



2020年8月19日

和紅茶や日本伝統茶など20種以上のドリンクフリーフローとともに

秋のクラシックサウザンドアフタヌーンティー ～京都の美秋再び“芋栗南瓜”～

9月1日(火)より、新作ケーキ4種とあわせてご提供開始

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 キョウト)」(京都市下京区・総支配人：大塚 滋)は、2020年9月1日(火)から11月30日(月)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&BAR」にて、紅芋や和栗、かぼちゃなど、秋の味覚をふんだんに取り入れた秋のアフタヌーンティーをご提供いたします。



「現代の茶会」をコンセプトに、本格的なお茶を様々なスタイルで楽しんでいただける「TEA&BAR」。2020年秋のアフタヌーンティーでは、“芋栗南瓜”をテーマに、自然の甘さが特徴的な秋のスイーツをラインナップしました。スタイリッシュなスタンドの上段には、**食べ比べが楽しめる4種類のモンブラン**が並びます。はちみつレモンを加えてコンポートした香りもさわやかな洋ナシをまるごと1個のせた「プティポワールと小豆の栗タルト」や、かぼちゃのクリームをサンドしたダックワース「南瓜クリームのシベリア仕立て」など、秋の味覚をふんだんに使用したスイーツも登場。セイボリーには、「キノコとベーコンのキッシュ」や「芋チップとシメジのカナッペ」など、秋の味覚を取り入れたオリジナリティ溢れるメニューをご用意しております。

TEA&BARの**オリジナル和紅茶や日本伝統茶など20種類のドリンクをフリーフロー**でお楽しみいただけます。

さらに、TEA&BARでは店内でお召し上がりいただける、秋の味覚をイメージしたアートのように美しい新作ケーキ4種(本リリース3枚目に詳細あり)の販売を9月1日から開始いたします。種類豊富なドリンクとともに、ゆったりとした午後のティータイムをお過ごしください。

◆モンブラン 4種の食べ比べ ～和紅茶とのペアリング～

シンプルな美味しさが引き立つ「和栗モンブラン」、ラズベリーとローズを合わせたフランス風「仏栗モンブラン」、紫芋の風味を活かした「紫芋モンブラン」、かぼちゃとクリームチーズの組み合わせが絶妙な「南瓜モンブラン」と、個性豊かな 4 種のモンブランを食べ比べていただけます。TEA&BAR のアフタヌーンティーの特徴でもある 20 種類のフリーフロードリンクの中から、それぞれのスイーツに使われている素材と相性の良いドリンクをスタッフがご提案いたします。



ドリンクとのペアリングが楽しめる 4 種のモンブラン

◆期間限定！ハロウィンバージョンに变身

10月のハロウィンシーズンに合わせて、4種のモンブランが可愛らしいお化けに变身します。微笑ましいモンブランのお化けたちのキュートな見た目に心をくすぐられながら、秋のゆったりとしたひとときをお過ごしください。10月10日(土)～10月31日(土)までの期間限定でご提供いたします。



モンブラン ハロウィン ver.(期間限定)

秋のクラシックサウザンドアフタヌーンティー概要

【実施期間】2020年9月1日(火)～11月30日(月)

【店舗名】毎週水、木曜日 THE THOUSAND KYOTO 2F 「TEA&BAR」

※毎週水、木曜日以外は 2F イタリア料理「SCALAE」にてご提供いたします。

※提供場所は変更と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。

【時間】14:00～17:00 (L.O.) ※2日前までに要予約

【料金】3,800円

【お問合せ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000390.html>

<スイーツ>

4種のモンブラン食べ比べ

(和栗モンブラン、仏栗モンブラン、紫芋モンブラン、南瓜モンブラン)

プティボワールと小豆の栗タルト、メープルクリームのアイスクリーム見立て、

南瓜クリームのカナッパ仕立て

<セイボリー>

ハーブチキンとラディッシュのクロワッサンサンド、キノコとベーコンのキッシュ、

南瓜サンドウィッチ、芋チップとシメジのカナッパ

<スコーン>

プレーンスコーン、栗スコーン、マスカルポーネクリーム、ほうじ茶と栗のペースト

<ドリンク>

ドリップコーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、和紅茶、和紅茶フレーバー、

日本伝統茶、紅茶など 20 種以上がお好きなだけ飲み放題



TEA&BAR 新作ケーキ紹介

芸術的な色合いが目を引き秋の新作ケーキは全部で4種類。パティシエの技術とアイデアが詰まった一皿です。お皿を額縁に見立て、アートのように美しい秋の味覚をお楽しみください。(単品 各 850 円)

『ポム』



艶やかなリンゴの見た目が愛らしいケーキ。ココナッツピュレを加えたなめらかなムースの中には、フレッシュリンゴのキューブが閉じ込められています。

『オレンジ』



オレンジ果肉とピールを内側に含んだ、オレンジそっくりな一品。アングレーズソースに柔らかな風味のチャイが香るムースがポイントで、思わずクセになります。

『モンブラン』



ザ・モンブランといった、巾着型の王道秋のケーキ。国産の純和栗を100%使用した、モンブラン好きにはぜひ召し上がっていただきたい新作です。

『HIMAWARI』



マンゴームースをベースにした、お花型の可愛いケーキ。キャラメルムースを真ん中にあしらひ、中にはマンゴージュレとココナッツクリームが層になっています。

THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：J R 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)

階数：地下 1F～地上 9F (客室：3F～9F/ 222 室)

H P : <http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



※表示価格にサービス料 13%と消費税が別途かかります。※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。※写真は全てイメージです。

<このリリースに関するお問合せ・ご取材のお問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報事務局/八尾・後藤

TEL : 06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp