

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 6 月 27 日

京都東急ホテル

抹茶と夏の果実が織りなす贅沢アフタヌーンティー
京都東急ホテルで楽しむ「祇園辻利」の抹茶を使用した特別メニュー
7 月 1 日～8 月 31 日の期間限定



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/kazahana/plan/130197/>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：塚脇洋）では、2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）の期間、オールデイダイニング風花にて、京都の老舗茶舗「祇園辻利」の抹茶と、夏に旬を迎える桃やマンゴーを使用したアフタヌーンティーセットを提供いたします。

「祇園辻利」の抹茶を贅沢に使ったスイーツとセイボリーを、色鮮やかな夏の果実とともにご堪能いただける本セットは、和と洋が織りなす上質なひとときをお届けします。抹茶本来の芳醇な香りやほろ苦さに、マンゴーや桃、ブルーベリーなど彩り豊かな季節の果実を合わせることで、和と洋が響き合う新しい味わいを生み出します。香り高い抹茶のガトーショコラや、爽やかなフルーツゼリー、旬の桃を使ったレアチーズサンドなど、見た目も涼やかな品々が並びます。注目は抹茶香る特製バンズで仕立てた生ハムバーガー。卵の香りが広がるブリオッシュ生地に自家製酵母とイーストを併用し、抹茶を丁寧に練り込んだ特製バンズを使用した一品です。

京都ならではの抹茶文化と旬の素材を活かしたこのアフタヌーンティーで、五感で涼を楽しむ、ここでしか味わえない夏のひとときをお過ごしください。

アフタヌーンティーセット 概要

提供期間：2025年7月1日（火）～8月31日（日）

※除外日：8月9日（土）～8月16日（土）

提供時間：12:00～15:30（L.O.）

料 金：お一人様 5,500 円

予 約：2 日前の 17:00 までに要予約

店 舗：オールデイダイニング風花

内 容：

【Sweets】

桃のタルト

みずみずしい白桃をふんだんにあしらった、見た目にも華やかなタルト。芳醇な香りと優しい甘みが広がります。

季節のフルーツのカモミールゼリー

カモミールの爽やかな香りをまとわせた透明感あるゼリーに、季節の果実を閉じ込めた涼やかな一品です。

ブルーベリーのムース

濃厚でありながらも軽やかな口当たりのムースに、ブルーベリーの酸味がアクセント。初夏にぴったりの味わいです。

抹茶のガトーショコラ

「祇園辻利」の抹茶を贅沢に使用。しっとり濃密な食感と、上品な苦みが楽しめる焼き菓子です。

抹茶とマンゴーのマカロン

抹茶のほろ苦さとマンゴーの南国感が絶妙にマッチした、彩りも鮮やかなマカロン。サクッと軽やかな口当たりです。

抹茶と桃のレアチーズサンド

抹茶風味の生地で、桃風味のレアチーズをサンド。爽やかさとコクがバランスよく調和した新感覚スイーツです。

マンゴーのパウンドケーキ

完熟マンゴーの香りと甘みが広がる、しっとり焼き上げたパウンドケーキ。紅茶とも相性抜群です。

桃のパートドフリュイ

凝縮された桃の香りを楽しめる果実のゼリー。一口サイズで、上品な余韻が残ります。



マンゴーとパッションクリームのシュークリーム

爽やかなパッションフルーツクリームをたっぷりと使った夏らしい酸味が心地よいシュークリームです。

抹茶とマンゴーのパフェ

抹茶の深い香りと、トロピカルなマンゴーの甘みを重ねた贅沢なグラススイーツです。



【Savory】

パイナップルデニッシュ

甘酸っぱいパイナップルを香ばしいデニッシュ生地で焼き上げた、甘じょっぱさがクセになる一品です。

抹茶パンズの生ハムバーガー

ほんのり抹茶香る特製パンズに、生ハムとクリームチーズをサンド。塩気と旨味が絶妙なバランスです。



玉蜀黍（とうもろこし）のスープ

とうもろこしの甘みが引き立つ、冷製仕立てのポタージュ。なめらかな口当たりと自然な甘さが特徴です。

※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

【お客様 ご予約・お問い合わせ先】

京都東急ホテル オールデイダイニング風花

TEL : 075-341-2787 (直通) (10:00~18:00)

E-mail : kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp

オールデイダイニング風花の店舗概要

所在地：京都東急ホテル B1F

総席数：200 席（個室あり）

営業時間：Breakfast/6:30～10:00（L.O. 9:30）

Lunch/11:30～15:00（L.O. 14:30）

Dinner/17:00～22:00（L.O. 21:30）

京都東急ホテル内の「オールデイダイニング風花」は、フレンチをベースにした多彩な料理を楽しめる洗練されたダイニングです。明るい空間で中庭を眺めながら、旬の食材を活かした料理をカジュアルにご堪能いただけます。朝食からディナーまで多彩なメニューがあり、特別な日やビジネスランチにも最適です。個室も完備し、プライベートな会食にも対応しています。



京都東急ホテルの施設概要

○所在地 京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580

○開業日 1982 年 10 月 15 日

○構 造 地上 7 階、地下 2 階

○部屋数 客室 408 部屋

○施 設 レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトップバー

○アクセス J R 京都駅より車で約 5 分

J R 京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約 10 分

地下鉄五条駅から徒歩約 8 分



《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、西岡

Tel：075-341-2411/Fax：075-341-2488

E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp