



京都発のカフェブランド「AMBER琥珀」 東山に旗艦店となる1号店 日本庭園や草庵茶室、アートが交差する空間で、豆の物語と向き合う上質な珈琲体験を提供

＜メディア向け内覧会のご案内＞

◇日時：2026年10月3日（土）14：00～17：00

◇場所：AMBER琥珀（住所：京都府京都市東山区下河原町472）

◇参加申込フォーム：<https://forms.gle/Ps9V6xht7vjGu2RY6> ※〆切 10月2日（金）17時



AMBER琥珀株式会社（住所：京都府京都市東山区下弁天町49番地）は2026年秋頃、多彩な豆と空間、接客を通じて上質なコーヒー体験を提供する京都発のカフェブランド「AMBER琥珀」（住所：京都府京都市東山区下河原町472）をオープンします。店内にはアンティーク家具や日本庭園、茶室を備え、異なる時代や文化の要素が重なり合う多層的な空間を演出します。グランドオープンに先立ち、10月3日（土）にメディア向け内覧会を開催します。報道関係の皆様におかれましては、ご多用のところ誠に恐縮ではございますが、是非ご取材賜りたくご案内申し上げます。



■「AMBER琥珀」とは

「AMBER琥珀」は、コーヒーそのものの味わいに加え、豆を選ぶ時間やスタッフとの会話、時の重なりを感じる空間で過ごすひとときまで含めた体験を提供するブランドです。
ブランドコンセプトは「一滴（ひとしずく）に、かけがえのない価値を。」

店名の「AMBER（琥珀）」には、長い時間を重ねて生まれる琥珀のように、さまざまな時代の価値や文化が重なり合う場所でありたいという思いを込めました。歴史ある京都の地から、世界へ向けて豊かな珈琲時間をお届けします。

■日本の伝統文化と現代カルチャーを牽引するトップランナーが集結

「AMBER琥珀」では、日本の美意識と職人技を世界基準で体現するため、各分野の第一線で活躍するプロフェッショナルとのコ・クリエーション（共創）によってブランドの世界観を構築しています。

屋号デザイン



万美氏
書道家
40カ国以上の
企業と協業

コーヒー監修



山岡修児氏
自家焙煎珈琲専門店
「江戸深川珈琲本舗」
店主



Chan Chak Sum氏
技術支配人
国際コーヒーアワード
金賞受賞



タツヤ氏
バリスタ
WLAC2026で
世界第6位

●取材に関するお問い合わせ●

「AMBER琥珀」広報事務局 担当：香川・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■「AMBER琥珀」3つの特徴

①日常の一杯から超希少ロットまで。物語を味わうコーヒー体験

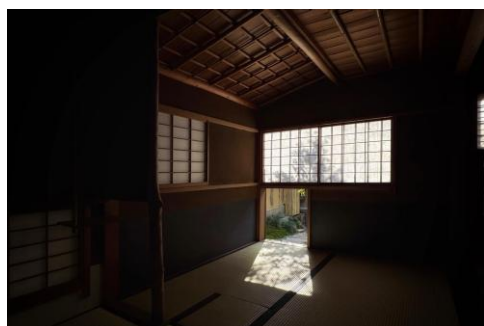
産地や品種、精製方法が異なる多種多様なコーヒー豆を厳選してラインナップ。日常に寄り添う丁寧なハンドドリップ（850円〜）から、世界のオークションで極めて高い評価を受け、年間数十キロしか生産されない歴史的な超希少ロット（1杯約40万円）までを取りそろえます。また、自家焙煎珈琲専門店「江戸深川珈琲本舗」の店主であり、珈琲職人の山岡修児氏、2025年度「国際ゴールデンコーヒーアワード」で金賞を受賞したChan Chak Sum氏、「ワールド ラテアート チャンピオンシップ2026」で世界第6位に輝いたタツヤ氏が、技術指導に参画し、豆のポテンシャルを最大限に引き出す抽出・提供技術確立しています。

②京都・東山で、時間の重なりを感じる空間

店舗は2階建てで、名刹が集まる京都・東山の高台寺付近に位置します。

店内にはアンティーク家具や日本庭園、土壁を取り入れ、オーダーメイドの真鍮製カウンターやアーティスト・石塚大介さんによる現代アートを配置。歴史的な質感と現代的な意匠を融合させた空間に仕上げました。さらに、千利休が確立した「わび茶」の精神を宿す「草庵（そうあん）」をイメージした本格的な茶室を併設。週2回・完全予約制にて「自身でお抹茶を点てる体験プログラム」を開催いたします。日常を離れ、珈琲と茶という異なる嗜好品を通じて日本の美意識に深く浸るひとときをご提供します。

※なお、2階フロアは完全予約制とし、プライベート性の高い落ち着いた時間をお過ごしいただけます。



「草庵」をイメージした茶室



石塚大介さんによる現代アートを飾る空間



日本庭園



完全予約制の2階席



店舗内装



店舗内装

③一人ひとりに寄り添う、パーソナルな接客

スタッフが豆の産地や農園の背景、味わいの特徴を丁寧にご案内しながら、お客様一人ひとりの気分やお好みに寄り添った一杯をご提案。飲む時間だけでなく、豆を知り、選ぶプロセスそのものを豊かな体験としてお届けします。

●取材に関するお問い合わせ●

「AMBER琥珀」広報事務局 担当：香川・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■今後の展開

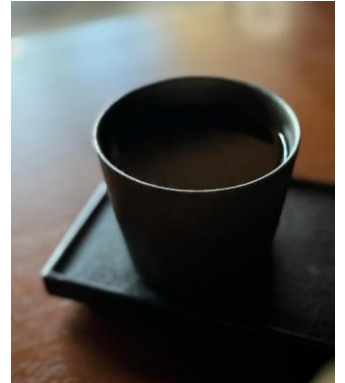
京都・東山をフラッグシップ拠点と位置づけ、日本の伝統美と珈琲文化を融合させた世界観を国内外へ発信してまいります。2026年度内に京都で3店舗の展開を予定しており、3年間で国内観光地・主要都市を中心に直営40店舗体制を構築。さらに7年後にはアジアをはじめとする海外主要都市への展開（約300店舗）を視野に入れ、日本発のグローバルカフェブランドとしての確立を目指します。

■ドリンクメニュー

①Finca Baide, Geisha, Honey（1,800円）

ホンジュラスのラス・フローレスにあるバイデ農園で生産されたゲイシャ種を使用。ハニー製法で精製し、アプリコットやライチを思わせるフルーティーさ、ジャスミンのような華やかな香りが特徴です。

その年に収穫された最高品質のコーヒーを決める品評会「CUP OF EXCELLENCE」2026年度ホンジュラス大会で6位に入賞したロットを提供します。



②カフェラテ（Hot/Iced）

エスプレッソの豊かな香りとコクに、ミルクのまろやかな甘みを合わせた一杯。

コーヒーの風味を感じながらも、口当たりは柔らかく、バランスの取れた味わいに仕上げます。



③アメリカーノ（Hot/Iced）

エスプレッソの香りと味わいを生かしながら、軽やかな飲み口に仕上げた一杯。

ほどよいコクとすっきりとした後味で、コーヒー本来の風味を楽しめます。



※一部メニューは、使用する豆の産地や時期により価格が異なるため、店頭にてご案内します。

■「AMBER琥珀 高台寺店」店舗詳細

住 所：京都府京都市東山区下河原町472
電話 番号：075-600-9551
営業 時間：9時～18時
席 数：30席
定休日：なし

●取材に関するお問い合わせ●

「AMBER琥珀」広報事務局 担当：香川・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

ご出席返信シート送付先

※下記いずれかの方法にてお申込みください

F A X : 06-6233-8778

MAIL : pr@raple.co.jp

お申込みフォーム : <https://forms.gle/Ps9V6xht7vjGu2RY6>



■「AMBER琥珀」メディア内覧会■

【日時】2026年10月3日(土) 14:00~17:00

【場所】AMBER琥珀 高台寺店 (住所: 京都府京都市東山区下河原町472)

※上記時間で難しいメディアさまは後日取材も対応いたします。下記の返信シートにご記入下さい

※誠にお手数ではございますが**10月2日(金)17時まで**にご返信くださいますよう、お願い申し上げます



京阪本線・鴨東線「祇園四条」駅 徒歩約15分

駐車場のご準備はございませんので、車でお越しの方は近隣のコインパーキングをご利用ください。

貴媒体名 :

貴社名 :

掲載・放送予定日 : 2026年 () 月 () 日

御名前 :

ご出席人数 :

名

ご連絡先(携帯) :

E-mail :

御撮影 : ☐ スチール ☐ ムービー(ハンディ) ☐ ムービー(ENG)

備考欄 :

●取材に関するお問い合わせ●

「AMBER琥珀」広報事務局 担当: 香川・田村 TEL: 06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp