

2025年4月10日

京都で『茶事』をアフタヌーンティーとして現代的に表現 「千の茶会アフタヌーンティー～風薫る茶事～」5月9日(金)より提供開始

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人：櫻井 美和)は、現代の茶会がコンセプトのカフェ&バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」にて『茶事』の文化を現代的に表現した「千の茶会アフタヌーンティー～風薫る茶事(かぜかおるちゃじ)～」を、2025年5月9日(金)より提供いたします。



ザ・サウザンド京都で毎年恒例となっている、お茶をテーマにした「千の茶会アフタヌーンティー」。今回は、茶事の精神にならい、独自の構成でお届けします。まず初めにご提供するのは、茶事の食事にあたる茶懐石にインスパイアされたセイボリー「ひめ御重」。ホテル自慢の香り高い「一番出汁」に始まり、「抹茶チーズもなか」や「てまり寿司」、「ポテトスタッグ」など、遊び心と和食の繊細さの両面が楽しめるセイボリーでアフタヌーンティーがスタートします。ティースタンドには、柚子風味の寒天で白餡を包んだ涼しげな和菓子や、ほうじ茶を使用した季節の和菓子、あんみつ風のキャラメルブリュレ、きなこクリームを抹茶ロールで包んだミニサイズのロールケーキなど、優しく上品な甘さのスイーツをラインアップ。フリーフローでお楽しみいただける日本茶や紅茶をはじめとした20種類以上のドリンクとともに、マリアージュをお楽しみください。

ティースタンドに続き、茶事のメインとなる“濃茶”を TEA AND BAR らしくアレンジした「お濃茶のアフォガード」をご提供。温かいお濃茶のソースをお客様ご自身でアイスクリームにかけてお召上がりいただけます。

京都で育まれた禅や茶道に通じるおもてなしの精神を受け継ぐザ・サウザンド京都で、“現代の茶事”をご堪能ください。

「千の茶会アフタヌーンティー～風薫る茶事～」概要

【実施期間】2025年5月9日(金)～7月13日(日) ※前日正午までの要予約

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

【時間】2部制 (11:30～13:30、15:00～17:00 全てL.O.)

【料金】6,600円 (グラスシャンパン付き 8,600円 / シェアテーブル 6,400円)
※いずれも1名さまあたりの料金です。

【詳細】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/sencha2025.html>

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

Menu

<ひめ御重>

(画像上段左から)

・ポテトスタッグ

ポテトにバルメザンチーズ、ベーコンをサンドし焼き上げた一品。トップにはキャビアを飾っています。

・抹茶チーズもなか

抹茶クリームチーズを最中でサンドした一品。

・大根マリネ 生ハム巻き

フルーツ酢でマリネした大根を生ハムで包み、アクセントに野菜のチップスなどを添えました。

(画像下段左から)

・吸地 (すいじ)

鹿児島県産鰹を使用した本枯節と、天然利尻昆布、天然真昆布からとった一番出汁。京都の「出汁文化」を感じいただけます。

・てまり寿司

ボイル海老×いくらと、ラディッシュ×キュウリの漬物の2種のてまり寿司。

・昆布煮

優しい甘さに仕上げた昆布煮。



<ティースタンド>

・あんみつ風キャラメルブリュレ

餡子を忍ばせたキャラメルブリュレプリンに、オレンジ、フランボワーズ、南天を飾りました。

・抹茶シトロンボンボンショコラ

レモンのコンフィチュールに抹茶のガナッシュを重ねたボンボンショコラ。

・竹ロール

きな粉のクリームとみたらしのたれを抹茶のロール生地で巻き「竹」に見立てた一品。



あんみつ風キャラメルブリュレ



抹茶シトロンボンボンショコラ



竹ロール

-Seasonal sweets-

季節に合わせて一部のスイーツのビジュアルや仕立てを変更し、新緑から夏への移ろいをスイーツで表現しています。

提供期間：5月9日(金)～5月31日(土)

・蛭

白あんの優しい甘さと柚子の風味の餡を寒天で包んだ一品で蛭を表現しています。

・ちまき風ほうじ餅

ほうじ茶で香りづけしたやわらかな求肥でこし餡を包んだ一品。

提供期間：6月1日(日)～6月30日(月)

・紫陽花

白あんの優しい甘さと柚子の風味の餡を寒天で包んだ一品で紫陽花を表現しています。

・水無月風ほうじ茶羊羹

ほうじ茶とミルクの二層仕立ての羊羹で、黒豆がアクセント。

提供期間：7月1日(火)～7月13日(日)

・天の川

白あんの優しい甘さと柚子の風味の餡を寒天で包んだ一品で

天の川を表現しています。

・ほうじ茶水羊羹

レモンジュレとほうじ茶の水羊羹を二層に仕立てた、さっぱりとした一品。



蛭



ちまき風ほうじ餅



紫陽花



水無月風ほうじ茶羊羹



天の川



ほうじ茶水羊羹

-Savory-

・ポテトサラダのテラリウム

ポテトとクスクスのサラダ、砂利に見立てたアーモンドダイス、枯れ木に見立てたホタテで庭園をイメージ。

・よもぎパン 生八つ橋と金柑のマリトッツォ

よもぎパンに練乳クリームと金柑コンポートや生八つ橋を飾りました。



ポテトサラダのテラリウム



よもぎパン 生八つ橋と金柑のマリトッツォ

<濃茶>

・お濃茶のアフォガード

茶事のメインとなる「濃茶」を TEA AND BAR 流に解釈した一品。

和三盆と黒糖を使用したホテルメイドのアイスクリームに、葉をかたどったチョコレートのをせて。急須に入れた温かい濃茶のソースをお客様ご自身でアイスクリームにかけてお召し上がりいただけます。



<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 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 / カキドオンとハトムギ茶 / 香りほうじ茶

コーヒー THE THOUSAND KYOTO オリジナルブレンド / アマレロブルボン(ブラジル)

マンダリンリントン(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

TEA AND BAR では、日本酒各種やアートなカクテルなどアルコールもご用意しています(料金別途)。ぜひアフタヌーンティーと合わせてお楽しみください。

※表示価格には、サービス料 15%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。

※フリーフロードリンクのラインアップは変更になる場合がございます。

※画像はすべてイメージです。

■ 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)

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/teabar/>



■ 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)

【URL】 <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/セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

