

2023年6月15日

## “マリー・アントワネット”の世界へようこそ Let them eat Peach Afternoon Tea ～桃を食べればいいじゃない～



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7月15日(土)から8月27日(日)までの期間中、館内のカフェ&バー「TEA AND BAR」で、「Let them eat Peach Afternoon Tea ～桃を食べればいいじゃない～」を提供いたします。

今回のアフタヌーンティーでは、世代を超えて今もなお愛されるフランス王妃“マリー・アントワネット”が過ごした18世紀フランス宮廷の世界観を桃のスイーツで表現。華やかなドレスをイメージしたウェルカムデザート「ローブ ド ペッシュ」のフィルムをそと外すと、ソースがふんわりと広がり、プリンセスラインのドレスを身にまとった貴婦人が登場します。桃のピューレにスパークリングワインを合わせたウェルカムドリンクと共にお召し上がりください。ティースタンドが到着すると、貴婦人が身に着けた帽子や傘を連想させるスタンドスイーツ7種がお目見え。最後の一品には、レモンジェラードも。全9種類ものスイーツをお召し上がりいただけます。

さらに、3種のセイボリーと2種のスコーンもご用意。ドリンクは、京都・和束町産の茶葉を使用した和紅茶をはじめとした、20種類以上のフレーバーティーやカフェラテなどを優雅にフリーフローで。時代を超えて愛されるマリー・アントワネットが生きた時代にインスパイアされたアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

### ■「Let them eat Peach Afternoon Tea ～桃を食べればいいじゃない～」概要

【実施期間】2023年7月15日(土)～8月27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 2階)

【時間】3部制(11:30～13:30、15:00～17:00、18:30～20:30 全てLO)

【料金】6,500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/peach-afternoon2023/>

【予約】[https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu\\_lists\[\]=64859a383c21aa00b4f32552](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists[]=64859a383c21aa00b4f32552)

## ■ Menu Lineup

### <ウェルカムデザート>

#### 「ローブ ド ペッシュ」

フレッシュのピーチの周りにレモンとライムのジュレをデコレートしたスイーツ。桃に巻き付けたフィルムをそとと外すと、練乳ソースと桃のコンフィが流れ、ドレス姿の貴婦人が登場します。ムービージェニックな一品をお楽しみください。



### <ウェルカムドリンク>

#### 「ピーチレディ」

桃のピューレにノンアルコールのスパークリングワインを合わせました。桃の豊かな風味や、甘酸っぱさ、炭酸の爽快感を感じられる、暑い夏にぴったりのドリンクです。



### <スイーツ>

1. ファシネーター 貴婦人の帽子から着想を得たボンボンショコラ。桃とラズベリーのホワイトガナッシュを中に忍ばせました。

2. マカロンティーポット ティーポットに見立てたマカロンに、ココナツクリームと桃のコンフィチュールをサンド。優雅なお茶会に参加した貴婦人の気分でお召し上がりください。

3. ルリジュース 小さなシュークリームを重ね、ドレス姿の貴婦人のシルエットに見立てた一品。クレームパティシエールの濃厚な甘味を赤桃のソースの酸味が際立たせます。



4. ベルサイユ ティアラをあしらった可愛い桃のパンナコッタ。爽やかなレモンとミントのジュレをのせてさっぱりいただきます。

5. ムース ド ペッシュ 丸ごと1つの桃に見立てた白桃のムース。中には黄桃のソースも。くちどけのよい一品です。

6. フルール かつてマリー・アントワネットがこよなく愛したといわれるクグロフ。桃の果肉を混ぜ込んで焼き上げました。

7. パゴダ傘 貴婦人が持つ傘から着想を得た一品。アールグレイのメレンゲに桃のコンポート、ヨーグルトのシャンティを合わせました。中からあふれ出す桃の旨味を堪能できます。

### レモンジェラード

桃の果肉の上に牛乳とレモンのジェラードを絞りました。レモンの酸味でさっぱりと味わえる、締め一品です。



## <セイボリー>

### 鶏肉と牛蒡のハニーマスタードサンド

ヘルシーな鶏ササミと牛蒡を、ハニーマスタードで和えてバゲットにサンドしました。

### 夏野菜のキッシュ

枝豆とズッキーニ、トマトを閉じ込めたキッシュ。

### 桃のカプレーゼ 生春巻き

桃とモッツアレラチーズを、生ハムや野菜と共に春巻き状にしました。  
桃の自然な甘さと生ハムの塩味が織りなす新感覚のカプレーゼです。



## <スコーン>

### ミルクスコーン / クランベリーとココナッツのスコーン

ミルクのスコーンと、クランベリーとココナッツを混ぜ込んで焼き上げた2種類のスコーンをご用意。白桃のジャム、イチジクサワーcreamの2種のソースをお好みで。



## <フリーフロードリンク>

### 和紅茶

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 / 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

### 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 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

### 日本伝統茶&日本茶

香りほうじ茶 / ハスの葉茶 / カキドオシとハトムギ茶

### コーヒー

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

アメリカーノ / カフェラテ / カフェオレ / カプチーノ

### その他

金萱烏龍茶 / 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。

## ■ THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

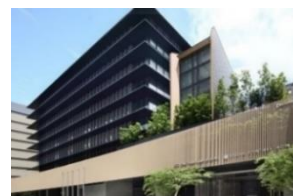
所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

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/ブランド企画室

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