

2025年7月3日

**果実溢れる“シャインマスカットパルフェ”が主役
シャインマスカットの魅力を堪能するアフタヌーンティー
8月25日(月)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8月25日(月)から9月28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「シャインマスカット・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、溢れんばかりのシャインマスカットが華やかなパルフェを主役に据えた、果実の旬の美味しさを堪能するアフタヌーンティー。まずは、フレッシュのマスカットを使用した果実感あふれる爽やかなウェルカムドリンク「マスカット・モヒート」が皆さまをお迎えます。続いて、本アフタヌーンティー目玉のウェルカムデザート「シャインマスカットパルフェ」が登場。マスカットジュレと色鮮やかなラズベリーソースやバニラアイスが調和したグラスに、シャインマスカットを美しく飾り、まるでシャインマスカットの房に蝶がとまったような美しい一品に仕上がりました。

スタンドスイーツには、瑞々しいシャインマスカットと葡萄の彩りが目を引く「葡萄タルト」、果実のコンフィチュールの風味溢れる「マスカットマカロン」など、シャインマスカットを心ゆくまで楽しめるスイーツを6種類ご用意。さらに、マスカットをイメージしたパンズに合い挽き肉パティの旨み溢れる「マスカット風パンズのハンバーガー」や、生ハムとのコラボレーションを愉しめる「シャインマスカットのカプレーゼブリュスケッタ」など4種類のセイボリーが果実とスイーツの魅力を引き立てます。さらに、定番の「ミルクスコーン」に加えて「チャイティーレーズンのスコーン」をご用意し、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。

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マスカットのスイーツとともに楽しみください。

■ 「シャインマスカット・パルフェ・アフタヌーンティー」 概要

【実施期間】 2025年8月25日(月)～9月28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/muscat-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>

マスカット・モヒート

ライムとミントの爽快な香りに、シャインマスカットの風味がはじける夏にぴったりのモヒート。すりつぶしたシャインマスカットの華やかな果実の香りとともに楽しみいただけます。



シャインマスカットパルフェ

旬のフレッシュのシャインマスカットと蝶をかたどったチョコレートを美しく丁寧に盛り付けたパルフェ。ラズベリーの華やかな酸味とマスカットのジュレ、葡萄、レモンクリーム、バニラアイスが重なり合い、口の中に広がる多彩な味わいを演出します。トップにあしらった瑞々しいシャインマスカットには、爽やかなヨーグルトクリームを忍ばせて。繊細に散らしたチーズクランブルが、食感に彩りを添えます。



<ティースタンド>

① グレープフロマーージュムース

優雅に広がるゼリーが印象的。マスカルポーネとラベンダーが香るムースに葡萄のジュレを忍ばせた、涼やかなスイーツです。

② 葡萄タルト

シャインマスカットと葡萄をレモンタイムとともに添えた、果実の彩りが目を惹くタルト。口溶けなめらかな塩キャラメルが口の中にアールグレイの繊細な香りが豊かな余韻を生み出します。

③ シャインマスカットショートケーキ

瑞々しいシャインマスカットを挟み込み、すっきりと上品に仕立てたショートケーキ。素材の魅力を引き立てる洗練された一品です。

④ マスカットマカロン

見た目にも心ときめく、マスカットに見立てたマカロン。果実の風味豊かなコンフィチュールとガナッシュモンテが口の中でやさしく広がります。

⑤ 杏仁ミルクプリンと2種の葡萄ゼリー

杏仁の香るミルクプリンにシャインマスカットと葡萄のゼリーを丁寧に重ね、シャインマスカットとブルーベリーを上品に飾りました。

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あしらい、優雅な白鳥を思わせる一品に仕立てました。

①



②



③



④



⑤



⑥



<セイボリー>

① シャインマスカットのカプレーゼブリュスケッタ

香ばしく焼き上げた厚めのバゲットに、フレッシュなマスカットとモッツァレラチーズを重ね、上質な生ハムで仕上げた一品です。

② カマンベールチーズとトマトのキッシュ

カマンベールのまろやかな風味に、ミニトマトの軽やかな甘みが調和した、奥行きのある味わいのキッシュです。

③ マスカット風バンズのハンバーガー

マスカットカラーを表現したバンズに、豊かな風味の合い挽き肉パティを合わせ、シャキッとしたレタスとオニオンで爽やかさを添えました。

④ 冷製ビシソワーズ(マスカット風味)

爽やかなマスカットの香りがほのかに漂う、夏にぴったりのなめらかな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&レーズンのスコーン

定番のミルクと、スパイスの効いたチャイティー&レーズン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



ピーチ・パルフェ・アフタヌーンティー

2025年7月18日(金)から8月24日(日)まで、メインのフルーツをピーチ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。

※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。

※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

