

2025 年 6 月 19 日

フレッシュの桃を使った“ピーチパルフェ”が主役 桃づくしアフタヌーンティー

旬の桃を味わう至福の時間 7 月 18 日(金)より約 1 か月限定で開催

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、2025 年 7 月 18 日(金)から 8 月 24 日(日)まで、現代の茶会がコンセプトのカフェ&バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」にて、パルフェを主役とした「ピーチ・パルフェ・アフタヌーンティー」を提供いたします。



今回のテーマは、旬のフレッシュの桃を半玉分使用するパルフェを主役に据えた、繊細なスイーツが並ぶアフタヌーンティー。まずは、桃本来の風味を楽しめるウェルカムドリンク「フレッシュピーチ・ベリーニ」が皆さまをお迎えします。続いて、本アフタヌーンティー目玉のウェルカムデセール「ピーチパルフェ」がお目見え。桃のジュレと黄桃をしのばせたグラスに半玉分の桃を飾り、蝶をかたどった繊細なチョコレートをあしらって華やかに仕上げました。

スタンドスイーツには、瑞々しい白桃と黄桃をアールグレイの風味が引き立てる「ピーチタルト」、マスカルポーネと桃が繊細なハーモニーを織りなす「ピーチフロマージュムース」など、旬の桃を堪能するスイーツを 6 種類ご用意。さらに、桃風味の冷製ビシソワーズや、「桃のカプレーゼブリュスケッタ」をはじめとする 4 種類のセイボリー、白桃を練り込んだスコーンなど、ウェルカムデセールからセイボリーにいたるまで桃の魅力を余すことなくお楽しみいただける、パティシエこだわりの新作アフタヌーンティーです。ドリンクは、燻製和紅茶や日本伝統茶を含む 20 種類以上のドリンクを 120 分間のフリーフローでご利用いただけます。

また、2025 年 8 月 25 日(月)から 9 月 28 日(日)の期間は、マスカットを使用した「シャインマスカット・パルフェ・アフタヌーンティー」をご提供いたします。

アートと緑に囲まれた TEA AND BAR で、約 1 か月限定の優雅な夏のアフタヌーンティーをジューシーな桃のスイーツとともににお楽しみください。

■ 「ピーチ・パルフェ・アフタヌーンティー」 概要

【実施期間】 2025 年 7 月 18 日(金)～8 月 24 日(日) ※前日正午までの要予約

【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】 6,900 円 (グラスシャンパン付き 8,900 円 / シェアテーブル 6,700 円)

※いずれも 1 名さまあたりの料金です。

【詳 細】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/peach-afternoon2025.html/>

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

<ウェルカムドリンク・ウェルカムデザート>

フレッシュピーチ・ベリーニ

フレッシュの桃を使用したベリーニ。桃の果実をミキサーにかけ、自然な甘さと爽やかな香りが口いっぱいに広がる仕上がり。



ピーチパルフェ

旬のフレッシュの桃を半玉分使用した華やかな一品。ラズベリーソース、桃のジュレ、レモンクリーム、黄桃の果肉、そしてバニラアイスを層に重ね、豊かな味わいを演出しています。トップに乗せた瑞々しい桃の中にはさっぱりとしたヨーグルトクリームをしのばせ、ちりばめたクランブルが食感にアクセントを添えています。



<ティースタンド>

① ピーチフロマージュムース

ほのかにラベンダーが香るマスカルポーネムースに、桃のジュレをしのばせました。ドレスのように広がる桃のゼリーフィルムが可憐な一品です。

② ピーチタルト

アールグレイが香るしっとりとしたアーモンド生地に、塩キャラメルがナッシュモンテをふんわりと絞り、2種の桃とグロゼイユ、レモンタイムで華やかに仕上げた大人のスイーツです。

③ ピーチショートケーキ

白桃のやわらかな果肉をサンドし、シンプルで上品なショートケーキに仕上げました。

④ ピーチマカロン

桃に見立てたフォルムが可愛いマカロン。甘酸っぱい赤桃と口どけの良いガナッシュモンテが織りなすハーモニーが口いっぱいに広がります。

⑤ 杏仁ミルクプリンと2種のピーチゼリー

なめらかな杏仁ミルクプリンの上に白桃と赤桃のゼリーを重ね、トップに桃の果肉とラズベリーを華やかにあしらいました。

⑥ スワン

ホワイトチョコレートのムースに繊細なメレンゲを飾り、スワンに見立てたスイーツです。

①



②



③



④



⑤



⑥



<セイボリー>

① 桃のカプレーゼブリュスケッタ

カリッと焼き上げた厚めのバケットに、桃とモッツアレラチーズのカプレーゼをトッピングしました。

② カマンベールチーズとトマトのキッシュ

カマンベールのコクとミニトマトの爽やかな甘みが調和した、濃厚な味わいのキッシュです。

③ 桃風バンズのハンバーガー

桃のようなグラデーションが可愛いバンズに、レタスやオニオン、旨味たっぷりの合い挽き肉パティをサンド。見た目も味わいも楽しい一品です。

④ 冷製ビシソワーズ(桃風味)

桃の香りがふんわり漂う、夏にぴったりの冷製ビシソワーズです。



<スコーン>

ミルクスコーン / チャイティーピーチのスコーン

定番のミルクと、スパイスの効いたチャイティー&白桃を練り込み焼き上げた2種類のスコーン。白桃ジャムとクロテッドクリームをお好みで。



<フリーフールドリンク>

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 ピュアエジプシオン 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)
マンダリンリントン(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

TEA AND BAR では、日本酒各種やアートなカクテルなどアルコールもご用意しています(料金別途)。ぜひアフタヌーンティーと合わせてお楽しみください。



シャインマスカット・パルフェ・アフタヌーンティー

2025年8月25日(月)から9月28日(日)まで、メインのフルーツをシャインマスカットに変更したアフタヌーンティーをご提供いたします。

※表示価格には、サービス料 15%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ことがございます。

※営業時間等は予告なく変更になることがございます。詳しくは公式 HP をご確認ください。

※フリーフール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。

※画像はすべてイメージです。

■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

