

2026 年 8 月 27 日

りんご・洋梨に見立てたムースや、焼きたてを味わうアップルパイなど
「THE APPLE & PEAR SEASON Parfait Afternoon Tea」の予約受付を開始
～旬のフルーツをパルフェで味わうアフタヌーンティーが、いよいよフィナーレ！～

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、2026 年 10 月 16 日(金)から 11 月 23 日(月・祝)までの期間中、館内のカフェ＆バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」にて、「THE APPLE & PEAR SEASON Parfait Afternoon Tea (ジ アップル アンド ペア シーズン パルフェ アフタヌーンティー)」を提供いたします。



5 月より開催している、旬のフルーツに特化したアフタヌーンティーシリーズ「THE FRUITS SEASON Parfait Afternoon Tea」。メロン、桃、シャインマスカットに続く第 4 弾としてシリーズの最後を飾る今回の主役は、秋の深まりとともに美味しさが増す「りんご」と「洋梨」です。

お席に着いて最初におもてなしするウェルカムドリンクは、“りんご色”のグラデーションが美しいノンアルコールカクテル「ボム・ドロップ」。そしてウェルカムデザートには、カシスと濃厚なキャラメルブリュレが瑞々しい洋梨を引き立てる「ポワールブリュレパルフェ」をご用意いたしました。ティースタンドを彩るスイーツには、本物そっくりな愛らしいフォルムの「りんごムース」と「洋梨ムース」のほか、濃厚な丹波栗のコクを洋梨と合わせた「モンブランカシスポワール」など秋の恵みを堪能できる 7 種類をラインアップ。セイボリーには、日本料理「KIZAHASHI」シグネチャーの出汁を使用した「だし巻きサンドイッチ」をはじめ、秋らしいキノコの旨みを閉じ込めたフランスの伝統的なパイ「ポローバン」など、ホテルならではの品質で満足感のある 5 種類が登場します。ティータイムの締めくくりには、サクサクのパイからとろけるキャラメルカスタードとりんごが溢れ出すパティシエ渾身の「アップルパイ」を、焼きたての温もりとともにお届けします。

「TEA AND BAR」の和紅茶をはじめとする約 30 種類のフリーフロードリンクとともに、りんごと洋梨が織りなす豊かな秋のひとときをお過ごしください。

■「THE APPLE & PEAR SEASON Parfait Afternoon Tea」概要

【実施期間】 2026 年 10 月 16 日(金)～11 月 23 日(月・祝) ※2 日前の正午までに要予約

【店 舗 名】 2 階 カフェ＆バー「TEA AND BAR」

【時 間】 11:30～14:00 (L.O.13:30)、15:00～17:30 (L.O.17:00)、18:30～21:00 (L.O.20:30)

【料 金】 平日 7,000 円 (グラスシャンパン付き 9,000 円)

土日祝休 7,500 円 (グラスシャンパン付き 9,500 円)

※1 名さまあたりの料金です。 ※約 30 種類のフリーフローを含みます。

【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/seasonal-parfait-afternoontea/apple-pear.html>

<ウェルカムドリンク>

ポム・ドロップ

果肉入りのりんごジュースに、4 種のベリーをあわせた色鮮やかなハーブティーを重ね、“りんご色”の美しいグラデーションに仕立てました。2 層を混ぜ合わせてお楽しみください。



<ウェルカムパルフェ>

ポワールブリュレパルフェ

主役の洋梨を存分に味わう、クリーミーで瑞々しい洋梨尽くしのパルフェ。グラスの底から、甘酸っぱいカシスソース、爽やかな洋梨ゼリー、洋梨の果実を重ね、その上から濃厚なキャラメルカスタードを香ばしくブリュレしました。トップには冷たい洋梨のアイスと、ココアのチュイル、さらに美しくカットした洋梨を添えて。多彩な食感と味わいの重なりをお楽しみください。



<ティースタンド>

① モンブランカシスポワール

濃厚な丹波栗のkokを、甘酸っぱいカシスと、洋梨の風味が広がるしっとりとしたフィナンシェが引き立てます。

② りんごゼリー

瑞々しいりんごジュレに、ナタデココの独特の食感がアクセントを添える、涼やかな一品です。トップにはイチジクを飾り、秋の装いに。

③ 洋梨ムース

ふんわり滑らかなムースの中に、爽やかなレモンジュレと瑞々しい洋梨の果肉をぎゅっと凝縮しました。コロんとした可愛らしい姿と美しいグラデーションも魅力です。

④ りんごタルト

果肉感あふれるりんごジュレに、爽やかなゆずクリームをしのばせた、サクサクの食感が心地よいタルトです。

⑤ りんごムース

なめらかなムースの中に甘酸っぱいりんごのジュレを閉じ込め、りんごに見立てた、上品な味わいのムースです。

⑥ サンマルク

キャラメリゼした香ばしい表面に、ほろ苦いショコラのkokと洋梨の香りが美しく調和する、どこか懐かしくやさしい味わいのフランスの伝統菓子です。

⑦ ボンボンショコラ ポム

カカオの濃厚な口どけとともに、フルーティーなりんごとピーカンナッツの香ばしい風味が広がります。



<アップルパイ>



サクサクに焼き上げたパイの中から、とろけるキャラメルカスタードと果肉感たっぷりのりんごコンポートがあふれ出します。焼きたてならではの温かい美味しさをお楽しみください。

<セイボリー>

① だし巻きサンドイッチ

日本料理「KIZAHASHI」の出汁とブランド卵“やどりぎ”を焼き上げた厚焼き卵の濃厚な味わいを、パン生地でふんわりと挟みました。

② カボチャスープ

カボチャの豊かな甘みとまろやかなコクをなめらかに引き立てた、季節を感じる冷製スープです。

③ 合鴨カシスコーン

芳醇な燻香をまとった合鴨と、華やかなカシスの酸味が調和。片手で手軽に楽しめる、コーンスタイルのフレンチセイボリーです。

④ 野菜ムース

カボチャやさつまいもなど、秋の味覚を使用したなめらかな野菜のムースを、鮮やかなビーツでコーティングした一品です。

⑤ ボローバン

サクサクに焼き上げたフランスの伝統的なまるいパイ「ボローバン」に、じっくり炒めて旨みを引き出したキノコとまろやかなクリームを詰め込みました。



<フリーフロードリンク> ※フリーフロードリンクのラインアップは予告なく変更になる場合がございます。

和紅茶 京都府和束町産和紅茶 / 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 ブリステリー / 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 クランブルティー / ダージリン セカンドフラッシュ

日本茶 ほうじ茶 / 自然栽培煎茶

コーヒー THE THOUSAND KYOTO オリジナルブレンド / アマレロブルボン / マンデリンリントン

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 / デカフェ ホットコーヒー

その他 金萱(きんせん)烏龍茶 / ジャスミンティー / 抹茶ラテ / ほうじ茶ラテ

THE FRUITS SEASON Parfait Afternoon Tea

今夏から秋にかけて、旬のフルーツを、パフェをメインにしたアフタヌーンティーで楽しむ、「THE FRUITS SEASON Parfait Afternoon Tea」を全4回にて開催しています。

メロン : 5月29日(金)～7月12日(日) 一終了ー

桃 : 7月17日(金)～8月23日(日) 一終了ー

シャインマスカット : 8月28日(金)～10月12日(月・祝)

りんご&洋梨 : 10月16日(金)～11月23日(月・祝)



<Chef's Special Sweets>

対象のアフタヌーンティーをご利用の際、ザ・サウザンド京都 LINE 公式アカウント ショップカードにて、1回のご利用につきスタンプを1つ進呈いたします。4つのスタンプを集めたお客さまには、「TEA AND BAR」限定スイーツを無料で提供いたします。スペシャルスイーツの内容は、当日までのお楽しみとなります。

【スタンプ付与期間】 11月23日(月・祝)まで

【景品提供(交換)期間】 2027年1月4日(月)～2月28日(日) (2日前までに要予約)

※同一日の複数回利用によるスタンプ付与は1つまでとさせていただきます。

※特典は1アカウントにつき1回限りとなります。

※スペシャルスイーツはイートイン限定でご提供いたします。

特典のご利用には、別途1ドリンクのオーダー(有料)が必要となります。

※スタンプ達成後に自動で配信される予約URLよりご予約いただけます。

※特典内容は時期により変更となる場合がございます。

※料理の内容はシークレットです。アレルギーをお持ちの方は予約時に必ずお申し出ください。

※不正利用が発覚した場合、その時点までに獲得したスタンプは無効となる場合がございます。

※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 WEB サイトをご確認ください。

※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】 10:00～23:00(フード L.O.22:00、ドリンク L.O.22:30)

【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)

【U R L】 <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

【階 数】 地下 1 階～地上 9 階(客室：3 階～9 階/ 222 室)

【U R L】 <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

