



2023年11月10日

報道関係各位

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

## ザ ロイヤルパークホテル 京都四条

【2023年11月10日（金）～2023年12月25日（月）】

今年も登場「クリスマス アフタヌーンティー 2023」

ザ ロイヤルパークホテル 京都四条（所在地：京都市下京区二帖半敷町668、総支配人：松本 明弘）は、昨年に引き続き「クリスマス アフタヌーンティー」を2023年バージョンとして、2023年11月10日（金）～2023年12月25日（月）のクリスマスまで、期間限定で販売開始いたしました。



クリスマス アフタヌーンティー 2023 ※ティースタンドは2名様分

上段の「タルト タタン」は、キャラメリゼしたたくさんのリンゴを敷き詰め、上からパイ生地をかぶせて焼きあげたフランスで生まれた伝統的なお菓子。りんご本来の爽やかな酸味と舌触りを感じることができ、とろけるように奥深い香ばしさが人気の一品はスタッフのおすすめです。そして、クリームたっぷり存在感を放つ「チョコレートムースのヴェリーヌ」は、隠し味に蜂蜜を加えた濃厚でなめらかなチョコレートムース。チョコレートムースとクレームシャンティーの間に、少しキルシュを利かせた自家製グリヨットのコンポートをしのばせることで酸味のアクセントが加わり、よりチョコレートの濃厚さが引き立ちます。その横には、ホワイトチョコをまとったいちごのミニマカロンとカヌレ・ド・ボルドー、サンタクロースに見立てたフレッシュのいちごを添えました。





THE ROYAL PARK  
KYOTO SHIJO

中段では、シュトーレンとマンデルシュトーレン2種類をお楽しみいただきます。1つ目は、グランマルニエに漬け込んだ4種のドライフルーツとナッツを贅沢に混ぜ込んだ王道のシュトーレン。しっとり深い熟成のおいしさをお楽しみいただけます。もう一つが、こんがりとローストしたアーモンドをたっぷり混ぜ込んだ生地がオレンジピールやレモンピールの柑橘系による爽やかな香りと調和し、アーモンドを楽しみたい方におすすめのシュトーレンです。下段には、からだが温まるシェフおすすめの濃厚なシャンピニオンスープのほかに、グリュイエールチーズがとろりと溶けた「ロースハムとレンコン・かぼちゃのタルティーヌ」、弾力ある肉の食感が楽しめる「ミニアッシュェバーガー」をご用意いたしました。

お飲み物は、京都 下鴨カフェ・ヴェルディのコーヒーもしくは1823年に設立された歴史あるドイツの紅茶メーカーであるロンネフェルトティーより、マスカテルの芳香もしっかりと感じられる「ダージリンサマーゴールド」、「アッサムバリ」「アールグレイ」「ウィンターハーモニー」の4種類よりお選びいただけます。



### 《クリスマス アフタヌーンティー 2023》

提供期間：2023年11月10日（金）～2023年12月25日（月）

提供時間：全日 14:00 ～ 17:00 (L.O.)

料 金：3,800円（消費税込）

#### <Menu>

上段：チョコレートムースのヴェリーヌ、タルト タタン、いちごのサンタ  
カヌレ・ド・ボルドー、コーティングミニマカロン

中段：シナモンジンジャースコーン（クロテッドクリーム、メープルシロップ）  
シュトーレン/マンデルシュトーレン

下段：ミニアッシュェバーガー  
ロースハムとレンコン・かぼちゃのタルティーヌ  
シェフのおすすめスープ

ロンネフェルトティー（4種より選択）もしくは、  
京都 下鴨カフェ・ヴェルディの手選別豆使用のポットコーヒー



【URL】 <https://www.royalparkhotels.co.jp/the/kyotoshijo/news/ybgpxrtsj1/>

【予約お問合せ】 ルボンヴィーヴル：075-354-1788（レストラン直通）

※事前のご予約をお薦めいたします。



THE ROYAL PARK  
KYOTO SHIJO

### レストラン「ルボンヴィーヴル」

大正2年(1913年)創業、京都の老舗ベーカリー進々堂が「自慢のパンと料理・ワイン・チーズで幸せな時間を過ごせるブラスリー」をテーマにプロデュースしたカフェ・ブラスリー。フランス人の日常生活に息づく伝統的な郷土料理・家庭料理から現代的な料理まで、高級フレンチとは一線を画した肩肘はらない新しいレストランのスタイルをお楽しみいただけます。



### ザ ロイヤルパークホテル 京都四条

#### 【施設概要】

所在地：京都市下京区二帖半敷町668  
(地下鉄烏丸線「四条駅」6番出口より徒歩約1分)

規模：地上9階

客室数：127室

URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/the/kyotoshijo/>



※画像はすべてイメージです。

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※混雑時はお席ご利用時間を制限させていただく場合がございます。

本件に関するお問合せ先  
株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ  
ザ ロイヤルパークホテル 京都四条 広報担当：小田島  
TEL：075-351-1111(代表) FAX：075-351-1130 E-mail：[mktg-kyoto@rphs.jp](mailto:mktg-kyoto@rphs.jp)  
URL：<https://www.royalparkhotels.co.jp/the/kyotoshijo/>