

2022年3月30日

京都宇治田原町 “ハートのお寺” と初コラボレーション

しょうじゅいん 正寿院×TEA AND BAR Afternoon Tea ～緑さず納涼茶会～

アジサイを望む猪目窓のスイーツテラリウムや夏蜜柑と煎茶のウェルカムドリンクで初夏を表現

かのうひも さんげ
縁起物の叶紐・散華のお土産付き



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：井上 貴史)は、2022年5月9日(月)から7月15日(金)までの期間中、ホテル2階のカフェ&バー「TEA AND BAR」にて、しょうじゅいん正寿院×TEA AND BAR Afternoon Tea をご提供いたします。

京都・宇治田原町にある古刹しょうじゅいん「正寿院」と、THE THOUSAND KYOTO のカフェ&バー「TEA AND BAR」がコラボレーション。「緑さず納涼茶会」をテーマに、8種のスイーツとキッシュやサーモンサンドウィッチなどのセイボリー、蜂蜜と粒あんの2種のソースで楽しむスコーンをお召し上がりいただけるアフタヌーンティーです。注目はウェルカムデセールの「猪目窓から見えるしょうじゅいん正寿院」。ハート型の猪目窓から望むアジサイなどで初夏の風景を表現。食べるのが勿体なくなるような可愛らしいスイーツテラリウムです。カフェラテや和紅茶など20種以上のドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。また、ご来店いただいた方に、しょうじゅいん正寿院でご縁日のみ授与されている縁起物の「かのうひも叶紐」「さんげ散華」のお土産付き。爽やかな風が吹き抜ける“風鈴寺”の風情を感じながら、ゆったりとお楽しみください。

しょうじゅいん正寿院×TEA AND BAR Afternoon Tea ～緑さず納涼茶会～ 概要

【実施期間】2022年5月9日(月)～7月15日(金) ※2日前までに要予約

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

【時間】1部 11:30～(14:30までのご利用) / 2部 15:30～(18:30までのご利用)

【料金】6,215円(1名様) ※1名様よりご利用いただけます。

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

(詳細) https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/shojuin_x_tea_and_bar_afternoontea2022

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists\[\]=623ecb27bf993d000fa9a382](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists[]=623ecb27bf993d000fa9a382)

「叶紐(かのうひも)」「散華(さんげ)」のお土産付き

◆叶紐(かのうひも)

表の結び目が漢字の「口」、裏の結び目が漢字の「十」に見え、合わせると「叶」の字になることから、縁起が良いとされているお守りです。



◆散華(さんげ)

お寺の法要などでまかれる花びらをかたどった紙です。しおりのように財布や本、御朱印帳などに挟んでお使いいただけます。



[快慶と風鈴のお寺 正寿院]

京都・宇治田原町にある真言宗の寺院です。自然豊かな田園風景が広がるロケーションにあり、境内全体はゆっくりと時間が流れ、ハート形の猪目窓、花と日本をテーマに描かれた160枚の天井画なども魅力です。また様々な体験として、庭を見ながらヨガやお茶でお香づくりなどが催されており、老若男女すべての方が見る・感じる・体験して学ぶことができるお寺です。

<風鈴まつり>

2000個以上の色とりどりの美しい風鈴の音色が鳴り響き、心穏やかなひと時を過ごすことができます。また、正寿院がある宇治田原町は、京都市内よりも5℃ほど気温が低く涼しい為、夏場の京都観光にぴったりです。職人が手作りの花風鈴小径は見どころであり、夏の風物詩として催されることから、京都の風鈴寺と呼ばれています。

2022年度開催期間：2022年6月1日(水)～9月18日(日)



◆メニュー詳細

<ウェルカムドリンク>

夏蜜柑と煎茶のウェルカムドリンク…夏みかんピールをアクセントにした氷出しの煎茶。青もみじ型のチョコレートを浮かべ初夏を表現

<ウェルカムデザート>

猪目窓から見える正寿院…猪目窓から見える初夏の正寿院の風景をスイーツで表現

<スイーツ>

抹茶とラズベリーのロールケーキ…ローズの香りをつけた抹茶の生地、フランボワーズコンフィを包んだロールケーキ

ほうじ茶とパンプキンのサヴァラン…ほうじ茶シロップがしみ込んだサヴァランとパナコッタのパフェ

玄米茶サンマルク…玄米茶の深い味わいとレモンの爽やかな酸味が感じられるサンマルク

抹茶と黒豆茶のムースリヌ…中央に黒豆茶のクリームを忍ばせた抹茶ムース

和紅茶とさくらんぼの最中サンド…粒あん、和紅茶のバタークリーム、さくらんぼのコンカツセなどをサンドした最中

抹茶と和三盆糖…抹茶と和三盆糖を使用したボンボンショコラ

煎茶と柑橘のジュレ…煎茶ゼリーの中にフレッシュオレンジ、グレープフルーツをしのばせた一品

<セイボリー>

アスパラガスとカラートマトのキッシュ/サーモンサンドウィッチ/冷製バーニャカウダー

<スコーン>

スコーン(プレーン・抹茶)…蜂蜜ソースと粒あんソースにつけてお召し上がりください

<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

■カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業時間】 10:00～20:30(L.O.)

【席 数】 58 席

※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。

【お問い合わせ】 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/restaurants/teabar/>



※表示価格には、サービス料 13%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。

※写真は全てイメージです。

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/information/clean-and-safety-stay.html>

<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 キョウト 広報担当/ブランド企画室

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

