(ちさめ)」

クリスマスカラーのライティングと、雪が舞うようなクリアな音色が美しくシンクロ。心躍るフェスティブなムードを華やかに盛り上げます。

【開催期間】2026 年 11 月 9 日(月)～12 月 25 日(金)

【開催時間】18:00～23:00

【開催場所】1 階 大階段



■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&リゾーツ株式会社

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

