

NEWS RELEASE

報道関係各位

2026年6月17日

京都東急ホテル

京都の暑さを忘れるひんやりスイーツ 京都東急ホテルが祇園辻利の抹茶を使用した宇治金時など 夏季限定かき氷 4 種を 7 月より販売！



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/kazahana/143333/>



京都東急ホテル（京都市下京区堀川五条 総支配人：小川原 照枝）では、オールデイダイニング風花にて、2026年7月1日（水）から9月30日（水）までの期間限定で、夏季限定かき氷 4 種を販売いたします。なお、商品ごとに販売期間が異なり、期間を通してお楽しみいただける「祇園辻利の抹茶でつくる宇治金時」のほか、「Berry-Berry（ベリーベリー）」「フレッシュマンゴーとマスカルポーネエスプーマ」「バージン・モヒート」を月替わりでご提供いたします。

今回登場するのは、定番フレーバーいちごの「Berry-Berry」をはじめ、京都・祇園辻利の香り高い抹茶を贅沢に使用した「祇園辻利の抹茶でつくる宇治金時」、ふんわりとしたマスカルポーネエスプーマと瑞々しいフレッシュマンゴーを合わせた洋風仕立ての「フレッシュマンゴーとマスカルポーネエスプーマ」、さらにライムとミントの爽快感が広がる「バージン・モヒート」の全 4 種です。

素材の組み合わせや食感、香りにもこだわり、一品ごとに異なる味わいをお楽しみいただけるラインアップをご用意しました。ふわふわに削った氷に、それぞれの素材の魅力を引き立てるソースやトッピングを合わせ、暑い夏にぴったりのひんやりスイーツに仕上げています。

見た目にも華やかなかき氷は、写真映えする夏のスイーツとしてもおすすめです。ホテルでゆったりと過ごすティータイムはもちろん、観光やショッピングの合間の休憩、夏の京都散策のひと休みにもご利用いただけます。涼やかな空間で、京都東急ホテルならではの上品な夏の味わいをお楽しみください。

かき氷 販売概要

【期 間】2026年7月1日（水）～9月30日（水）

【時 間】14:30～17:00

【場 所】オールデイダイニング風花（B1F）

【商品内容】

期 間	商品名	料 金
7月1日～9月30日	祇園辻利の抹茶でつくる宇治金時	2,300円
7月1日～7月31日	Berry-Berry	2,000円
8月1日～8月31日	フレッシュマンゴーとマスカルポーネエスプーマ	2,000円
9月1日～9月30日	バージン・モヒート	1,800円

「祇園辻利の抹茶でつくる宇治金時」

祇園辻利の抹茶を使用した、京都らしさあふれる和テイストのかき氷です。抹茶本来の豊かな香りとはほろ苦さを感じる抹茶のシロップをたっぷりとかけ、さらに丹波の大納言小豆を丁寧に炊き上げたあんと白玉、祇園辻利の抹茶アイスを添え、抹茶の奥深い風味を存分にお楽しみいただけます。暑い季節にもさっぱりとお召し上がりいただける、上品な一品です。



「Berry-Berry」

甘酸っぱいいちごソースとなめらかな生クリームを合わせた、王道のかき氷です。バニラアイスを添え、さらに別添えで用意するホテルメイドの苺ジャムをお好みで加えることで、より濃厚ないちごの風味をお楽しみいただけます。



「フレッシュマンゴーとマスカルポーネエスプーマ」

ふんわりと軽やかな口当たりのマスカルポーネエスプーマに、甘み豊かなフレッシュマンゴーを合わせたスイーツかき氷です。ミルキーなコクと南国フルーツの爽やかな酸味が調和し、見た目にも華やかな一品に仕上げました。さらに、仕上げにココナッツパウダーとライムの香りを添えることで、トロピカルな風味が広がる夏らしい味わいをお楽しみいただけます。



「バージン・モヒート」

ライムとミントの爽やかな香りが広がる、夏にぴったりのノンアルコールかき氷です。モヒートシロップをたっぷりとかけ、ミントのジュレやライムのコンフィチュールを添えることで、清涼感あふれる味わいに仕上げました。さらに、お好みで炭酸水を加えることで、すっきりとした飲み心地とともに味わいの変化もお楽しみいただけます。暑い季節にぴったりの、爽快感あふれる一品です。



※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 JR京都駅より車で約5分

JR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

TEL：075-341-2411/Fax：075-341-2488

E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp