

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

Press Release

2025年1月21日

HOTEL THE MITSUI KYOTO × 京菓匠 鶴屋吉信

伝統の味と新たな感性が織りなす

「和のアフタヌーンティー」期間限定で開催

2025年3月1日（土）～5月11日（日）



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

京都・元離宮二条城至近、三井家ゆかりの地に佇む「HOTEL THE MITSUI KYOTO（ホテル ザ ミツイ キョウト）」（所在地：京都府京都市中京区油小路通二条下る二条油小路町 284 総支配人：楠井 学）のバー&ラウンジ「THE GARDEN BAR」では、創業 220 余年の歴史を誇り、京都西陣に本店を構える老舗「京菓匠 鶴屋吉信」とのコラボレーションによる「和のアフタヌーンティー」を 2025 年 3 月 1 日より期間限定でお届けします。

職人の繊細な技術で丁寧に仕上げられた、鶴屋吉信の伝統の味が楽しめる季節の生菓子。さらに、これまで門外不出とされてきた特製の数種類の「あん」や「最中」を特別にご提供いただき、鶴屋吉信と共同で創りあげたスイーツやセイボリーがご堪能いただけます。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

「ヨキモノを創る」を家訓とし、創業以来守り続けてきた鶴屋吉信の伝統に、現代的なアプローチを加えて再創造された、ここでしか味わえない唯一無二の食体験をお楽しみください。

https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/japanese_afternoontea2025

HOTEL THE MITSUI KYOTO × 京菓匠 鶴屋吉信

「和のアフタヌーンティー」 概要

HOTEL THE MITSUI KYOTO 初となる「和」をテーマにしたアフタヌーンティーでは、鶴屋吉信の職人が繊細な技術で仕上げた生菓子や、季節に応じて「桜餅」または「柏餅」がお愉しみいただけます。そして、鶴屋吉信のつぶあんを使用し焼き立てを提供する「あんバターマドレーヌ」のほか、「あん」とショコラを使用して銘菓「京観世」をかたどった「京観世ショコラ」などのスイーツ。更に、鶴屋吉信こだわりの香ばしい味わいとパリッとした食感が楽しめる最中で胡桃味噌を味わうセイボリーなど、桜から新緑へと季節の移ろいを臨む庭園と共に贅沢なひと時をお過ごしください。

期間： 2025年3月1日（土）～5月11日（日）

時間： 12:00～/14:30～（*各2時間の2部制）

料金： ￥8,800

（オリジナルモクテル3種をはじめ、TWG社製の紅茶など20種以上のドリンクを、フリーフローでお楽しみいただけます）

*いずれも税金・サービス料込

場所： バー&ラウンジ 「THE GARDEN BAR」

メニュー：

- 鶴屋吉信特製 京菓子2種：「生菓子」「桜餅または柏餅」*季節により変更
 - 焼き立てマドレーヌ：「あんバターマドレーヌ」
 - スイーツ：「京観世ショコラ」「パヴロヴァ柚餅」「煎茶と粒あんのマカロン」「苺と塩バニラのケーキ」「ヴェリーヌまめかん露」
 - セイボリー：「胡桃味噌 最中」「海老真丈 あられ揚げ」「お稲荷さん」「きん豚」など7種
 - ホテルメイドどら焼き：「鶴屋吉信 つぶあん」「京都産 いちごジャム」「バニラシャンティ」
- *メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。



▶ご予約・各種お問い合わせ

電話番号： 075-468-3100（ホテル代表）

メールアドレス： reservations.kyoto@hotelthemitsui.com

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

鶴屋吉信について

1803年(享和3年)京都・西陣で初代鶴屋伊兵衛により創業。220余年の歴史を刻む、京都の老舗京菓子司。「ヨキモノを創る」を家訓とし伝統の技を守りながら、現代の感覚をとり入れた新しい和菓子やカフェを考案。各種コラボレーション企画にも取り組む等、歴史ある京菓子の魅力のすそ野を広げてゆくとともに、和菓子の新たな価値を日々追求しています。

■会社概要

社名：株式会社鶴屋吉信

代表者：代表取締役社長 稲田慎一郎

所在地：〒602-8434 京都府京都市上京区今出川通大宮東入2丁目西船橋町340-1

創業：享和3年(1803年)

公式サイト：<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/>



HOTEL THE MITSUI KYOTO について

HOTEL THE MITSUI KYOTO は二条城至近に250年以上にわたって存在した三井総領家の邸宅跡地にて2020年11月3日に誕生いたしました。選びぬかれた天然の素材と工芸技術によってつくり上げた160室の客室に、選りすぐりの食材と料理人の卓越した腕によりお届けする3つのレストラン&バー。そして、敷地内に湧き上がる天然温泉が楽しめるSPAエリアなど、多彩な施設を備えています。また、2024年2月には、世界一流のホテルやレストラン、スパの格付けを行う米国の『フォーブス・トラベルガイド2024』において最高評価である「5つ星」を3年連続で獲得。そして、2024年7月には国内初の「ミシュランキー」ホテルセレクションの発表にて最高評価「3ミシュランキー」を獲得いたしました。「日本の美しさと EMBRACING JAPAN'S BEAUTY」というブランドコンセプトのもと、伝統文化や建築、工芸、食などに見られる日本独自の美しさを大切にしながら、すべてのお客様に特別な体験とくつろぎを提供いたします。2026年にはHOTEL THE MITSUIの新たなホテルとして「箱根・小涌谷」にHOTEL THE MITSUI HAKONEが開業。HOTEL THE MITSUI KYOTOの最新情報は<https://www.hotelthemitsui.com/>をご覧ください。



主な受賞・認定歴

2024年10月『コンデナスト・トラベラー』の「2024年リーダーズ・チョイス・アワード」にて3年連続で日本のホテルトップ10に選出。

2024年7月 国内初となる『ミシュランキー』ホテルセレクションの発表にて最高評価「3ミシュランキー」を獲得。

2024年5月 米国大手旅行専門誌『Travel + Leisure』の「Top 500 Hotels in the World」に選出。

2024年2月『フォーブス・トラベルガイド2024』の「ホテル部門」において、日本ではじめて開業初年度の審査で5つ星を獲得した2022年に続き、3年連続で最高評価の5つ星を獲得。

2024年2月 『フォーブス・トラベルガイド2024』の「スパ部門」において、「サーマルスプリングSPA」が2年連続で4つ星を獲得。

2023年12月 米国の旅行誌『コンデナスト・トラベラー』の「The Gold List 2024」にてThe Best Hotels and Resorts in the Worldに選出。

2023年7月 米国大手旅行専門誌『Travel + Leisure』の「世界のトップホテル100」にて日本で最上位のホテルに選出。

2021年10月 公益財団法人日本デザイン振興協会主催の『2021年度グッドデザイン賞』を受賞。

2021年7月 ホテル表玄関にある「梶井宮門」が『登録有形文化財(建造物)』に登録。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

HOTEL THE MITSUI KYOTO

セールス&マーケティング コミュニケーション

担当：峯 TEL：075-468-3110 / FAX：075-468-8681 / E-Mail：communication.kyoto@hotelthemitsui.com