

2022 年 10 月 19 日

あわてんぼうのサンタクロース・ツリー・リースなどのクリスマスモチーフが勢ぞろい
Christmas Afternoon Tea ～サンタクロースの贈り物～
“雪がとろける”ウェルカムドリンク、20 種類以上のフリーフロードリンク付き



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、2022 年 11 月 23 日(水・祝)から 12 月 25 日(日)までの期間中、京都に伝わる茶の湯文化を現代的にアレンジしたカフェ&バー「TEA AND BAR」で、『Christmas Afternoon Tea ～サンタクロースの贈り物～』をご提供いたします。

サンタクロースやクリスマスツリー、リースなどクリスマスの定番アイテムをモチーフにしたラインナップがホリデーシーズンを彩ります。アシェットデセール、スタンドスイーツからなる 8 種のスイーツと、赤いリボンが巻かれたミニチュアサイズのローストチキンやプレゼント BOX に見立てたサンドイッチなど、思わずかぶりつきたくなるような 4 種のセイボリー。ラズベリージャムとマスカルポーネクリーム of 2 種のソースでいただくスコーンをお召し上がりいただけます。ウェルカムドリンクには、ふわふわの雪をイメージしたノンアルコールスパークリングをおひとり様 1 杯ずつご提供するほか、コーヒー、和紅茶や日本伝統茶など 20 種類以上のドリンクをフリーフローで好きなだけお楽しみいただけます。

また、12 月 23 日(金)～25 日(日)の期間中にお越しの方限定で、パティシエからの小さなクリスマスプレゼントもご用意する予定です。

かわいらしいスイーツやセイボリー、種類豊富なドリンクに囲まれ、心華やぐひと時をお過ごしいただけます。



■『Christmas Afternoon Tea ～サンタクロースの贈り物～』 概要

【実施期間】2022年11月23日(水・祝)～12月25日(日) ※2日前までに要予約

【店舗名】カフェ＆バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【時間】1部 11:30～(14:30までのご利用) / 2部 15:30～(18:30までのご利用)

【料金】6,500円(1名様) ※1名様よりご利用いただけます。

【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/christmas2022/index.html#EVENT>

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists\[\]=634ce0719b4307001138b4a4](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists[]=634ce0719b4307001138b4a4)

■ Menu Lineup

<ウェルカムドリンク>

・フラッフィースノー

…綿菓子を使いふわふわの雪をイメージしたノンアルコールスパークリング。グレナデンシロップの甘さがクランベリーとレモンのジュースの爽やかさに溶け込む、スタートに相応しい一杯。グラスのフチはスノースタイルのあしらいが。

<スイーツ>

・ウェルカムデセール あわてんぼうのサンタクロース

…クリスマスプレゼントを届けるあわてんぼうのサンタクロースを表現した一皿。赤い屋根のヘクセンハウスはいちごのチーズケーキ、ホワイトチョコのムース、サブレで作られたかわいらしいお菓子の家を再現。味も見た目も楽しめるアシェットデセールに。

・サンタムース

…真っ赤なフランボワーズのムースの中に忍ばせたトンカ豆のブリュレが滑らかな口当たり。ガナッシュモンテクリームの髭もポイント。

・クリスマスツリー

…食感のアクセントにフィヤンティーヌとチョコを合わせた層とココナッツ生地、いちごのバタークリームやミルクチョコレートのガナッシュなど様々な味覚も楽しめるケーキ。

・キャンドルグラス

…ロゼワインジュレ、りんごのパンナコッタ、果肉入りいちごジュレの3層からなる爽やかなグラススイーツ。甘酸っぱさとロゼの風味が広がる。

・プレゼントボンボンショコラ

…柚子&ミルクとダークチョコレート、バニラ&ホワイトチョコレートの2層仕立てのボンボンショコラ。柚子の酸味がさっぱりとした印象。

・ニット帽ムース

…まるでふわふわのニット帽のようなムース。コーヒーの香りのするムースやヘーゼルナッツのブリュレに、オレンジ風味のアクセントが利いた一品。

・雪だるマカロン

…表情やマフラーがそれぞれ異なる見た目もかわいいマカロン。雪だるまの中にはジンジャーガナッシュとパッションコンフィが。

・リース

…レモンの香るパウンドケーキをミルクチョコレートでコーティング。抹茶ガナッシュの深い味わいが際立つスイーツ。

<セイボリー>

・カレーローストチキン

…カレー味の手羽元ローストチキン。

・ビーフシチュー

…低温でじっくり調理した牛肉がごろごろ入ったシチュー。

・グリッシーニの生ハム巻き

…トマトとほうれん草のグリッシーニをキャンディケインのオーナメント風に巻き上げた一品。

・サーモンサンドイッチ

…色鮮やかな野菜とスモークサーモンのサンドイッチをプレゼントBOX風に。

<スコーン>

・プレーンスコーン / コーヒーチョコスコーン

…クリスマスベルを模した定番のミルクスコーンと、ほろ苦いコーヒーエキスと刻みチョコレートを混ぜ込み焼き上げたスコーン。ラズベリーとマスカルポーネクリームをお好みで。

<フリーフロードリンク>

和紅茶

京都府和束町産ザ・サウザンド京都 オリジナル / 静岡県産やぶきた / 高知県四万十町十和産
奈良県月ヶ瀬産べにひかり / 鹿児島県産夢ふうき(べにふうき) / 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 アンチストレス / ママカフラワーティー / スリーピードリームタイム

日本伝統茶&日本茶

香りほうじ茶 / ハスの葉茶 / カキドオシとハトムギ茶

コーヒー

TEA AND BAR オリジナルブレンド / アマレロブルボン(ブラジル) / マンデリンリントン(インドネシア) / 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

その他

金萱烏龍茶 / 抹茶ラテ

※表示価格には、サービス料 13%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 HP をご確認ください。

※写真は全てイメージです。

※フリーフロードリンクは変更になる場合がございます。

当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/information/clean-and-safety-stay.html>

■ 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

開業日：2019(平成 31)年 1 月 29 日

階数：地下 1F～地上 9F(客室：3F～9F/ 222 室)

H P：<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/ブランド企画室

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722 Email：press@keihanhotels-resorts.co.jp