

2026 年 9 月 15 日

**光り輝く宝石のようなストロベリーショートからマロンタルト、濃厚ショコラケーキなど全 3 種
ザ・サウザンド京都が贈るクリスマスケーキコレクション
9 月 15 日(火)より台数限定で予約受付開始**

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、2026 年 12 月 18 日(金)から 12 月 25 日(金)までの期間、2 階のカフェ&バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」にて、ホテルパティシエがこだわり抜いたクリスマスケーキ 3 種を販売いたします。これに先立ち、2026 年 9 月 15 日(火)より予約受付を開始いたします。



(中央)「Bijou Fraise -ビジュ・フリーズ-」(右上)「Noël Chocolat Pistache -ノエル・ショコラ・ピスターシュ-」(右下)「Tarte aux Marrons -マロンタルト-」

まずは、王道のショートケーキを優雅に昇華させた、ザ・サウザンド京都のシグネチャーケーキ「Bijou Fraise -ビジュ・フリーズ-」。溢れんばかりの国産いちごをはじめとする艶やかなベリーを宝石のようにあしらったエレガントな一品は、2 つのサイズをご用意しました。続いて、「Tarte aux Marrons -マロンタルト-」は、栗の豊かな美味しさを心ゆくまで堪能するモンブラン風のタルトです。そして、濃厚なショコラと香り高いピスタチオが織りなす洗練された大人のためのムースケーキ「Noël Chocolat Pistache -ノエル・ショコラ・ピスターシュ-」をラインアップいたします。

パティシエが細部まで美意識を宿らせて仕上げる、ザ・サウザンド京都のフェスティブコレクション。大切な人と紡ぐ至福のひとときや一年を労う自分へのご褒美など、特別な日にふさわしい一品です。

■ THE THOUSAND KYOTO クリスマスケーキ 2026 の販売について

【予約期間】 2026 年 9 月 15 日(火)～12 月 22 日(火) ※受取日の 3 日前までに要予約

【受取期間】 2026 年 12 月 18 日(金)～12 月 25 日(金) 12:00～19:00

【受取場所】 2 階 カフェ&バー「TEA AND BAR」

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

【オンライン予約】 ※テイクアウト限定 ※予定台数に達し次第、ご予約の受付を締め切りますのであらかじめご了承ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/christmas2026/>

※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。※写真は全てイメージです。

※ご注文のキャンセルは受取日の 3 日前までとさせていただきます。以降は 100%のキャンセル料を頂戴いたします。

※配送は承っておりません。テイクアウトのみとなります。予めご了承ください。

※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。

THE THOUSAND KYOTO クリスマスケーキ 2026

■ Bijou Fraise -ビジュ・フリーズ-

【サイズ/販売価格】直径 12cm 6,900 円※100 台限定 / 直径 15cm 8,000 円※50 台限定

国産いちご、ラズベリー、ブルーベリーを、まるで“ビジュ(宝石)”のように華やかにあしらひ、ホワイトチョコレートで上品にドレスアップした、ザ・サウザンド京都シグネチャーのショートケーキです。なめらかでコクのある生クリームとふんわりと焼き上げたスポンジ、そして瑞々しく甘酸っぱいベリーが心地よく調和し、仕上げに添えた銀箔のきらめきが聖夜のテーブルに気品ある輝きをもたらします。



■ Tarte aux Marrons -マロンタルト-

【サイズ/販売価格】長さ約 16cm 幅約 9cm 5,900 円※50 台限定

栗本来の奥深い風味を堪能する、モンブラン風のクリスマスタルトです。大粒の栗をまるごと閉じ込めて焼き上げた香ばしいタルトをベースに、なめらかなマロンクリームをたっぷりと絞りました。酸味のあるカシスジャムをアクセントに効かせ、栗の重厚な甘みを引き立てています。洗練されたスタイリッシュな装いが、特別な日の食卓に上品な華やかさを添える一品です。



■ Noël Chocolat Pistache -ノエル・ショコラ・ピスターシュ-

【サイズ/販売価格】直径 15cm 4,900 円※50 台限定

濃厚なショコラと香り高いピスタチオが織りなす、洗練された大人ののためのムースケーキです。ベルギー産ダークチョコレートを使用した艶やかなムースの中に、まろやかなピスタチオクリームを重ねました。アクセントにしたのびせた甘酸っぱいフランボワーズピューレのキレのある酸味が、ショコラの濃厚なコクを引き立てます。



※表示価格には消費税が含まれております。

■カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 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 1F～地上 9F (客室：3F～9F/ 222 室)

【公 式 HP】 <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

