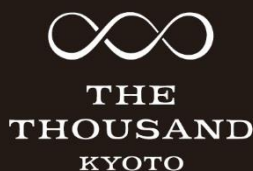


PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年10月30日
京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社
THE THOUSAND KYOTO
〈ザ・サウザンド キョウト〉

ザ・サウザンド キョウト

【 THE THOUSAND KYOTO 】

宝石をイメージした冬のアフタヌーンティー

“ショコラジュエリー”アフタヌーンティー登場

和紅茶や日本伝統茶など 25 種類が飲み放題！

夜のスイーツを楽しむ“イヴニングハイティー”もスタート

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1日(日)から2020年3月1日(日)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」にて、宝石をイメージした冬のアフタヌーンティーをご提供いたします。



「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」。2019年12月1日(日)より、ショコラを中心とした冬のアフタヌーンティーの提供を開始いたします。

幸福の宝石・ペリドットをイメージした「ライムミントのボンボンショコラ」や、情熱の宝石・ルビーをイメージした「ハイビスカスラズベリー」のボンボンショコラなど、まるで食べる宝石のような“ショコラジュエリー”と、「抹茶パウンドショコラ」や「フランボワジェ」など、それぞれの宝石言葉とカラーをイメージしたスイーツたちが、THE THOUSAND KYOTO のスタイリッシュなスタンドを煌びやかに彩ります。

その他にも、カップから覗くドーム型のチョコレートに温かいショコラソースをかけるとソルベが出現する「カカオパルプのソルベ 柑橘エスプーマとショコラソース」も別添で提供。ふわっと香るカカオのアロマと柑橘の酸味が自然に調和した、希望の宝石・ブルートパズをイメージしたショコラジュエリーです。

また、和紅茶や日本の伝統的なお茶をはじめとする25種類以上のこだわりのドリンクもお好きなだけ楽しむことができ、駅近でありながら喧騒を離れ、ゆったりとした至福のティータイムをお過ごしいただけます。

■ THE THOUSAND KYOTO 冬のアフタヌーンティーセット

【実施期間】 2019年12月1日(日)～2020年3月1日(日)

【店舗名】 THE THOUSAND KYOTO 2F 「TEA&BAR」

【時間】 14:00～17:00 (L.O.) ※2日前までに要予約

【料金】 3,800円

【お問合せ】 TEL 075-351-0700(レストラン総合受付 10:00～20:00)

【URL】

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/asset/../../000289.html>



<スイーツ>

宝石をイメージした5色のショコラジュエリー

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| 【赤】ルビー(情熱) | ・<ボンボンショコラ>ハイビスカスラズベリー
・フランボワゼ |
| 【緑】ペリドット(幸福) | ・<ボンボンショコラ>ライムミント
・抹茶パウンドショコラ |
| 【紺】ブルーサファイア(信頼) | ・<ボンボンショコラ>プラリネ
・バタフライピーパンナコッタ |
| 【黄】イエローダイヤモンド(純愛) | ・<ボンボンショコラ>ローズライチ
・ムースマカロン |
| 【青】ブルートパーズ(希望) | ・カカオパルプのソルベ 柑橘エスプーマとショコラソース |

<セイヴォリー>

クロワッサンカプレーゼ、パンチェッタのベーコンエピ、レンコンとパプリカピクルスのクロックムッシュ、サーモンとアボカドサラダの白パンサンド

<スコーン>

クレムドゥーブルブランズコーン、クレムドゥーブルショコラスコーン、ほうじ茶シロップとマスカルポーネシャンティー

<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
25種以上がお好きなだけ飲み放題

また、2019年11月1日(金)より、京都の秋を味わう「イヴニングハイティー」を発売いたします。現在 提供中で好評を得ている「秋のアフタヌーンティー」をアレンジした、ディナータイムに楽しめる新たなメニューの登場です。



“京都×秋”をテーマに、和三盆でやさしい甘さに仕上げたクリームを宇治抹茶の生地で巻き込んだロールケーキや和栗のモンブランなど、京都らしさと秋を感じるスイーツをご用意。セイヴオーリーには西京味噌ソースのプチハンバーガーなどオリジナリティ溢れるメニューも。

ドリンクはアフタヌーンティーと同様に 25 種類以上が飲み放題のほか、グラスのアルコールドリンクを半額でご提供。京都の秋を感じながら美酒に酔いしれる、大人ならではの嗜み方も可能に。アフタヌーンの時間帯とはまた違った、エレガントなひとときを楽しんでいただけます。

■ THE THOUSAND KYOTO 秋のイブニングハイティーセット

【実施期間】 2019 年 11 月 1 日(金)～11 月 30 日(土)

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

【時 間】 18:00～20:30 (L.O.) ※2 日前までに要予約

【料 金】 3,000 円

【お問合せ】 TEL 075-351-0700(レストラン総合受付 10:00～20:00)

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/000290.html>

<スイーツ>

日替わりボンボンショコラ 2 種、季節のフルーツケーキ、宇治抹茶と和三盆ロールケーキ、和栗のモンブラン

<セイヴオーリー>

プチハンバーガー 西京味噌のソース、秋茄子 トマト フロマーージュブランとアンチョビのタルト、カルボナーラ風タルト

<スコーン>

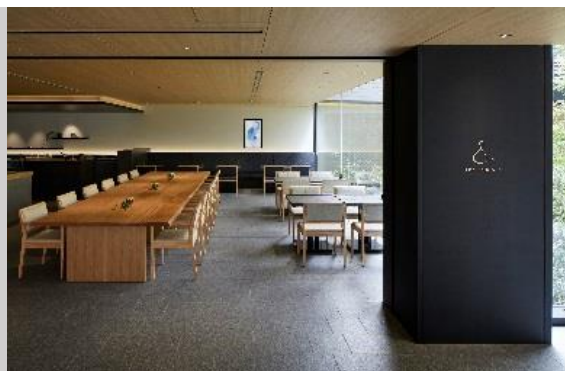
プレーンスコーン、安納芋スコーン、クロテッドクリームとイチジクのコンフィチュール

<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 25 種類以上がお好きだけ飲み放題

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。



※表示価格にサービス料 10%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。 ※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)・吉田

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

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

yoshida-m@keihanhotels-resorts.co.jp