

2026 年 1 月 14 日

いちごづくしのストロベリーアフタヌーンティーに 春めくさくらの香りをまとうウェルカムデセールとドリンクが登場

宝石のように飾られた“白いちご”と飴細工が美しい春色パルフェが主役

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、館内のカフェ＆バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」にて提供中の「ストロベリー・パルフェ・アフタヌーンティー」のウェルカムデセールとウェルカムドリンクを、2026 年 2 月 24 日(火)より春のメニューに変更いたします。



今回のテーマは、フレッシュのいちごがきらめくウェルカムデセールのパルフェを主役に、冬から春への美しい季節のうつろいを鮮やかに表現したアフタヌーンティー。春の訪れとともに、2 月 24 日(火)からは“白いちご”と繊細な飴細工を美しく飾った、さくら香るウェルカムデセール「パルフェ・ブランタニエ」と、グレープフルーツの爽やかな酸味といちごの甘さがほのかなさくら風味と調和し、春風を思わせるウェルカムドリンク「スプリング・ブリーズ」をご用意。いちごの魅力を春らしく表現し、装いを新たにお届けします。いちごづくしの 7 種類のスイーツや 4 種類のセイボリー、華やかな「クロワッサンサンド」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する和紅茶をはじめとしたフレーバーティーやカフェラテ、ホットチョコレートなど約 30 種類のドリンクは、フリーフローでご提供いたします。

花々がほころび春めく京都で、いちごづくしを堪能する春限定のストロベリーアフタヌーンティーを、現代の茶会をテーマとするカフェ＆バー「TEA AND BAR」でお楽しみください。

■「ストロベリー・パルフェ・アフタヌーンティー」概要

【実施期間】～4 月 12 日(日) ※前日正午までに要予約 ※2 月 24 日(火)よりウェルカムメニューを変更

【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】7,400 円 (グラスシャンパン付き 9,400 円)

※1 名さまあたりの料金です。 ※約 30 種類のフリーフローを含みます。

【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/strawberry-afternoontea2026/>

<ウェルカムデザート>

パルフェ・プランタニエ

希少な“白いちご”と、光を受けてきらめく繊細な飴細工を美しくあしらった、春の訪れを告げるさくら香るパルフェ。

グラスの中には、透明なエルダーフラワーのジュレを忍ばせ、甘酸っぱいいちごとホワイトチョコレートのカランブルで食感のアクセントをプラス。その上には、口どけ滑らかなさくらの生クリームをふわりと絞り、華やかさを添えました。

一口食べるごとに淡く広がるさくらの香りと、トップを飾る白いちごの上品な甘さ、そしてフレッシュないちごの瑞々しさが織りなすハーモニー。心ときめく春のひとときをお楽しみください。



<ウェルカムドリンク>

スプリング・ブリーズ

グレープフルーツの爽やかな酸味と、いちごの華やかな甘みが絶妙に調和した、鮮やかな紅色のノンアルコールカクテル。

フルーティーな味わいの中にほのかにさくらの香りがふわりと漂う、春風が吹き抜けるような軽やかな飲み口で春の訪れを表現した一杯です。



<ヴィエノワズリー>

クロワッサンサンド



<セイボリー>

(左より)

- ・ロールキャベツ
- ・梅紫蘇ささみ揚げ
- ・サーモンといくらのパイ
- ・合鴨ピンチョス



<ティースタンド>

(左上より)

- ・フリーズピスターシュ
- ・イチゴ飴
- ・エルダーフリーズパンナコッタ

(左下より)

- ・タルトフリーズ
- ・マカロンフリーズ
- ・ボンボンショコラ フリーズ
- ・ショコラブランフリーズ



<フリーフロードリンク>

和紅茶 京都府和束町産和紅茶 / 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 ピュアエジブション 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 ブリスター / 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 クランブルティー / ダージリン セカンドフラッシュ

日本伝統茶&日本茶 ハスの葉茶 / ほうじ茶 / 京都府和束町産 自然栽培煎茶

コーヒー THE THOUSAND KYOTO オリジナルブレンド / アマレロブルボン / マンデリンリントン
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 / デカフェ ホットコーヒー

その他 金萱(きんせん)烏龍茶 / ジャスミンティー / 抹茶ラテ / ほうじ茶ラテ / ホットチョコレート

メニューの詳細は、公式サイトをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/strawberry-afternoontea2026/>

※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。

※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(ティー アンド バー)」(2 階)

【営業時間】 10:00～23:00(フード L.O.22:00、ドリンク L.O.22:30)

【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)

【U R L】 <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

【階 数】 地下 1 階～地上 9 階(客室：3 階～9 階/ 222 室)

【U R L】 <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

