

2024 年 6 月 20 日

桃とメロンのアフタヌーンティー 7 月 19 日(金)より提供開始 “メロン半玉”のパルフェから始まる、乙女心をくすぐる夏の宝石箱

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、2024 年 7 月 19 日(金)から 9 月 16 日(月・祝)までの夏季限定で、カフェ&バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」にて「桃とメロンのアフタヌーンティー ～夏の宝石箱～」をご提供いたします。



今回のアフタヌーンティーの主役は、夏に旬を迎える桃とメロン。きらきらと輝く果実が散りばめられたスイーツやセイボリーをラインナップします。初めにゲストをお迎えするウェルカムドリンクは、見た目も味も「桃」を存分に堪能できる「ピーチスムージー」。続くウェルカムデザートには、フレッシュの国産メロンを半玉使用した、「メロンと桃のパルフェ」をご用意しました。どちらもひんやりとした喉ごしとジューシーな果実の甘さで、心地よい涼をお届けします。スタンドスイーツには、桃をかたどった愛らしいフォルムの「桃ブッセ」や、フレッシュの赤肉メロンと軽やかな生クリームが調和する「メロンショートケーキ」など、夏の宝石箱を思わせるエレガントかつ乙女心をくすぐる 7 種類をスタンバイ。さらに、白桃入りのアールグレイスコーンや、「桃と生ハムのサンド」をはじめとする 3 品のセイボリーも取り揃え、旬のフルーツを心行くまで満喫いただけるパティシエ渾身の新作アフタヌーンティーです。そのほか、燻製和紅茶や日本伝統茶を含む 20 種類以上のドリンクを、120 分間のフリーフローでご利用いただけます。

柔らかな光が窓から差し込むデイトタイム、そして日が沈み穏やかな大人時間を過ごせるイブニングタイムと、時間帯ごとに表情を変える TEA AND BAR で、優雅な夏のアフタヌーンティーをお楽しみください。

■「桃とメロンのアフタヌーンティー ～夏の宝石箱～」 概要

【実施期間】 2024 年 7 月 19 日(金)～9 月 16 日(月・祝) ※前日正午までに要予約

【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 L.O.)

【料金】 6,700 円 (1 名様) / グラスシャンパン付き 8,000 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/peach-melon/index.html>

<ウェルカムドリンク>

ピーチスムージー

桃の果肉やシロップで作ったソルベに、桃のピューレやジュースを合わせました。
甘さ控えめですっきりとしたスムージーです。



<ウェルカムデザート>

メロンと桃のパルフェ

国産のメロンを半玉使用し、フレッシュの青肉メロンや、バニラアイスなどとともにパルフェにしました。パティシエがお客様のテーブルをまわり、その場で「桃のグラニテ」をかけて仕上げます。



<スイーツ>

グラスメロン

ヨーグルトのパンナコッタに練乳入りのメロンゼリーをトッピング。フレッシュの青肉メロンを添えて。

桃ブッセ

桃をかたどったフォルムが愛らしいミニブッセ。桃のシロップとクリームチーズ香るホイップクリームのマリアージュ。

メロンショートケーキ

フレッシュの赤肉メロンと軽やかな生クリームが調和するショートケーキ。

黄桃ムース

ローズマリーでコンポートした黄桃の果肉を、黄桃のムースで閉じ込めた、上品な甘さの一品。

メロンムース

ココナッツとメロンの2層のムースが一口で味わえる“ちいさなメロン”。

桃の寒天ゼリー

桃フレーバーの寒天ゼリーの中に、白あんを忍ばせました。涼しげな透明感と和の甘さがポイント。

メロンマカロン

たっぷりの檸檬バタークリームに、メロンのダイスやトッピングシュガーを飾ったマカロン。



<セイボリー>

イチジクとモッツアレラチーズのキッシュ

イチジクや玉ねぎ、ボルチーニ茸などをモッツアレラチーズとともに焼き上げました。

桃と生ハムのサンド

桃をイメージして焼き上げたバンズに、桃と生ハム、チーズやレタスをサンド。

海老とメロンのワカモレカナッパ

アボカドのサルサソースにボイルエビとメロンを合わせたカナッパ。食用薔薇と香草で華やかに仕上げました。



<スコーン>

定番のミルクと、アールグレイ＆白桃を混ぜ込んで焼き上げた2種類のスコーン。
ピーチジャムとクロテッド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 / 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 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

日本伝統茶&日本茶

ハスの葉茶 / カキドオシとハトムギ茶 / 香りほうじ茶

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。詳しくは公式サイト HP をご確認ください。

※フリーフロードリンクのラインナップは変更になる場合がございます。

■カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【営業時間】 10:00~22:00 (フード L.O.21:00、ドリンク L.O.21:30)

【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 は開業 5 周年を迎えました

京都駅から徒歩約 2 分。THE THOUSAND KYOTO は、「千年ホテル」をコンセプトに
“千年の都・京都”から“次の千年”につづく新しい心地よさで、快適さとサステナビリティを追求
した感動体験をお届けしています。

2024 年 1 月に開業 5 周年を迎えたことを記念し、「five senses」をテーマに、
THE THOUSAND KYOTOらしい五感を通じたおもてなしをご用意しています。
ロゴマークには、ホテルの象徴である大階段をデザイン。初心を忘れず、お客様へ日頃の
感謝をお伝えするとともに、人・社会・未来に心地よい“サステナブル・コンフォート・ホテル”
として一段一段、進化してまいります。

▶THE THOUSAND KYOTO のサステナビリティの取り組みについてはこちら

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/sdgs_actions/



※画像は全てイメージです。

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 (火)

【公式 HP】<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 : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

