

## Press Release

2026年5月1日

### HOTEL THE MITSUI KYOTO

人気のアフタヌーンティーが新たなスタイルにて登場。

物語を紡ぐように供される「夏のアフタヌーンティー」  
ペストリーシェフの美学に没入する、驚きと発見に満ちたスイーツコースを。

2026年7月1日（水）～2026年9月15日（火）



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）」（所在地：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）では、これまでのスタイルを一新させた、一皿ごとに物語を紡ぐコース仕立てで供する「夏のアフタヌーンティー」を2026年7月1日（水）より期間限定で提供いたします。

アフタヌーンティーのテーマは「夏祭り」。ストーリー性を大切にするペストリーシェフ 板垣雄己の監修により、スイーツ、セイボリー、そしてオリジナルドリンクに至るまで、唯一無二の世界観を表現。食材の組み合わせにより新たな味わいに出会う、驚きと発見に満ちたひと時をご堪能いただけます。

[https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/aft\\_summer2026](https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/aft_summer2026)

# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

## 移ろう季節を味わう、情景豊かなコーススタイル

「夏祭り」をテーマに、心躍る雰囲気を一皿ずつ丁寧に表現したスイーツをコース仕立てでご提供いたします。店内のカウンターでシェフが仕上げるライブ感とともに、五感で味わう贅沢な時間をご堪能いただけます。

## 素材の新たな出会いから生まれる「驚きと発見」

シェフ板垣の独創性が光る、斬新な素材の組み合わせも魅力のひとつです。加茂茄子や万願寺唐辛子などの夏の京野菜と果実を大胆に掛け合わせたセイボリーのほか、夏祭りの「金魚すくい」を思わせる、手元をすり抜けるように水面を優雅に泳ぐ金魚の情景を表現した一皿など、遊び心と季節感あふれるメニューの数々がコース全体を彩ります。

## 世界観を深めるペアリングドリンク

お料理に合わせた3種のオリジナルドリンクを、ペアリングでご提供いたします。一皿ごとの味わいを引き立て、コース全体の一体感を高めます。また、日本の蒸留酒を用いたアルコールペアリングのオプションもご用意しております。



## 「夏のアフタヌーンティー」

**期間：** 2026年7月1日(水)～9月15日(火)

**時間：** 12:00～／12:30～／14:30～／15:00～

\*各2時間の4部制

**料金：** お一人様 ¥7,800

TWG Teaのティーセレクションなどを含む20種以上のドリンクを、フリーフローでお愉しみいただけます。

アルコールペアリングオプション：

日本の蒸留酒をつかったオリジナルカクテルペアリングをプラス¥2,000にてお届けいたします。

**場所：** バー＆ラウンジ「THE GARDEN BAR」

**メニュー：**

「季の滴り」： とうもろこし 伏水 バニラ

「甘くない果実」： フルーツトマト 苺 / 加茂茄子 松の実 コンテ / 万願寺唐辛子 マンゴー 生ハム

「あわい」： 白桃と赤紫蘇のソルベ

「翠黛の山」： メロンとハーブの“ババロヴァ”

「踊る水面」： スイカの瞬間コンポート / ハーブの水まんじゅう / 青柚子の鯛焼き

はんなりバナナとチョコレートのムース / 赤パブリカとラズベリーのムース / 大葉の琥珀羹



\*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。

\*写真はイメージです。

\*上記料金は、サービス料および消費税が含まれております。

## 板垣 雄己 Yuki ITAGAKI

HOTEL THE MITSUI KYOTO ペストリーシェフ



## プロフィール

首都圏のホテルやパティスリーにてキャリアを磨き、2013年にはミシュラン一つ星レストランにてパティシエ責任者に就任。2015年に「マンダリン オリエンタル 東京」へ入社、翌年にはペストリースーシェフとしてレストランデザート、ウェディングケーキ、ケーキショップのアイテム開発など幅広い分野を手掛ける。2020年、HOTEL THE MITSUI KYOTO の開業とともにペストリーシェフに就任。素材の魅力を引き出しながら、味わいとビジュアル、そしてストーリー性を併せ持つスイーツを数多く創造し続けている。

## 【2日間限定】ペストリーシェフ板垣による「初夏のシェフズテーブル」開催

毎回ご好評をいただいている、ペストリーシェフ 板垣雄己による「シェフズテーブル」の第3弾。季節の素材をふんだんに使い、ストーリー性豊かなスイーツの数々を目の前で創りあげるデザートフルコースをご堪能いただけます。

わずか8席限定のカウンターは、シェフの繊細な手仕事を間近でご覧いただける特等席。シェフとの会話をお楽しみいただきながら、一皿ごとに考案されたオリジナルドリンクとのマリアージュとともに、五感が満たされる至福のひとつをお過ごしください。



開催日：2026年5月30日（土）、5月31日（日）

時間：12:30 開場 13:00 開演

会場：1F 都季 TOKI 内

人数：各日8名

料金：1名様¥12,000

## ▶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： [restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com](mailto:restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com)

## 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芸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、2025年10月に発表された『ミシュランガイド ホテルセレクション』にて2年連続で最高評価の「3 ミシュランキー」に選出。そして、『The World's 50 Best Hotels 2025（世界のベストホテル50）』では世界第46位に、



# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

『フォーブス・トラベルガイド 2026』では5年連続で最高評価「5つ星」を獲得いたしました。「日本の美しさ－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 [www.hotelthemitsui.com](http://www.hotelthemitsui.com) をご覧ください。

## 主な受賞・認定歴

2026年2月 『フォーブス・トラベルガイド 2026』の「ホテル部門」において、日本ではじめて開業初年度の審査で5つ星を獲得して以来、5年連続で最高評価の5つ星を獲得。

2026年2月 『フォーブス・トラベルガイド 2026』の「スパ部門」において、「サーマルスプリング SPA」が5つ星を獲得。

2025年10月 『The World's 50 Best Hotels (世界のベストホテル 50)』に選出。

2025年10月 『ミシュランガイド ホテルセレクション』にて2年連続で最高評価「3 ミシュランキー」を獲得。

2024年10月 『コンデナスト・トラベラー誌』の「2024年 リーダーズ・チョイス・アワード」にて日本のホテルトップ10に選定。

2024年5月 米国大手旅行専門誌『Travel + Leisure』の「Top 500 Hotels in the World」に選出。

2023年12月 米国の旅行誌『コンデナスト・トラベラー誌』の「The Gold List 2024」にて The Best Hotels and Resorts in the World に選出。

2023年7月 米国大手旅行専門誌『Travel + Leisure』の「世界のトップホテル 100」にて日本で最上位のホテルに選出。

2021年10月 公益財団法人日本デザイン振興協会主催の『2021年度グッドデザイン賞』を受賞。

2021年7月 ホテル表玄関にある「梶井宮門」が『登録有形文化財(建造物)』に登録。

---

## 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](mailto:communication.kyoto@hotelthemitsui.com)

---