

2024年8月15日

京都発 Bean to Bar の草分け「All-win な社会」を目指す dari K (ダリケー)とコラボレーション
カカオの魅力を追求したチョコレートアフタヌーンティー
おいしいおばけたちが集合する“おばけたちのパレード”

開業5周年を迎えた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、カカオの生産地での取り組みが国際的に高く評価され、SDGsの先進企業としても国内外から注目を集める Dari K 株式会社(京都府京都市北区、代表：小久保 良輔)が展開するチョコレートブランド「dari K」とコラボレーションし、2024年9月20日(金)から11月4日(月・休)までの期間限定で、カフェ&バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」にて「チョコレートアフタヌーンティー ～おばけたちのパレード～」を提供いたします。



※画像は2名様分です。

世界でも有数のカカオの一大生産国インドネシアに拠点を構え、生産者に直接栽培指導を行うなどカカオの栽培から収穫後の過程まで地元農家に寄り添い、「つくる人、たべる人、くらしと自然。みんなが笑顔になれる All-win Chocolate」をコンセプトに掲げる dari K。その取り組みが、ザ・サウザンド京都の目指す「人・社会・未来に心地よい感動体験」にも通じることから、dari K のチョコレートを中心に使用したアフタヌーンティーを展開することとなりました。

「おばけたちのパレード」を副題に、初めに皆さまをお迎えするウェルカムドリンクは、まるでおばけの世界へ誘うかのようなダークカラーのフラッペ。凍らせたぶどうとクランベリージュースに、カカオと砂糖だけで作られた無添加のダークチョコレート「dari K オリジナルクーベルチュール 78%」と、カカオ分 51%の本格派ミルクチョコレート「dari K ミルククーベルチュール」のソースを合わせた新感覚のチョコレートドリンクです。続くウェルカムデザートは、パティシエがお席で仕上げるチョコレートモンブラン「ぶらんのかくれんぼ」をご用意。「dari K オリジナルクーベルチュール 78%」と「dari K ミルククーベルチュール」を合わせたチョコレートクリームモンブランにおばけがかくれんぼをします。“おやつをちょうだい”とおねだりするかわいらしいおばけたちと心躍るアフタヌーンティーの始まりです。さらに、ティースタンドにも dari K のチョコレートを使用した美味しいおばけたちがお待ちかね。3種のセイボリーと2種のスコーンと共にキュートなおばけたちのパレードをお楽しみください。なお、ドリンクは、京都・和束町産の茶葉を使

用した和紅茶をはじめとした、フレーバーティーやカフェラテなど 20 種類以上のお飲み物を 120 分間のフリーフローでご用意します。

柔らかな光が窓から差し込むデイトタイム、そして日が沈み穏やかな大人時間を過ごせるイブニングタイムと、時間帯ごとに表情を変える TEA AND BAR で、優雅な秋のアフタヌーンティーをお楽しみください。

■ 開業 5 周年企画「チョコレートアフタヌーンティー ～おばけたちのパレード～」 概要

【実施期間】 2024 年 9 月 20 日(金)～11 月 4 日(月・休) ※前日正午までに要予約

【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】 20 種以上のドリンクのフリーフロー(120 分間)付き 6,700 円/1 名様

グラスシャンパン付き 8,000 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)

【詳細】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/chocolate/index.html>

<ウェルカムドリンク>



チョコソースの入ったぶどうの秋フラッペ

凍らせたぶどうとクランベリージュースに、油脂や乳化剤などの添加物を一切使用せず、自然の恵みであるカカオ豆と砂糖のみで自家焙煎した「dari K オリジナルクーベルチュール 78%」と、カカオ分 51%の本格派ミルクチョコレート「dari K ミルククーベルチュール」のソースを合わせました。チョコレートの甘味とココの中にベリーの爽やかな酸味をお楽しみいただける新感覚のチョコレートドリンクです。

<ウェルカムデザート>



ぶらんのかくれんぼ

パティシエがお席で仕上げるチョコレートモンブラン。

かわいくてユーモラスなおばけが、「dari K オリジナルクーベルチュール 78%」と「dari K ミルククーベルチュール」を合わせたチョコレートクリームのもんブランにかくれんぼをします。口の中でとろけるような心地良い甘さのハーモニーを、アーモンド風味のパンドジェーヌとフランボワーズの酸味のアクセントとともに楽しみください。

<スイーツ>



①おばけのショコラハウス

チョコレートとバニラの 2 層のムースケーキ。甘く芳しい香りが特徴のトンカ豆とシナモンでコンポートした洋梨をアクセントに。「dari K オリジナルクーベルチュール 78%」と「dari K ミルククーベルチュール」を使用しています。

②いたずらミイラのボンボンショコラ

まるやかな甘味が特徴の「dari K ミルククーベルチュール」とリンゴのガナッシュを、「dari K ホワイトクーベルチュール」でコーティングし、いたずらっ子のミイラに見立てました。

③むらさきモンブラン

「dari K ホワイトクーベルチュール」のムースと、エキゾチックな清涼感がアクセントのカルダモン風味のイチジクジャムを紫芋クリームで包み込みました。ヘーゼルナッツを食感のアクセントにした上品な甘さの一品。

④おばけのフワモチーノ

「dari K ミルククーベルチュール」を濃厚なガナッシュに仕上げました。柚子のコンフィとキャラメリゼしたナッツの相性が際立ち、カカオの新たな魅力を感じる一品です。求肥を被せ、フワフワの白いおばけに見立てました。

⑤真夜中のオレンジショコラ

「dari K オリジナルクーベルチュール 78%」を使用したガトーショコラのダイスカット、オレンジのコンカッセを詰め込みました。

⑥迷子おばけのクグロフ

かぼちゃのクグロフ生地に、刻んだ「dari K ミルククーベルチュール」とかぼちゃのダイスを混ぜ込んで焼き上げました。

⑦ぶどうのクールナイトゼリー

シャインマスカットやナガノパープルなど秋の実りを楽しめるグラススイーツ。赤ブドウゼリーと白ブドウゼリーの2層と合わせてお召し上がりください。

<セイボリー>



①たっぷりキノコのキッシュ

7種のキノコをニンニク、玉ねぎ、ベーコンと共にパルメザンチーズで閉じ込めました。秋の味覚を感じる一品です。

②かぼちゃパイ

かぼちゃをジャックオランタンに模ったパイに閉じ込めました。

③さつまいもとグリルチキンのサンド

竹炭を練りこんだバンズにさつまいもとグリルチキンをサンド。ハニーマスタードソースが食欲をそそります。

<スコーン>



ホワイトクーベルチュールと紫芋パウダーを練りこんだスコーンと、ココアパウダーとミルククーベルチュールを混ぜ込んで焼き上げた2種類のスコーン。りんごジャムとブルーベリーサワークリームをお好みで。

<フリーフロードリンク>

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) / 静岡県産やぶきた
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 / スリーピードリームタイム
ベリーピーチクランブル

日本伝統茶&日本茶 ハスの葉茶 / カキドオシとハトムギ茶 / 香りほうじ茶

コーヒー THE THOUSAND KYOTO 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 / 抹茶ラテ

※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。

※フリーフロードリンクのラインナップは変更になる場合があります。 ※画像は全てイメージです。

チョコレートブランド「dari K」

dari K のチョコレートは、インドネシアの農家と大切に育てたカカオから作られています。

厳選した素材とシンプルなレシピで、フルーティーなカカオ本来の味わいを実現しました。

「つくる人、たべる人、くらしと自然。みんなが笑顔になれる All-win Chocolate」をコンセプトに、

農家とともに品質を高めたカカオを正しい価格で買い取ることで、持続的な取り組みを目指しています。

【代表】小久保良輔

【住所】〒603-8205 京都府京都市北区紫竹西高縄町 72-2 (本社)

【設立】2011 年

【公式 HP】 <https://www.dari-k.com>

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

【営業時間】10:00～22:00 (フード L.O.21:00、ドリンク L.O.21:30)

【席数】58 席

【お問い合わせ】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/restaurants/teabar/>



THE THOUSAND KYOTO は開業 5 周年を迎えました

京都駅から徒歩約 2 分。THE THOUSAND KYOTO は、「千年ホテル」をコンセプトに“千年の都・京都”から“次の千年”につづく新しい心地よさで、快適さとサステナビリティを追求した感動体験をお届けしています。

2024 年 1 月に開業 5 周年を迎えたことを記念し、「five senses」をテーマに、THE THOUSAND KYOTOらしい五感を通じたおもてなしをご用意しています。

ロゴマークには、ホテルの象徴である大階段をデザイン。初心を忘れず、お客様へ日頃の感謝をお伝えするとともに、人・社会・未来に心地よい“サステナブル・コンフォート・ホテル”として一段一段、進化してまいります。

▶ THE THOUSAND KYOTO のサステナビリティの取り組みについてはこちら

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/sdgs_actions/



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(火)

【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&リゾーツ株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当/セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp