

報道関係者各位

**Hilton**  
KYOTO

2026年5月26日（火）  
【報道関係者からのお問合せ先】  
ヒルトン京都  
マーケティング コミュニケーションズ  
畑・大川・神山  
TEL: 075-212-8007（代表）  
Email: itmhi\_mkt@hilton.com

## ヒルトン京都

夏の午後に艶やかな旬の果実を楽しむ「サマーアフタヌーンティー」

2026年6月20日（土）より提供開始

夏のピクニックにも映える「アフタヌーンティー テイクアウトボックス」も登場



[ヒルトン京都](#)（住所：京都市中京区下丸屋町 総支配人：ジェームス・マーフィー）は、2026年6月20日（土）よりロビーラウンジ&バー「LATTICE LOUNGE（ラティスラウンジ）」にて、夏に旬を迎えるフルーツたちを主役にした「サマーアフタヌーンティー」の提供を開始いたします。

日差しが強まり、街の色彩が鮮やかさを増す季節。太陽をたっぷりと浴びて実ったフルーツの甘みやみずみずしさを、タルトやムース、ゼリーなどで軽やかに仕立て、夏ならではの表情豊かなアフタヌーンティーでお届けいたします。パティシエチームが手がけるスイーツは全9種。マンゴーや桃、シャインマスカット、ライチなどを贅沢に使い、それぞれの果実が持つ個性を楽しめる構成にこだわりました。艶やかなシャインマスカットの甘みと香りを堪能できる「シャインマスカットタルト」をはじめ、赤桃の酸味とメレンゲの軽やかな食感が調和する「桃とヨーグルトのヴァシュラン 赤桃ソース」、グリーンメロンの果実感に、レモンと紫蘇が清涼感を添える「グリーンメロンとピスタチオフィナンシェ レモン紫蘇ゼリー」など、味わいも見た目にも夏らしさが際立つラインアップ。セイボリーには、「マンゴーグリーンソースサラダ」や「キュウリと鯛のサンドイッチ」、「スイカキューブ」など食感も爽やかな全4種をご用意。京都「小川珈琲」のヒルトン京都オリジナルブレンドや和紅茶などのティーセレクションとともにご賞味ください。さらに「アフタヌーンティー テイクアウトボックス」も登場。二段のボックスに美しく詰めたスイーツは、ご自宅はもちろん、夏のピクニックや大切な方へのギフトにもおすすめです。

きらめく夏の午後に寄り添う、ヒルトン京都ならではのアフタヌーンティーで、寛ぎに満ちたひとときをぜひご堪能ください。

## 「サマーアフタヌーンティー」概要

期間：2026年6月20日（土）～9月3日（木）

時間：12:00～17:30 ※120分制

料金：お一人様 6,800円（コーヒー・和紅茶などドリンク付）※要予約

場所：ロビーラウンジ&バー「LATTICE LOUNGE（ラティ斯拉ウンジ）」（ホテル1階）

ご予約受付：ホテル公式サイト または ホテル代表電話にて

公式サイト：<https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/lattice-summer>

## メニュー詳細

### スイーツ&スコーンセレクション



- ① 柚子ティラミス
- ② ライチとハニーマース ゴールデンキウイ
- ③ シャインマスカットタルト
- ④ グアバゼリーとミルクチョコレートムースのレイヤーケーキ マンゴートッピング
- ⑤ マンゴーとココナッツのシュー
- ⑥ キャラメルバナナケーキ ココナッツ



- ⑦ 桃とヨーグルトのヴァシユラン 赤桃ソース
- ⑧ ピスタチオのフィナンシェ グリーンメロン、レモン紫蘇ゼリー
- ⑨ 桃のスコーン クロテッドクリーム、ベリージャム

## セイボリーセレクション

- ⑩ マンゴーグリーンソースサラダ
- ⑪ ジャガイモの茶碗蒸し  
カリカリポテトといくらのトッピング
- ⑫ スイカキューブ
- ⑬ キュウリと鯛のサンドイッチ



## コーヒー&紅茶

京都の老舗ロースター「小川珈琲」のオリジナルブレンドをはじめ、こだわりの和紅茶や宇治産の日本茶、季節のアイスティーなどを取り揃えました。フリーフローでお好きなだけお楽しみください。



- ・小川珈琲 ヒルトン京都オリジナルブレンド  
アメリカーノ／カプチーノ／カフェラテ／アイスコーヒー
- ・京都宇治山政小山園より  
日本茶本来の味と香りを楽しむセレクション  
煎茶／ほうじ茶
- ・Art of Tea  
南山城和紅茶 ペにふうき／和紅茶アールグレイ  
煎茶と抹茶のベリーミックス／ホワイトマスカット  
リラックスブレンド／リフレッシュブレンド／  
季節のアイスティー

## アフタヌーンティー テイクアウトボックス



お好きな場所へ、ホテルのアフタヌーンティーをテイクアウト。「サマーアフタヌーンティー テイクアウトボックス」では旬のサマーフルーツをたっぷり使用したスイーツ全7種を、専用ギフトボックスに詰め込みました。フランス人エグゼクティブパストリーシェフ ボナフス・ギオム率いるパティシエチームが創り出すのは、シャインマスカットや桃、マンゴー、ライチなど、それぞれの個性と魅力を引き立てる彩り豊かな味わいの数々。夏空の下で、大切な方とゆったり楽しむ寛ぎのティータイムにいかがでしょう。

期間：2026年6月20日（土）～9月3日（木）

時間：12:00～21:00

場所：ロビーラウンジ&バー「LATTICE LOUNGE（ラティスラウンジ）」（ホテル1階）

料金：1セット 9,800円（2名様分）※前日までの要予約

予約受付：ホテル公式サイト または ホテル代表電話にて

受取場所：ロビーラウンジ&バー「LATTICE LOUNGE（ラティスラウンジ）」（ホテル1階）

公式サイト：<https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/lattice-summer>

#### メニュー詳細（以下を2名様分でご用意いたします）

- 柚子ティラミス
- グアバゼリーとミルクチョコレートムースのレイヤーケーキ マンゴートッピング
- マンゴーとココナッツのシュー
- キャラメルバナナケーキ ココナッツ
- シャインマスカットタルト
- ライチとハニーのムース ゴールデンキウイ
- ピスタチオのフィナンシェ グリーンメロン、レモン紫蘇ゼリー

※メニューは仕入れの状況などにより、予告なく変更となる場合がございます。

※WEBサイトでのアフタヌーンティーのご予約は2名様1組にて承ります。1名様または人数が奇数の場合はお電話にてお申込みください。

※表示の料金には全て税金・サービス料が含まれております。

※写真はすべてイメージです。

#### ロビーラウンジ&バー「LATTICE LOUNGE（ラティスラウンジ）」

「LATTICE LOUNGE」は、旅行者や地元の人々が集まり、物語が交差するロビーラウンジ&バーです。季節のフルーツや京都産の食材を使用したオリジナルのアフタヌーンティーも提供。イブニングタイムには、バーとして静寂で特別な時間をお過ごしいただけます。京都の老舗「小川珈琲」の Hilton 京都ブレンドをはじめ、日本酒、国産ウイスキー、世界各国のリキュール、モクテルなど豊富なメニューをご用意いたします。

場所：1階

席数：54席（うち、バーカウンター 8席）

営業時間：アラカルト 8:30-24:00（23:30 L.O.）アフタヌーンティー12:00-17:30

###

## ヒルトン京都について



ヒルトン京都は、ヒルトンのフラッグシップ・ブランドである「ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ」の京都初進出となるホテルとして2024年9月12日（木）に開業しました。本ホテルは「京都 SYNAPSE（シナプス）」をコンセプトに、京都の歴史と現代、伝統や革新など、様々な魅力とお客様を結び付け、お客様の滞在に新しい発見と出会いを提供します。約40㎡のスタンダードルームを中心とした全313室の客室の他、オールデイダイニングやレストラン、ロビーラウンジ&バー、ルーフトッパーの料飲施設、エグゼクティブラウンジ、スパ、フィットネスセンター、屋内プール、宴会場・会議室を兼ね備えます。また、本ホテルは国内トップクラスの卓越した環境・社会への配慮がなされた建物として「DBJ Green Building 認証（プラン認証）」を2024年8月取得。

<https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/>

## ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

[ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ](#)は、100年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコンックなイベントなどを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界6大陸で600軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は [stories.hilton.com/hhr](https://stories.hilton.com/hhr)、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。