HOTEL THE MITSUI
KYOTO

Press Release

2025 年 8 月 1 日

京丹波町 × HOTEL THE MITSUI KYOTO

“京丹波栗アフタヌーンティー2025” を開催

伝統食材「京丹波栗」と豊穣な秋の味覚を贅沢に味わうひととき

2025 年 10 月 1 日（水）～11 月 30 日（日）

京丹波 KYOTAMBA | HOTEL THE MITSUI KYOTO

京都・元離宮二条城前、三井総領家邸宅跡地に佇む HOTEL THE MITSUI KYOTO（ホテル ザ ミツイ キョウト https://www.hotelthemitsui.com）（所在地：京都府京都市中京区油小路通二条下る二条油小路町 284 総支配人：加勢田 愉士）のバー＆ラウンジ「THE GARDEN BAR」では、2025 年 10 月 1 日（水）より、京丹波町の全面協力のもと、朝廷や幕府への献上品としても知られる高級食材「京丹波栗」を贅沢に用いた「京丹波栗アフタヌーンティー」を今年も開催いたします。
さらに本年は、開催中の大阪・関西万博 2025 における関西パビリオンにて、2 日間限定で京丹波栗をふんだんに使ったホテルオリジナルスイーツの販売も実施。昨年を上回る内容で、京丹波栗の魅力をより多くの皆様へお届けいたします。
https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/kyo-tamba2025

「京丹波栗アフタヌーンティー」概要

2023 年より京丹波町と協働でお届けしてきた「京丹波栗アフタヌーンティー」。今年は、京丹波栗本来の美味しさを引き立てる「焼き栗」が初登場します。香ばしく焼き上げた栗に特製アイスクリームを添え、豊かなマリアージュをご堪能いただけます。そのほかにも、シェフ特製ソースで味わいの変化を楽しめる「京丹波栗のモンブラン」や、京丹波食材を使い、焼き立てをシェフがテーブルまでお届けする「京丹波焼き」、黒豆茶とカカオを合わせたモクテルなど、京丹波の秋の味覚を五感で味わうひとときをご提供いたします。

期 間： 2025 年 10 月 1 日（水）～ 11 月 30 日（日）

時 間： 12:00～／14:30～（*各 2 時間の 2 部制）

料 金： ￥8,800 *税金・サービス料込
（オリジナルモクテル 3 種をはじめ、TWG 社製の紅茶など 20 種以上のドリンクを、フリーフローでお楽しみいただけます）

場 所： バー＆ラウンジ 「THE GARDEN BAR」

メニュー：

■スイーツ：
京丹波栗のどら焼き / 京丹波栗と丹波黒豆茶のサンマルク / 京丹波の黒文字とライチのヴェリーヌ / 京丹波栗のケーク / 京丹波栗蜂蜜のマドレーヌ / 京丹波栗のモンブラン / 焼き京丹波栗とアイスクリーム など全８種
■セイボリー：
柿と生ハム クリームチーズ / 京丹波産 椎茸の手毬寿司 / 茄子田楽 丹波栗味噌 / 丹波鶏と丹波ワインのコック・オ・ヴァン ポレンタ / 京丹波焼き など全６種

*メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

「焼き京丹波栗とアイスクリーム」
京丹波栗本来の豊かな風味を味わっていただきたいという、ペストリーシェフ板垣の思いで誕生した一品です。七輪で丁寧に焼き上げた栗をテーブルへお届け。まずはそのままに、次に自家製ミルクアイスとともに、異なる味わいの余韻をご堪能ください。

「京丹波栗のモンブラン」
毎年ご好評をいただいているペストリーシェフ自慢のモンブランが、今年はさらに進化。これまでよりもサイズも大きくなり、特製ソースも添えてご用意いたしました。ソースはお好みでかけて、味わいの変化をお愉しみいただけます。

「京丹波焼き」
京丹波の秋の味覚を詰め込んで焼き上げた、「おやき」を想わせる一品です。ひとつひとつ丁寧に笹の葉で包み、香ばしい香りとともに、焼き立てをシェフがテーブルまでお届けいたします。

テラス席

店内イメージ

「京丹波栗のどら焼き」大阪・関西万博 2025 にて 2 日間限定出展

現在開催中の大阪・関西万博 2025 にて、HOTEL THE MITSUI KYOTO は京丹波町と連携し、京丹波栗を使用した特別なスイーツを、10 月 5 日・6 日の 2 日間限定で販売いたします。
お届けするのは、京丹波栗の魅力を余すことなく閉じ込めた「京丹波栗のどら焼き」。京丹波栗のはちみつを使ったキャラメルソースとどら焼き生地で、渋皮煮に仕立てた栗を贅沢に包み込んだ一品です。
なお、このオリジナルスイーツは、アフタヌーンティーでもミニサイズにてお愉しみいただけます。

期間： 2025 年 10 月 5 日（日）・10 月 6 日（月）
場所： 万博会場内 関西パビリオン横 特設会場

▶ご予約・各種お問い合わせ
電話番号：　075-468-3100（ホテル代表）
メールアドレス：　reservations.kyoto@hotelthemitsui.com

京丹波町役場 町長 畠中 源一氏より

京丹波町は、豊かな自然に育まれた食材の宝庫であり、中でも「京丹波栗」は本町を代表する特産品です。今年も「HOTEL THE MITSUI KYOTO」様とのご縁により、「京丹波栗アフタヌーンティー」が開催されることを心から嬉しく思います。特に本年は、大阪・関西万博 2025 においても京丹波栗を活用したオリジナルスイーツの出店が決定し、町の魅力を広く発信するまたとない機会となりました。これらの取り組みを通じ、町外の皆様に京丹波の食文化を体感いただくとともに、地域内の生産者や事業者の励みにもつながればと願っております。今後も多様な連携を通じて「栗の町 京丹波」のブランド力向上に努めてまいります。

HOTEL THE MITSUI KYOTO 総支配人 加勢田 愉士（かせだ よしひと）より

今年も HOTEL THE MITSUI KYOTO にて「京丹波栗アフタヌーンティー」を皆様にお届けできることを、心より嬉しく感じております。毎年、京丹波町役場の皆様から温かいご協力を賜りながら歩んでまいりました本企画は、本年も新たな京丹波産の食材を取り入れ、より魅力的なメニューへと進化いたしました。また、現在開催中の大阪・関西万博 2025 においても、京丹波町とともに京丹波栗の魅力を広く発信する機会を得られたことにも深く感謝申し上げます。京の食文化を支えてきた“丹波ブランド”食材の数々を、私共の提供するアフタヌーンティーやレストランメニューを通して、一人でも多くの方に知っていただきたいと願っております。そして、この出会いが、京丹波町を訪れる一歩につながれば、私どもにとって何よりの喜びでございます。

京丹波町の食材について

「京丹波町」は、京都府中央部にあたる丹波高原の由良川水系上流部に位置。8 割以上を森林が占め、雄大な大自然を誇ります。農作物を瑞々しく育てる「丹波霧」や、旨味を閉じ込める昼夜の寒暖差など作物が美味しく実る条件に恵まれ、“丹波ブランド”で知られる特産品を育んできました。朝廷や幕府献上の歴史も持つ「京丹波栗」を筆頭に「黒豆」「丹波松茸」「京丹波しめじ」などいずれも滋味に溢れる力強さが特徴。様々な京野菜をはじめ京都随一の畜産酪農地帯でもあり、まさに京の美食文化を支える“食の宝庫”です。

HOTEL THE MITSUI KYOTO について

HOTEL THE MITSUI KYOTO は二条城至近に 250 年以上にわたって存在した三井総領家の邸宅跡地にて 2020 年 11 月 3 日に誕生いたしました。選びぬかれた天然の素材と工藝技術によってつくり上げた 160 室の客室に、選りすぐりの食材と料理人の卓越した腕によりお届けする 3 つのレストラン＆バー。そして、敷地内に湧き上がる天然温泉が楽しめる SPA エリアなど、多彩な施設を備えています。また、2024 年 7 月には国内初の『ミシュランキー』ホテルセレクションの発表にて最高評価「3 ミシュランキー」を獲得。そして、2025 年 2 月には、世界一流のホテルやレストラン、スパの格付けを行う米国の『フォーブス・トラベルガイド 2025』において最高評価である「5 つ星」を 4 年連続で獲得いたしました。「日本の美しさと －EMBRACING JAPAN’S BEAUTY－」というブランドコンセプトのもと、伝統文化や建築、工藝、食などに見られる日本独自の美しさを大切にしながら、すべてのお客様に特別な体験とくつろぎを提供いたします。2026 年には HOTEL THE MITSUI の新たなホテルとして「箱根・小涌谷」に HOTEL THE MITSUI HAKONE が開業。HOTEL THE MITSUI KYOTO の最新情報は https://www.hotelthemitsui.com/をご覧ください。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先
HOTEL THE MITSUI KYOTO
セールス＆マーケティング コミュニケーション
担当：峯　TEL : 075-468-3110 / FAX : 075-468-8681 / E-Mail : communication.kyoto@hotelthemitsui.com