

2022年6月16日

桃のおいしさ勢ぞろい

Peach! Peach! Peach! ~マーメイドたちのアフタヌーンティー~

和紅茶など 20 種類以上のドリンクフリーフロ〜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7月16日(土)から8月14日(日)までの期間中、ホテル2階のカフェ&バー「TEA AND BAR」にて、『Peach! Peach! Peach! ~マーメイドたちのアフタヌーンティー~』をご提供いたします。

この季節に旬を迎える桃を使用して、楽しいマーメイドたちのティーパーティーを表現しました。8種のスイーツとカナッペやプチバーガーなどのセイボリー、「クリームチーズ」と「桃とラズベリーのジャム」の2種のソースでいただくスコーンなど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。桃の形をした飴の中には、桃のエスプーマ、桃のソルベと桃の果実が。華やかな桃の味わいを、どうぞ堪能ください。また、カフェラテや和紅茶など20種類以上のドリンクをフリーフロ〜でお楽しみいただけます。

『Peach! Peach! Peach! ~マーメイドたちのアフタヌーンティー~』概要

【実施期間】2022年7月16日(土)~8月14日(日) ※2日前までに要予約

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

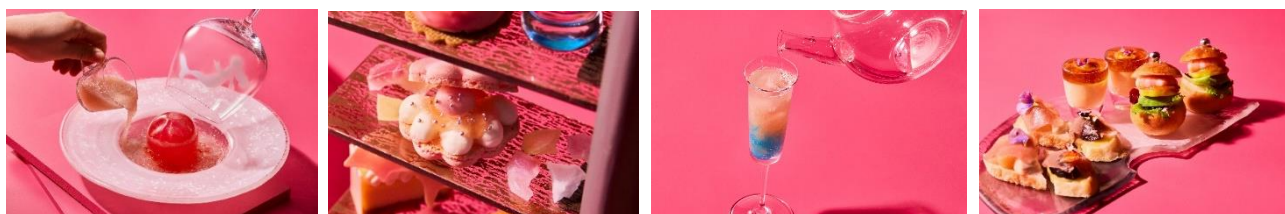
【時間】1部 11:30~(14:30までのご利用) / 2部 15:30~(18:30までのご利用)

【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/afternoon2022/index.html>

【予約】[https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists\[\]=62a9a9c03b66560f6343477f](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists[]=62a9a9c03b66560f6343477f)



Menu Lineup

<ウェルカムドリンク>

・桃のスムージー…涼やかな甘味が感じられる桃のソルベが夏にぴったりのウェルカムドリンク

<ウェルカムデザート>

・桃をかたどった餡の中に桃の果肉とソルベ 食べた瞬間、芳醇な桃の味覚が口いっぱいに広がる

<スイーツ>

・桃と岩塩のフィナンシェ…海に潜るマーメイドを表現 ピーチシャンティの甘味を引き立てる岩塩がアクセントに

・ピーチスカッシュ…海の中に見立てたグラススイーツ 炭酸のレモンジュレが夏らしい味わい

・桃とジャスミンのムース…マーメイドの髪飾りをイメージ 食べるのがもったいないくらい華やかな一品

・ピーチマカロン…貝殻の形をしたマカロン 桃の果肉入りジャムのジューシーな味わいを楽しめる

・琥珀糖…プレートの上の琥珀糖が海のきらめきを表現 カラフルなマーメイドたちの可愛らしい空間を演出

・ボンボンショコラ(クल्पプラリネ)…桃そっくりの見た目 香ばしいウレミを味わえる

・桃のチーズケーキ…ザクザクとした底生地が癖になる、桃風味の滑らかなベイクドチーズケーキ

・黄桃とココナッツのタルトレット…クラゲを模したタルト 黄桃とカスタードが、ココナッツ風味の生地にもマッチ

<セイボリー>

・桃とイチジクのカプレーゼカナッペ

…桃のコンポートとイチジクを使用したピザ風カナッペ 桃の甘味と生ハムの塩味が絶妙に調和する

・ウニロワイヤル

…生ウニと練りウニを使用したロワイヤル ウニの濃厚な味わい

・海老とアボカドのバーガーサンド

…海老と相性の良いアボカドなどと少しスパイシーなトマトベースのソースをサンド

<スコーン>

・スコーン(桃に見立てたプレーンスコーン/スパイスが香るチャイスコーン)

…「クリームチーズ」と「白ワイン仕立ての桃とラズベリーのジャム」でいただくスコーン

<フリーフロードリンク>

金萱烏龍茶/京都府和束町産ザ・サウザンド 京都 オリジナル/静岡県産やぶきた/高知県四万十町十和産

奈良県月ヶ瀬産べにひかり/鹿児島県産夢ふうき(べにふうき)/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/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 アンチストレス/マヌカフラワーティー/スリーピードリームタイム/香りほうじ茶

ハスの葉茶/カキオドシとハトムギ茶/TEA AND BAR オリジナルブレンド/アマレロブルボン(ブラジル)

マンデリンリントン(インドネシア)/エスプレッソ/アメリカノ/カフェラテ/カフェオレ/カプチーノ/キャラメルマキアート/抹茶ラテ

※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。

※フリーフロードリンクは変更になる場合がございます。

■ 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)

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



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