

2021 年 3 月 9 日

抹茶やほうじ茶、煎茶など “お茶” にこだわったアフタヌーンティー
Spring Afternoon Tea ～京茶の Hibiki～
お茶を使ったスイーツや、和紅茶・日本伝統茶など 20 種以上のドリンク飲み放題も

3 月 15 日(月)より、夜桜をイメージした新作マカロンケーキとあわせてご提供開始

2021 年 1 月 29 日に開業 2 周年を迎えた、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：櫻井 美和)は、2021 年 3 月 15 日(月)から 5 月 31 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」で、抹茶やほうじ茶、煎茶をはじめとした“お茶”をテーマにした春のアフタヌーンティー「Spring Afternoon Tea ～京茶の Hibiki～」をご提供いたします。



アフタヌーンティー「京茶の Hibiki」のテーマは“お茶”。程よい渋みの煎茶とオレンジの爽やかさが広がるオペラケーキ「オ”茶”ペラ」や、ほろ苦い抹茶のパナコッタにほうじ茶の香ばしさをプラスしたキャラメルソースを合わせた「抹茶のパナコッタ」など、“お茶”を使った創作スイーツを多種多様にご用意。さらに、九条ネギや京水菜など京都の野菜を取り入れたこだわりのセイボリー4 種がスタイリッシュなティースタンドを華やかに彩ります。

アシェットデセール(皿盛りデザート)として、「ゲストと出会うためにおめかししたいちご」という意味を込めた「いちごの粧(よそおい)」も併せてご提供いたします。きめ細やかなスポンジ生地と和紅茶シガレットの上にはベルガモットアイス。ベルガモットのほのかな香りとキルシュクリームのコクが、いちごの甘味と酸味を際立たせる、特別感あふれる一皿です。

ドリンクは、TEA&BAR のオリジナル和紅茶や日本伝統茶など 20 種類以上のフリーフロー(飲み放題)に加え、ウェルカムドリンクとして 1 碗ずつ丁寧に点てられた「抹茶」をお席までお届けいたします(お 1 人様 1 服)。「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」らしいアフタヌーンティー。それぞれの“お茶”が持つ深みや旨味を引き出しました。3 月 15 日(月)から 5 月 31 日(月)の期間限定でのご提供となります。

TEA&BAR では、3 月 13 日(土)から 4 月 11 日(日)の期間限定で、“夜桜をイメージしたマカロンケーキ”もご提供。柔らかな春の光が差し込む開放的な店内で、ゆったりとしたティータイムをお過ごしいただけます。

Spring Afternoon Tea ～京茶の Hibiki～ 概要

【実施期間】 2021 年 3 月 15 日(月)～5 月 31 日(月) ※2 日前までに要予約

【店 舗 名】 THE THOUSAND KYOTO 2F カフェ＆バー「TEA&BAR」

【時 間】 1 部 11:30～14:30 (14:30 までのご利用)

2 部 15:30～ (17:00 最終入店)

【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)

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000502.html>

<スイーツ>

煎茶とオレンジのオ“茶”ペラ、抹茶のパンナコッタ ～ほうじ茶のキャラメルソース～、竹のボンボンショコラ(玄米茶のガナッシュ)、パブロヴァ ～いちごとモモのクランブル～、ほうじ茶と栗のケーキ、抹茶とバラのフィナンシェ

<アシェットデザート>

いちごを使用した「いちごの粧(よそおい)」

<セイボリー>

筍と九条ネギのジェノバゼサンドウィッチ、唐辛子とひき肉の出汁餡かけ焼きそばキッシュ、

京水菜とスモークサーモンとオリーブのカナッペ、田舎風パテバーガー

<スコーン>

プレーンスコーン、いちごスコーン、マスカルポーネクリーム、自家製いちごジャム

<ウェルカムドリンク>

抹茶 (お 1 人様 1 服ずつご提供)

<フリーフロードリンク>

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 種以上が飲み放題

※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。

※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。

※写真は全てイメージです。

TEA&BAR 期間限定スイーツ紹介

◆春を感じさせる桜のマカロンを夜空に見立てたお皿にのせ、夜桜をイメージしたマカロンケーキ

「夜桜 ～YOZAKURA～」

販売期間：2021 年 3 月 13 日(土)～4 月 11 日(日)

ケーキ単品：850 円

ケーキセット：1,800 円 (いずれも税別)

桜の上に月がひとつ、おぼろ夜、しばらく空を見上げ佇み、立ち止まるとき。春の美しさと切なさが交錯しつつ平穏を願う、そんな想いを表現いたしました。



チーズのムースとグロゼイユのゼリー、桜風味の生クリームの周りにあまおうのフレッシュいちごをまといせ、ふんわりと桜色に染まったマカロンでサンド。フレッシュいちごの甘酸っぱさ、なめらかなチーズのムースとグロゼイユの酸味、それらを包み込む桜風味の生クリームがふわっと口いっぱいに広がる、春を感じる上品な一皿です。

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、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。



店舗詳細 URL :

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

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



当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/anti-covid.html>

＜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&リゾーツ株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報担当／森本・山村

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp

