

2022年12月14日

いちごとラグジュアリーに煌めく宝石の饗宴 Strawberry Afternoon Tea ~Sweet jewelry~ ルビーやサファイアなど宝石をモチーフにしたいちごスイーツが勢揃い



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1月14日(土)から4月18日(火)までの期間中、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 AND BAR」で、『Strawberry Afternoon Tea ~Sweet jewelry~』をご提供いたします。

ブランドいちごを餡で包み、大粒ジュエリーに見立てたアシェットデセールと、それぞれ異なる宝石をモチーフにしたスタンドスイーツを8種類ラインアップ。加えて、いちごの甘さと生ハムの塩味がマッチした「いちごの冷製パスタ」など3種類のセイボリーや、ミルクバタークリームとはちみついちごジャムの2種のソースを添えたスコーンをお召し上がりいただけます。煌めく宝石をイメージしたノンアルコールドリンクをウェルカムドリンクの1杯にご提供するほか、コーヒー、和紅茶や日本伝統茶など20種類以上のドリンクをフリーフローでお好きなだけお楽しみいただけます。

華やかなジュエリースーツで彩った今回のTHE THOUSAND KYOTOのアフタヌーンティー。いつもの日々に輝きを与えるようなひと時をお過ごしいただけます。



■『Strawberry Afternoon Tea ~Sweet jewelry~』 概要

【実施期間】2023年1月14日(土)~4月18日(火) ※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】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/strawberry_afternoontea2022/index.html

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists\[\]=6396dcb63f0667000fc22426](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists[]=6396dcb63f0667000fc22426)

■ Menu Lineup

<ウェルカムドリンク>

・ジュエルソーダ

…宝石型の3色の氷が、柚子フレーバーのソーダに浮かぶ炭酸の泡の中に華麗に輝くウェルカムドリンク。

<スイーツ>

①ウェルカムデセール ストロベリージュエリー

…ブランドいちごを飴で包み込み、大きな宝石のように仕上げた一品。クッションに見立てたホワイトチョコレートが、一粒のいちごの特別感を引き立てる。

②ルビー

…いちごのコンポートをジュレ状に仕上げ、輝くルビーを表現。いちご風味のショコラムースとシャンティと一緒に食べると、口いっぱい広がるいちごの香りが特徴。

③ガーネット

…いちごを象ったボンボンショコラ。いちごのコンフィチュール、カカオニブのガナッシュの二層仕立てで、いちごの甘酸っぱさとカカオニブの食感を同時に楽しめる。

④スタールビー

…スタールビーをイメージしたグラスショートケーキ。いちごとスポンジ生地、生クリームが織りなすマリアージュを楽しめる。

⑤ピンク大理石

…薄桃色に輝く大理石をイメージして作ったいちごヨーグルトムース。中央に忍ばせたミントジュレの風味が爽やかなアクセント。

⑥タイガーアイ

…タイガーアイのカラーをイメージしたボンボンショコラ。香り高いナッツの風味といちごの酸味を一口で楽しめる。

⑦ストロベリークオーツ

…ストロベリークオーツが詰め込まれた宝石箱をイメージ。いちごのチョコチップを混ぜ込んだショコラ風味のティグレ生地にいちごのガナッシュを合わせ、宝石箱からピンク色に輝く宝石が溢れる様子を表現。

⑧サファイア

…色づけた寒天でサファイアを表現。底にはいちごジュレとフレッシュいちご忍ばせ、赤と青の色彩のコントラストが美しく輝く。

<セイボリー>

・ガトーインビジブル

…野菜とベーコンをチーズと一緒に焼き上げた、ミールケーキ。

・サーモンチーズバーガー

…具材を重ねずにクリームチーズに香草や野菜を混ぜ込んだ新感覚プティバーガー。

・いちごの冷製パスタ

…いちごの甘さと生ハムの塩味がハーモニーを生み出す冷製パスタ。



<スコーン>

・スコーン プレーン / スコーン いちごチョコ

…定番のプレーンと、ストロベリーチョコチップを混ぜ込んで焼き上げたフレーバーの2種類をのスコーンをご用意。ミルクバタークリームとはちみつ入りのいちごジャムをお好みで。

<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 / 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

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。

※写真は全てイメージです。

※③～④内の左手はモチーフにした宝石と台座です。提供商品には含みません。

※フリーフロードリンクは変更になる場合がございます。

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>

■ 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1F～地上9F(客室：3F～9F/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