

2024年3月26日

**創業 300 年以上の歴史を誇る京都の老舗日本茶専門店のお茶を使用した  
お茶尽くしのアフタヌーンティー**  
～抹茶の苔玉や玉露の“打ち水”錦玉羹など、京の庭の風情とともに  
奥深い日本茶の魅力とその楽しみ方を提案～

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人:櫻井 美和)は、2024年4月26日(金)から7月15日(月・祝)までの期間中、千年の都・京都に伝わる茶の湯文化を現代的にアレンジしたカフェ&バー「TEA AND BAR」で、「千の茶会アフタヌーンティー ～京のお庭～」をご提供いたします。



千の茶会アフタヌーンティーと題したお茶尽くしのアフタヌーンティーでは、使用するお茶を京都の老舗一保堂茶舗製からセレクト。はじめに皆さまをお迎えるウェルカムドリンクには玉露「甘露」をご用意いたします。じっくりと時間をかけて純氷で抽出することで、その旨味、甘み、濃厚さ、青々しさをしっかりと引き出しました。お茶の持つ個性を、ウェルカムデザートとのペアリングでぜひお楽しみください。ティースタンドには、庭石や苔玉、水面に映し出された夕焼けなどから着想を得た、見た目にも愉しめるスイーツ全 7 種が並び、涼やかな「京のお庭」の風情を演出します。今回のアフタヌーンティーでは、スイーツはもちろんのこと、スコーンやセイボリーにも抹茶、玉露、煎茶、番茶、むぎ茶を使用。さらにフリーフロードリンクにも、7月15日(月・祝)までの期間限定で日本茶6種を取り入れます。日本茶の持つ味の深みや複雑さ、余韻など、その奥深さと楽しみ方を提案します。

緑とやわらかな光あふれる「TEA AND BAR」で楽しむ季節限定のアフタヌーンティー。館内の随所に感じられる心地よい緑のリズムと共に、お茶を通じたおもてなしをご堪能ください。

■「千の茶会アフタヌーンティー ～京のお庭～」概要

【実施期間】2024年4月26日(金)～7月15日(月・祝) ※2日前までに要予約

【店舗名】カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【時間】3部制(11:30～13:30、15:00～17:00、18:30～20:30 全てL.O.)

【料金】6,700円(1名様) ※1名様よりご利用いただけます。

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【公式HP】[https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/tea\\_parties/](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/tea_parties/)

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu\\_lists\[\]=65f4180e6feed4000a3739a4](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-teaandbar/reserve?menu_lists[]=65f4180e6feed4000a3739a4)

## ■ Menu Lineup



### <ウェルカムドリンク>

純水で抽出することにより、玉露「甘露」の濃厚な味わいと甘味、旨味、青々しさを最大限に引き出しました。初夏から盛夏にかけてぴったりのウェルカムドリンクです。

### <ウェルカムデザート>

ウェルカムデザートでは、自然界に息づく草木の姿を表現。素揚げし、塩味を加えたサルシファイ(西洋ゴボウ)を、ウェルカムドリンクとともに互いの味を引き立たせるペアリングでご賞味ください。



### <スイーツ>

- ① 抹茶を苔に見立てた苔玉ムース。フロマージュムースを忍ばせて。
- ② 庭石に見立てたボンボンショコラには、黒蜜と香り高くスモーキーな番茶のガナッシュを閉じ込めました。番茶がもたらす豊かな香りまでお楽しみください。
- ③ 煎茶入りのどら焼き皮でサンドしたどら茶。ほんのりと香る柚子が煎茶との心地よいハーモニーを奏でます。
- ④ むぎ茶の香りと味をムースに閉じ込め、最中でサンドしました。穏やかな甘みの中に、香り高いむぎ茶の新たな魅力を見出す一品。
- ⑤ ほうじ茶の茶葉と抹茶の風味をそれぞれに混ぜ込んだみたらし団子。
- ⑥ 玉露の芳醇な香りを引き立てた錦玉羹(きんぎょかん)は打ち水をした庭を表現。
- ⑦ 春茜や夕焼けが水面に映し出された風景から着想を得たブランマンジェ。月ごとで変わる水面のモチーフにもご注目ください。



### <セイボリー>

炒った玄米の食感が楽しいキッシュ。抹茶を混ぜ込んだ汲み上げ湯葉を仕上げにトッピングしたサラダ、お好みで抹茶塩をかけて召し上がっていただくサンドイッチの3種をご用意。



### <スコーン>

定番のミルクと、ほうじ茶を混ぜ込んで焼き上げた2種類のスコーン。抹茶とクリームチーズをあわせたソースと、オレンジマーマレードをお好みで。



### <フリーフロードリンク>

～一保堂茶舗 ティーセレクション～

和紅茶 / 雲露 / くき玉露 / 極上ほうじ茶 / 極上玄米茶 / 抹茶ラテ

※一保堂茶舗 ティーセレクションは「千の茶会アフタヌーンティー ～京のお庭～」の開催中のみ、期間限定で提供いたします。

～その他にも 20 種類以上のドリンクをフリーフローでご用意しております～

#### 和紅茶

京都府和束町産ザ・サウザンド京都 オリジナル / 鹿児島県産夢ふうき(べにふうき) /  
フラワージンジャーティー / 5 種のりんごとスパイスハニーティー / 燻製紅茶洋酒樽

#### 紅茶

ピュアエジプション カモミール / ホワイトティーwith ゴジベリーティー / アールグレイブルースター /  
ルイボスオレンジ シトラス / アーユルヴェーダ プリスティー / マヌカフラワーティー / スリープードリームタイム / ベリーピー  
ーチクランブル

#### 日本伝統茶&日本茶

ハスの葉茶 / カキドオシとハトムギ茶

#### コーヒー

TEA AND BAR オリジナルブレンド / アマレロブルボン(ブラジル) / マンデリンリントン(インドネシア)  
エスプレッソ / アメリカーノ / カフェラテ / カフェオレ / カプチーノ

#### その他

金萱烏龍茶

※表示価格には、サービス料 13%と消費税が含まれております。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式サイト HP をご確認ください。

※写真はイメージです。

※フリーフロードリンクは変更になる場合がございます。

#### ■一保堂茶舗

1717 年（享保 2 年）創業、京都に本店を構える日本茶専門店「一保堂茶舗」。山階宮(やましなのみや)より「茶、一つを保つように」と賜った「一保堂」の屋号そのままに、日本茶専門店として常に茶葉を厳選し、変わらぬ味をお届けしています。穏やかな香りとまろやかな味わいの「京銘茶」を取り扱っています。

【所在地】〒604-0915 京都市中京区寺町通二条上ル

【公式HP】 <https://www.ippodo-tea.co.jp/>



#### ■THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

【所在地】〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

【アクセス】JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

【開業日】2019(平成 31)年 1 月 29 日

【階数】地下 1F～地上 9F(客室：3F～9F/ 222 室)

【公式HP】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当/ブランドマーケティング部

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : [press@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)

