

ザ・サウザンド キョウト

【 THE THOUSAND KYOTO 】

初のテイクアウトスイーツ

“THE THOUSAND Chocolate Box”登場！

8種類の味わいが楽しめる、ホテルメイドのボンボンショコラ・アソート
「TEA&BAR」で販売スタート

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社(本社:京都市下京区、社長:稲地利彦)が運営する、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)」は、2019年12月10日(火)より、カフェ&バー「TEA&BAR」にて、当ホテル初のテイクアウトスイーツ「THE THOUSAND Chocolate Box」の販売を開始いたしました。



ホテル2階のカフェ&バー「TEA&BAR」で販売中の、「THE THOUSAND Chocolate Box」。宇治抹茶やほじ茶、柚子、黒七味などの京都らしい素材や、ジャスミンティーにチャイ、アールグレイといった“茶”フレーバーなど、〈京都に伝わる茶の湯文化を現代的にアレンジし、本格的なお茶を様々なスタイルで楽しめる「現代の茶会」〉がコンセプトの「TEA&BAR」ならではのラインナップ。素材それぞれがチョコレートと口の中でバランスよく溶け合い、ふくよかで上品な味わいが広がります。

ひとつひとつ、ホテルパティシエが丁寧に作りあげる8種類のボンボンショコラのアソート「THE THOUSAND Chocolate Box」は、大切な方へのプレゼントや自分へのご褒美、手土産など、THE THOUSAND KYOTO が自信を持ってお贈りするテイクアウトスイーツです。

■ 8 種類のボンボンショコラ詳細



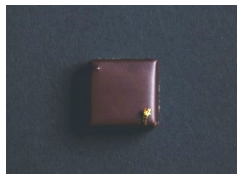
① 抹茶キャラメル

濃厚な宇治抹茶ガナッシュと、キャラメルガナッシュの組み合わせ。
ほろ苦さ、甘さ、香りが絶妙なバランスでほどけて広がります。



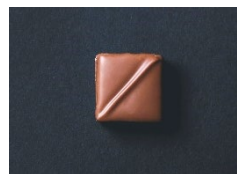
② 柚子ほうじ茶

さわやかな風味と香りの柚子ガナッシュと、芳醇なほうじ茶のガナッシュ。
二つのフレーバーが織りなす味わいは絶品です。



③ 黒七味

ビターチョコレートに黒七味をアクセントに加えたボンボンショコラ。
甘さ控えめでお酒にも合う、大人な味わいの一品です。



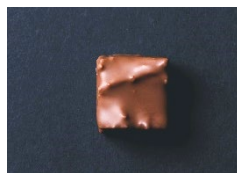
④ パッションアールグレイ

香り高いアールグレイのガナッシュに、甘酸っぱいパッションフルーツの
ゼリーを合わせました。



⑤ ジャスミン

ジャスミンティーを丁寧に煮出し、ミルクとビターチョコレートを
合わせた、ビタースイートな香りと味わいが魅力の一品です。



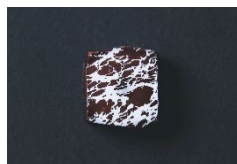
⑥ プラリネフィヤンティーヌ

サクサクのクレープ生地にミルクチョコレートとプラリネペーストを合わせた、
食感も楽しめるスイートなショコラです。



⑦ ピスタチオ

イタリア産のピスタチオペーストをふんだんに使った一品。
ホワイトチョコレートとビターチョコレートとのバランスも絶妙です。



⑧ チャイ

インド式にクラシカルチャイを甘く煮出し、ビターチョコレートと
ミルクを合わせました。

■ THE THOUSAND Chocolate BOX 概要

【販売場所】 THE THOUSAND KYOTO 2F 「TEA&BAR」

【営業時間】 9:00～22:00(LO)

【料 金】 ポンボンショコラ(8個入り) 1箱 2,593円(消費税別)

【お問合せ】 TEL 075-351-0700

(レストラン総合受付 10:00～20:00)

※配送は承っておりません。店頭での販売のみとなります。

※1度のご注文が10箱以上の場合は、1週間前までに要予約。

※賞味期限はご購入日から14日間(15度以下で保管)です。

【U R L】

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000316.html>



カフェ&バー 『TEA&BAR』

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。個性と魅力を持つ日本茶や、和紅茶、お茶を使用したカクテルなど、本格的なお茶を様々なスタイルで楽しんでいただける「現代の茶会」を演出。京都府和東町の茶葉を中心に、“おもてなし煎茶師”が産地や茶農家にこだわり厳選した上質なお茶をご提供いたします。



※表示価格には別途消費税がかかります。※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 広報担当/栢(かや)・梅津

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

Email : kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp

uemtsu-m@keihanhotels-resorts.co.jp