

2023年8月16日

栗・シャインマスカット・巨峰を使用した、秋季限定スイーツ 「抹茶モンブランと香ばしブリュレの秋パルフェ」

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、2023年9月2日(土)から10月31日(火)までの間、館内のカフェ&バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」で、栗・シャインマスカット・巨峰を使用した秋季限定スイーツ「抹茶モンブランと香ばしブリュレの秋パルフェ」を提供いたします。



色彩が印象的な抹茶のモンブランには、栗のガナッシュモンテと黒豆茶ダイヤモンドを忍ばせました。グラスには、表面を香ばしくブリュレして仕上げた柚子クリーム、塩ミルクソルベ、黒豆茶メレンゲクッキーが重なり、シャインマスカットと巨峰がエレガントな風味を添えています。食感が楽しいメープルクランブルやカステラが続き、ラストは抹茶ゼリーでさっぱりと締めくくります。パルフェの随所に落ち着く和の味わいを取り入れながら、現代的なアレンジを効かせて華やかに仕上げた秋のパルフェ。和と洋が織りなす豊かな口福を、秋の京都でお楽しみください。

■ 秋季限定「抹茶モンブランと香ばしブリュレの秋パルフェ」 概要

【提供期間】 2023年9月2日(土)～10月31日(火) ※前日 13:00 までに要予約

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

【提供時間】 12:00～17:00(L.O.)

【料金】 単品 2,000円 ドリンクセット 3,000円 ※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/plan/restaurant/> ○○○○

■メニュー詳細



- ① 抹茶のモンブラン。トップに紅葉した葉をイメージしたリーフ型のチュイルと栗を飾りました。中には栗のガナッシュモンテと黒豆茶ダイヤモンドを忍ばせています。
- ② 表面を香ばしくブリュレ風に仕上げたなめらかな柚子クリーム。
- ③ 甘さとしょっぱさのバランスが心地よい、美山牛乳を使用した塩ミルクソルベ。黒豆茶のメレンゲクッキーとともに。
- ④ フレッシュなシャインマスカットと巨峰が、パルフェにエレガントな風味を添えます。
- ⑤ ざくざく食感が楽しいメープルクランブル。
- ⑥ 爽やかで優しい甘さが楽しめる柚子クリームをふたたび重ねて。
- ⑦ ホテルメイドで焼き上げたプレーンカステラ。
- ⑧ さっぱりとパルフェを締めくくる、風味豊かな抹茶ゼリー。

※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。 ※写真はイメージです。

※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。

※提供時間、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。

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

【営業時間】 10:00~22:00 (フード L.O.21:00、ドリンク L.O.21:30)

【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

【開業日】 2019(平成 31)年 1 月 29 日

【階数】 地下 1 階~地上 9 階(客室：3 階~9 階/ 222 室)

【H P】 <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/ブランドマーケティング部

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

