

2024年10月8日

煙突に引っ掛かったサンタクロースやトナカイをモチーフにしたキャラメルムースなど 雪降るクリスマスをイメージしたフェスティブシーズン限定のアフタヌーンティー

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11月8日(金)から12月25日(水)までの期間中、館内のカフェ&バー「TEA AND BAR」で、「Snowy! White Christmas Afternoon Tea」と題したクリスマスアフタヌーンティーを提供いたします。



うっかり煙突に引っ掛かり大慌てのサンタクロースを描いたウェルカムデザート「サンタクロースはあわてんぼう」からスタートする今回のアフタヌーンティーでは、白と赤を基調としたチャームなスイーツとセイボリーをラインアップ。ティースタンドには、トナカイやそり、クリスマスツリー、キャンドルなど、クリスマスにおなじみのアイテムをモチーフにしたスイーツ7種類がお目見えし、心温まるクリスマスシーンを演出します。ローストチキンなどの3種のセイボリーや、2種のスコーンとともに楽しみください。また、京都・和束町産の茶葉を使用したオリジナル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種類以上のドリンクは、フリーフローでスイーツのおともに。雪降るクリスマスをイメージした大人可愛い期間限定のアフタヌーンティーを、この機会にぜひご堪能ください。

■「Snowy! White Christmas Afternoon Tea」概要

【実施期間】2024年11月8日(金)～12月25日(水) ※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】7,000円

8,300円 グラスシャンパン付き

8,000円 ペアシートプラン

8,500円 個室プラン

※1名さまあたりの料金です。

【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/plan/restaurant/white-christmas-aft.html>



<ウェルカムデザート>

サンタクロースはあわてんぼう

一晩で世界中の子もたちにプレゼントを配るサンタクロースは今年も大慌て。ココアのサブレでできた煙突の中にはブラリネのガナッシュと、ココナッツのムースを閉じ込めました。真っ白な雪を表現した練乳のシャンティと共にお召し上がりください。

<ウェルカムドリンク>

ノンアルコールスパークリング

きめ細かな気品のある泡立ちで、ブドウの爽やかですっきりとした味わいを感じられるノンアルコールドリンク。



<スイーツ>

① ごきげんなキャラメルトナカイ

真っ赤なお鼻のごきげんなトナカイをイメージしたキャラメルムースのタルト。

② 雪降る夜のクリスマスツリー

ホワイトチョコレートでコーンをコーティングし、雪降るクリスマスのツリーを表現しました。中には甘酸っぱいグリオットチェリーのコンフィチュールとピスタチオのクリームをイン。

③ ソリはスノーランド行き

ザ・サウザンド京都オリジナルの和紅茶のガナッシュをサンドしたサブレ。世界中に運ぶプレゼントをのせて走り出すトナカイのソリをイメージしました。

④ 溶けだるまのメルティーズ

メープルキャラメルとガナッシュのボンボンショコラ。今にも溶けてしまいそうなキュートな雪だるまの様子に心が和む一品です。

⑤ クリスマスオーナメント

オーナメントに見立てたホワイトチョコレートのムース。中にはラズベリーのジュレを忍ばせました。

⑥ サンタのストロベリーコート

苺とアーモンドミルクのジュレと、ヨーグルトのパンナコッタを層にしました。上品な甘さのマリアージュをお楽しみください。

⑦ ホーリーベリーキャンドル

聖夜に灯す温かい光をイメージしたプティガトー。コーヒーのガナッシュモンテクリームとキャラメルソースをロール生地で包み込みました。



<スコーン>

ミルクスコーン / コーヒースコーン

ミルクスコーンと、コーヒーとチョコチップを混ぜ込んで焼き上げた2種類のスコーンをご用意。ラズベリージャム、雪だるまを模ったクロテッドクリームの2種を添えて。

<セイボリー>

① バジルポテトのクリスマスキッシュ

香り高いバジルのペーストで味付けをしたじゃがいもとキノコのキッシュ。なめらかなアパレイユ生地にはアクセントにキャビアをトッピングしました。

② 白銀のふわふわサンド

ローストビーフと彩り鮮やかな野菜を白いバンズでサンドしました。

③ クリスマスチキン レモンペッパー味

あっさりとしたレモン味にブラックペッパーを効かせたローストチキン。



<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(ペにふうき) / 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 ブリステイ / マヌカフラワーティー / スリープドリームタイム 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 HP をご確認ください。

※画像はすべてイメージです。

※フリーフロードリンクのラインアップは変更になる場合がございます。

■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)

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/teabar/>



■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 1 階~地上 9 階(客室: 3 階~9 階/ 222 室)

【URL】 <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/セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

