

2021 年 11 月 9 日

溢れ出る「あまおう」いちごのケーキや、ルーージュレッドのラズベリーノエル クリスマスケーキ 2021 予約受付開始 “Dramatic（ドラマティック）”がテーマの新作コレクション

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・統括総支配人：井上貴史）は、2021 年のホリデーシーズンを彩るクリスマスケーキのご予約受付を開始いたします。今年は「Dramatic（ドラマティック）」をテーマに、美しい 2 種類のフォルムのケーキをお贈りします。



■ THE THOUSAND KYOTO で叶える、Dramatic なホリデー

ビビットなレッドが印象的なラズベリーノエル、「ドラマティック・ルーージュ -Dramatic Rouge-」や、溢れ出るほどの「あまおう」いちごを使用した「ドラマティック・フリーズ -Dramatic Fraises-」など、一目惚れするような印象的かつ情熱的なクリスマスケーキをご用意しました。当ホテルのペストリーシェフ・渡邊真吾による 2021 年新作コレクションです。また、＜限定 3 台＞のワンランク上のラグジュアリーなケーキとして、ドラマティック・フリーズをベースに、希少なブランドいちごの“さくらももいちご”を全面に使用した「ドラマティック・フリーズ エクストラ -Dramatic Fraises Extra-」（50,000 円・消費税込み）をご用意しています。“さくらももいちご”は、徳島県・佐那河内村（さなごうちそん）で生産される、大粒で甘みの濃い品種です。



◆THE THOUSAND KYOTO クリスマスケーキ 2021

■ ドラマティック・ルージュ -Dramatic Rouge-

【価 格】 3,200 円 (消費税込み)

【サ イ ズ】 幅約 13cm・奥行約 9cm

【販 売】 **数量限定 50 台** ※なくなり次第終了

ビビットなレッドが印象的なノエルケーキ。しっとりと焼き上げたスフレタイプの生地に、なめらかなピスタチオクリームとラズベリーの果肉が入っています。さらに表面をラズベリークリームで覆い、薔薇の花束を思わせるデザインは、香り立つ大人のクリスマスを演出します。



■ ドラマティック・フリーズ -Dramatic Fraises-

【価 格】 5,800 円 (消費税込み)

【サ イ ズ】 5 号 (直径約 15cm)

【販 売】 **数量限定 100 台** ※なくなり次第終了

昨年好評の「Neige Fraise (ネージュ・フリーズ)」の流れを汲む、THE THOUSAND KYOTO のシグネチャーケーキが今年も登場。1つ1つの素材にこだわったショートケーキを、金粉をあしらったチョコレートで覆っています。いちごは甘さと酸味のバランスが絶妙な“あまおう”を使用し、零れ落ちそうないちごに思わず目が釘付けになってしまうような、ドラマティックなショートケーキに仕上げました。



■ ドラマティック・フリーズ エクストラ -Dramatic Fraises Extra-

【価 格】 50,000 円 (消費税込み)

【サ イ ズ】 5 号 (直径約 15cm)

【販 売】 **数量限定 3 台** ※なくなり次第終了

ドラマティック・フリーズをベースに、ブランドいちごの“さくらももいちご”を全面に使用しました。徳島県の佐那河内村で栽培されており、大粒で濃い甘さと鮮明な赤さを特徴とするいちごです。

<限定 3 台> の特別仕様のクリスマスケーキです。

大切な方との忘れられないひと時に味わっていただきたい一品です。



THE THOUSAND KYOTO クリスマスケーキ 2021 の販売について

【予約期間】2021 年 11 月 9 日(火)～12 月 23 日(木) ※引き渡し日の 3 日前までのご予約をお願いしております。

【引渡期間】2021 年 12 月 18 日(土)～12 月 26 日(日) 12:00～19:00

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

【お問合せ】ご注文は、お電話 または THE THOUSAND KYOTO 公式 HP にて承ります。

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

【ウェブ注文】 [https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/christmas-cake.html)

[kyoto/plan/restaurant/christmas-cake.html](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/christmas-cake.html)

※数量限定のため、売り切れ次第販売終了とさせていただきます。

※ご注文のキャンセルは引き渡し日の 3 日前までとさせていただきます。それ以降はキャンセル料 100%を頂戴いたします。

※配送は承っておりません。テイクアウトのみとなります。あらかじめご了承ください。

※写真は全てイメージです。

渡邊 真吾 Shingo Watanabe

「マールブランシュ」からのスカウトを受け、6 年勤めたのち、
京都にある数々のパティスリーやフランスでの研修で経験を積み、
2003 年「グランヴィア京都」スーシェフに就任。
2008 年京阪グループ「ロテル・ド・比叡」ペストリーシェフに就任。
2014 年「琵琶湖ホテル」製菓料理長に就任。
2018 年 8 月より現職、「THE THOUSAND KYOTO」
「京都センチュリーホテル」両ホテルのペストリーシェフに就任。



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/>



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&リゾート株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報担当／渡辺・川勝

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722

Email：ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp

