

2023 年 8 月 17 日

秋のおいしさ、ぎゅっと閉じ込めました 芋栗南瓜アフタヌーンティー ひんやりミルフィーユや 3 種のモンブラン食べ比べをご用意



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、2023 年 9 月 2 日(土)から 11 月 19 日(日)までの期間中、館内のカフェ&バー「TEA AND BAR」で、「芋栗南瓜アフタヌーンティー ～実りの秋のおいしい時間～」を提供いたします。

芋・栗・南瓜を中心とした秋の食材の魅力を詰め込んだ今回のアフタヌーンティー。まずは瞬間冷却したトッピングを乗せて仕上げるウェルカムデセール「モンブラン フロア ミルフィーユ」で皆様をお迎えします。まさに白い霧を纏ったミルフィーユモンブランは、ひんやり、そしてパリパリとした不思議な食感。“飲むモンブラン”なウェルカムドリンクと共に召し上がりください。スタンドスイーツの目玉には、食べ比べができる紫芋・南瓜・栗のモンブランをご用意。他にもキノコやどんぐりなど、秋の森をイメージしたスイーツ 7 種が登場します。賑やかな秋のティーパーティをお楽しみいただけます。さらに、3 種のセイボリーと 2 種のスコーンもご用意。ドリンクは、京都・和束町産の茶葉を使用した和紅茶をはじめとした、20 種類以上のフレーバーティーやカフェラテなどをフリーフローで、甘いスイーツのお供にお楽しみいただけます。また、10 月はハロウィン仕様に変更。黒猫やかわいいお化けのスイーツが登場します。

実りの秋の魅力をぎゅっと閉じ込めたアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

■「芋栗南瓜アフタヌーンティー ～実りの秋のおいしい時間～」 概要

【実施期間】 2023 年 9 月 2 日(土)～11 月 19 日(日) ※2 日前までに要予約

※10 月 1 日(日)～10 月 31 日(火)はハロウィン仕様に変更します。

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

【時間】 3 部制(11:30～13:30、15:00～17:00、18:30～20:30 全て LO)

【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//imo-kuri-nankin/index.html>

【予約】 [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists\[\]=64d70eefdc74ba00a7026fe](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists[]=64d70eefdc74ba00a7026fe)

<ウェルカムデザート>

モンブラン フロア ミルフィーユ 和栗のペーストを使用したモンブランに、液体窒素で瞬間冷却したミルフィーユに、菊と穂紫蘇をトッピングしたウェルカムデザートです。霧の中から現れるその姿は、アフタヌーンティーの始まりにふさわしい特別感溢れる一品。冷気に閉じ込められたモンブランの甘味を、パリパリとした不思議な食感と共に楽しみください。



<ウェルカムドリンク>

マロンスムージー 濃厚な栗のムースをドリンクにした、まさに“飲むモンブラン”。口に含んだ瞬間、いっばいに広がる甘い栗の風味を感じられます。底のカシスシロップを混ぜ合わせると、甘酸っぱく大人なフレーバーに。味の変化を楽しめるドリンクです。



<スイーツ>

秋の味覚を活かした 3 種のモンブラン食べ比べをお楽しみください。

- ① 栗モンブラン エクレアにレモンとバニラの香り、そして洋栗のクリームを詰め込みました。爽やかな香りと上品な栗の甘味を同時にお楽しみください。
- ② 南瓜モンブラン 南瓜のクリームを使用したモンブランです。メープルシュガーとほのかなシナモンの香りが、南瓜の味を引き立てます。ローストしたクルミの食感もポイントです。
- ③ 紫芋モンブラン 紫芋クリームと、サツマイモダイスを使用した、“芋づくし”のモンブラン。中にフロマージュブランとチーズクリームを閉じ込めました。チーズの酸味と芋の甘味が織りなすハーモニーを堪能できます。



キノコ 可愛い真っ赤なキノコに見立てたホワイトチョコレート。中にはカシスのコンフィチュールとガナッシュが詰め込まれており、濃厚な甘味と引き締まった甘酸っぱさを同時に味わえます。



どんぐり ミルクチョコレートとココアメレンゲでどんぐりを表現。中に忍ばせたオレンジ風味のガナッシュモンテの酸味がアクセントとなり、濃厚なチョコレートの甘味を引き立てます。

ジュレサングリア ぶどうジュースをベースに、ルイボ스티ーやリンゴジュースでアクセントを加えたジュレに秋のフルーツをトッピングしました。みずみずしい果実の味覚とジュレの爽やかな酸味をお楽しみください。

ショコラパワー ショコラ生地になさな洋ナシを乗せたかわいらしいスイーツ。洋ナシはアールグレイシロップに浸しており、香り高い風味とチョコのビターな甘味、そして濃厚な果実の甘味のマリアージュを感じられます。



<セイボリー>

南瓜のポタージュスープ かぼちゃの濃厚な甘味を活かしたポタージュスープ。コンソメで味付けしたかぼちゃを使用しています。

グリルチキンのピタパンサンド 自家製のピタパンにグリルチキンと色彩豊かな野菜をサンド。レモンスライスの酸味ですっきりとした味わいに。

さつま芋とポルチーニ茸のキッシュ サツマイモとポルチーニ茸の旨味をクリーミーなアパレイユで閉じ込めたキッシュ。粉チーズと黒コショウのアクセントが、より食欲を高めています。



<スコーン>

ミルクスコーン / 栗と小豆のスコーン ミルクのスコーンと、栗と小豆を混ぜ込んで焼き上げた2種類のスコーンをご用意。イチジクジャム、クロテッドクリーム、2種のソースをお好みで。



<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

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 ピュアエジブション 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 / マヌカフラワーティー / スリープドリームタイム

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 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

■ 10月からスイーツがハロウィン仕様に

10月1日(日)~10月31日(火)は、アフタヌーンティーがハロウィン仕様に。黒猫のサブレやキュートなクッキーが登場します。さらに、3種の食べ比べモンブランも、目玉がついたかわいらしいお化けに変身。ハロウィン期間限定の特別なアフタヌーンティー。この機会にぜひ、ご堪能ください。



※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。

■ THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

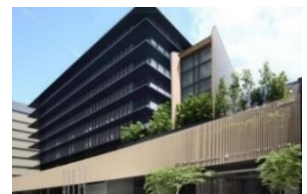
所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

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 1 階~地上 9 階(客室：3 階~9 階/ 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&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当/ブランドマーケティング部

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