

2025 年 9 月 10 日

ヴァローナやカカオバリーなど 7 種のブランドショコラ × 秋の味覚のマリアージュ
産地別の食べ比べで世界をめぐる Chocolate Voyage Afternoon Tea
夜はシャンパンフリーフローと楽しむハイティーを初開催

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 10 月 3 日(金)から 11 月 24 日(月・休)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、「Chocolate Voyage Afternoon Tea」を提供いたします。



今回のテーマは、世界中からシェフが厳選した 7 種類のブランドチョコレートと秋の味覚とのマリアージュを、旅するように楽しむアフタヌーンティー。カカオ分やカカオ豆の産地の異なるチョコレートの風味と、栗や葡萄、林檎をはじめとする秋の恵みが織りなすハーモニーが至福の時間を演出します。

まずは、カカオ豆の原産国や風味の異なる 5 種類のチョコレートをご賞味いただく「Chocolate Voyage」をご提供。ガーナ産カカオ豆を使用したカカオバリー社の〈ガーナ〉やショコラトリー・ド・オペラ社よりベネズエラ産カカオ豆使用の〈カルパノ〉など、世界各国のチョコレートの食べ比べをお楽しみください。続いて、焼きたての「フォンダンショコラ ラズベリーソース添え」は、ひんやりとしたローズ香るラズベリーソースをかけてお召し上がりいただけます。スタンドスイーツには、ガナッシュと柚子のパートドフリュイをココアサブレに閉じ込めた「サブレ・フルール・ド・ユズ」や、ミルクチョコレートにアッサムティー香る洋ナシを合わせた「ショコラ・グラン」など、多様な味わいのチョコレートを堪能できる 6 種類の秋らしいスイーツがスタンバイ。セイボリーには、サツマイモをスモークサーモンやアボカドと重ねチーズたっぷりの生地で焼き上げた「ガトーインビジブル」や「トリュフ風味のライスコロッケ」など 5 種類をご用意します。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、ナイトタイムには THE THOUSAND KYOTO で初めてのハイティー「Chocolate Voyage Champagne High Tea」を開催。ルイ・ロデレールを含む 3 種類のシャンパン、ワイン、生ビール、ウイスキー、そして紅茶などフリーフローとともに楽しみいただけます。フードには、栗とラム酒のボンボンショコラや生ハムのセイボリーを追加し、お酒に合うテイストに変更。さらに、「フォンダンショコラ ラズベリーソース添え」には洋酒を使用し、締め一品として提供いたします。秋の夜長に大人の優雅なひとときをお過ごしください。



■ 「Chocolate Voyage Afternoon Tea」 概要

【実施期間】 2025 年 10 月 3 日(金)～11 月 24 日(月・休) ※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.)
18:30～20:30 は祝日以外の月～木曜日のみ開催

【料 金】 6,700 円 (グラスシャンパン付き 8,700 円 / シェアテーブル 6,500 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/chocolate-voyage/>

■ 「Chocolate Voyage Champagne High Tea」 概要

【内 容】 シャンパンフリーフロー付き

※20 歳以上の方が対象です。20 歳未満の方のご同伴はご遠慮願います。

【実施期間】 2025 年 10 月 3 日(金)～11 月 24 日(月・休) 金土日祝のみ開催

【店 舗 名】 カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【時 間】 19:00～20:30 (L.O.)

【料 金】 15,000 円 ※1 名さまあたりの料金です。

【詳 細】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/chocolate-voyage/>

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

<Chocolate Voyage>

(左から)

① ピュラトス社 <ショコランテホワイト> / カカオ分 40%

ベトナム産のカカオ豆 (トリニタリオ種) をメインに、その他の厳選されたカカオ豆を使用したホワイトチョコレート。くちどけが良く、ほど良い甘さとすっきりとしたミルクキーな味わいです。

② カカオバリー社 <ガーナ> / カカオ分 40%

ガーナ産カカオ豆 (フォラステロ種) を使用したミルクチョコレート。ナツティーな香りや濃厚なキャラメル味わいが特長です。

③ 明治 <アイボリーコースト> / カカオ分 55%

コートジボワール産カカオ豆 (フォラステロ種) を使用したダークチョコレート。マイルドな苦味と重圧感のある味わいをお楽しみください。

④ ショコラトリー・ド・オペラ社 <カルパノ> / カカオ分 70%

ベネズエラ産カカオ豆 (クリオロ種) を使用したビターチョコレート。ナツティーでスパイシーな香りが強く、濃厚な味わいです。

⑤ ショコラトリー・ド・オペラ社 <マドンダ> / カカオ分 70%

パプアニューギニア産カカオ豆 (トリニタリオ種) を使用したビターチョコレート。新緑のような香りと革製品を彷彿させる味わいが特長です。



<ウェルカムデセール>

フォンダンショコラ ラズベリーソース添え

/ ベネズエラ産カカオ豆使用 <カルパノ> カカオ分 70% (ショコラトリー・ド・オペラ社)

チョコレートを味わう焼きだての濃厚なフォンダンショコラ。液体窒素を使用した、ローズ香るラズベリーソースの演出とともにお楽しみください。

ハイティーでは洋酒を使用し、優雅なひとときのラストを彩る一皿としてご提供いたします。



<ティースタンド>

① サブレ・フルール・ド・ユズ / 〈ジヴァララクテ〉 カカオ分 40% (ヴァローナ社)

バニラの香り高いミルクチョコレートのガナッシュと柚子のパートドフリュイをココアサブレに閉じ込み、ゲランドの塩をアクセントに。トップの柚子皮からも香る柚子の芳香が豊かなカカオの風味とマッチした一品です。

② りんごのオペラ (アフタヌーンティー限定)

/ パパアニューギニア産カカオ豆使用〈マドング〉 カカオ分 70% (ショコラトリー・ド・オペラ社)

個性的なビターチョコレートの風味を愉しむほろ苦い大人のオペラ。ブランデー香る珈琲のジョコンドにキャラメルバタークリーム、シナモン風味の林檎のコンポート、ショコラガナッシュを層に重ね味わい豊かに仕上げました。

③ ヴァンルー・ジュ / ガーナ産カカオ豆使用〈ガーナ〉 カカオ分 40% (カカオ・バリー社)

濃厚なキャラメルの風味をまとうなめらかなガナッシュが、中にしのばせた葡萄のコンフィの甘美さを引き立て、大人の味わいを演出します。葡萄に見立てたフォルムが可愛い一品です。

④ スペキュロスジャスミン / 〈ショコランテホワイト〉 カカオ分 40% (ピュラトス社)

すっきりとしたミルクレーンチョコレートの味わいとジャスミンの香り、スペキュロスのシナモン風味とのマリージュが格別な一粒です。

⑤ ショコラ・グラン (アフタヌーンティー限定)

/ エクアドル産カカオ豆使用〈ヌーベレ〉 カカオ分 43% (森永商事)

カカオとミルクの風味が特長のミルクチョコレートのムースにアッサムティーに漬け込んだ洋ナシをたっぷり詰め込み、サクサクのサブレを飾ってどんぐりを表現しました。

⑥ ショコラモンブラン / コートジボワール産カカオ豆使用〈アイボリーコースト〉 カカオ分 55%(明治)

軽い口当たりながらしっかりとした香りを味わえるショコラモンブラン。メレンゲベースのダクワーズにスパイス香るレモンコンフィを乗せてクリームを絞り、栗とイチジクを飾って華やかに仕上げました。



<セイボリー>

① ガトー・インビジブル

サツマイモをスモークサーモンやアボカドと重ね、チーズたっぷりの生地で焼き上げた、カットした断面の美しい一品です。

② 茸のバルサミコ酢マリネ 〜マスカルポーネチーズ添え〜

舞茸、エリンギ、しめじの3種類の茸をバルサミコ酢でマリネし、濃厚なマスカルポーネチーズを添えた味わい豊かに仕上げました。

③ かぼちゃのポターージュ (アフタヌーンティー限定)

なめらかに仕上げたかぼちゃのポターージュは、甘みとクリーミーな口当たりが特長です。

④ トリュフ風味のライスコロッケ

香りあるマッシュルームと黒トリュフの高級感あるリゾットをライスコロッケに仕上げました。

⑤ チーズボール

ドーナツ風の生地でカマンベールチーズを包みパルメザンチーズを削りかけた一品です。



<フリーフロードリンク>

和紅茶 京都府和東町産和紅茶 / 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 ブリステリー / 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 / 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

<ハイティー限定メニュー>

① **ラムマロン**

栗をイメージした、栗とラム酒の風味豊かなボンボンショコラ。芳醇なラム酒のアクセントが効き、シャンパンとの相性も抜群です。

② **ハモンタパス**

塩気豊かなスペイン産の生ハムのパテをしっとりとしたパンとともに。繊細な味わいが口の中で広がる一品です。

③ **カツサンド**

サクサクに揚げたジューシーなカツを、ふんわりパンで挟みました。シンプルながらも奥深い味わいが特徴です。

①

②

③



<ハイティー限定フリーフードリンク>

シャンパン Louis Roederer Collection 245 MV / Joseph Perrier Cuvee Royale Brut NV /
Piper Heidsieck Rose Sauvage NV

白ワイン、赤ワイン、生ビール、ウイスキー、アフタヌーンティー提供喫茶ドリンク 各種

※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