

【ウェスティン都ホテル京都】旬は、ほんのひとときだけ。 芳醇なクラウンメロンと、深紅に実る佐藤錦が彩る、6月限定アフタヌーンティー

ウェスティン都ホテル京都（京都市東山区粟田口華頂町1番地）は、2026年6月の1か月間限定で、TEA LOUNGE MAYFAIRにて、「クラウンメロンと佐藤錦のアフタヌーンティー」を販売します。



クラウンメロンと佐藤錦のアフタヌーンティー

静岡が誇るクラウンメロンと、旬のさくらんぼ佐藤錦。一年でほんのひとときだけ、両者の旬が重なる6月に、特別なアフタヌーンティーをご用意しました。芳醇な香りとみずみずしい果肉が魅力のメロン、そして宝石のような深紅の輝きを持つ佐藤錦。この二つの果実を使用して、スイーツからセイボリーまで、さまざまな表情でテーブルを彩ります。

梅雨の雨に洗われた緑が美しい京都で、この季節だけの出会いをゆっくりとお楽しみください。

■実施概要

クラウンメロンと佐藤錦のアフタヌーンティー

雨音が石畳を濡らし、青もみじが深みを増す6月の京都。恵みの雨が大地を潤す梅雨の季節に、日本が誇る二つの果物が短い旬を競い合うように輝きます。

果物の最高峰クラウンメロンと宝石のようなさくらんぼ、佐藤錦。旬を迎えるこの二つの果実を同時に楽しめる贅沢な出会いを、京都の初夏にふさわしいアフタヌーンティーとして仕立てました。



クラウンメロンと佐藤錦のアフタヌーンティー 上段

深紅に輝く飴衣をまとったさくらんぼ型のグリオットムースは、グリオットチェリーとバニラのムースを重ねた菓子。なめらかな口溶けとともに、さくらんぼのまろやかな酸味とバニラの甘さがゆっくりと広がります。チョコレートタルトの上にグリオットシャンティと佐藤錦をたっぷりとのせたさくらんぼのシュータルトは、果実の酸味とクリームのなめらかさが重なり合います。さくらんぼパイは、バターをたっぷり含んだパイ生地をさっくりと焼き上げ、カスタードクリームと佐藤錦をのせてシンプルに仕上げました。タイムの香りがアクセントに、食べ応えのある一品です。フォレノワールは、黒い森のケーキをモダンに解釈した一品。チョコレートの深みとさくらんぼの果汁が層をなし、最後まで飽きることなく味わえます。さくらんぼのゼリーはレモン果汁を加えて、果実の甘みをさっぱりと引き締めた清涼感ある味わいです。



クラウンメロンと佐藤錦のアフタヌーンティー 中段

メロンそのものが器になったようなチョコレートに、やさしい味わいのメロンムースと瑞々しいメロンの果肉が調和する、涼やかなメロンのムース。メロンタルトには、アーモンドクリームとカスタードクリームの上に2色のメロンボールを並べ、クリームチーズの濃厚なクリームがアクセントに果実の甘みが引き立つ一品。メロンのバタークリームと芳醇なメロンの果肉をサンドしたマカロンは、メロンの果汁をしっかりと感じる贅沢な味わいで紅茶とともに静かに楽しみたい一品です。



クラウンメロンと佐藤錦のアフタヌーンティー 下段（セイボリー）

冷製メロンのガスパチヨは、クラウンメロンをベースに仕立てた冷たいスープ仕立て。グラスの中で生ハムの塩気が溶け込み、甘みと旨みが絶妙なバランスを描きます。メロンとフェタチーズのカプレーゼサラダは、爽やかな酸味と塩気を帯びたチーズが、果実の甘さを引き立てる夏らしい一皿。さくらんぼのコンポートと鴨のタルトレットは、コンポートのやさしい甘みと鴨の旨みが一つのタルト生地の上で絶妙に響き合います。ローストビーフのオープンサンドには、さくらんぼの甘酸っぱいソースが絡み、肉の旨味を引き出します。



メロンパフェ

クラウンメロンを贅沢に並べた涼やかなパフェ。底にはホワイトチョコのクランチがひそみ、軽やかな食感のアクセントを添えます。その上には、澄んだメロンジュレ。レモンのシャンティクリームがふんわりと重なり、爽やかな酸味が甘みを引き締めます。仕上げにメロンのソルベとカットしたクラウンメロンをたっぷりとのせ、果実の冷たさと香りが口いっぱいに広がり、メロンのみずみずしさと清涼感をお楽しみいただけます。

【販売期間】 2026年6月1日（月）～6月30日（火）

【販売店舗】 2階 TEA LOUNGE MAYFAIR

【販売時間】 11：30～/12：00～/14：00～/14：30～/15：00～/15：30～(2時間制)

【料 金】 7,000円

【メニュー】（スイーツ） さくらんぼのシュータルト、グリオットムース、さくらんぼパイ、フォレノワール、さくらんぼのゼリー、メロンのムース、メロンタルト、メロンマカロン、別皿 メロンパフェ（セイボリー）

メロンのガスパチョと生ハム、メロンとフェタチーズのカプレーゼサラダ、さくらんぼのコンポートと鴨のタルトレット、ローストビーフオープンサンド さくらんぼソース、プレーンスコーン（メロンジャム・クロテットクリーム）

※写真はすべてイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※仕入れ状況により材料を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

■ご予約・お問い合わせ先

ウェスティン都ホテル京都 レストラン予約係

営業時間 10:00～19:00

TEL: 075-771-7158

URL <https://www.tablecheck.com/shops/westin-kyoto-tealounge/reserve>

THE WESTIN
MIYAKO
KYOTO

ウェスティン都ホテル京都

京都・東山に位置し、1890年の創業以来、数多くのVIPをお迎えしてまいりました。広々とした館内には建築家・村野藤吾氏によるデザインが随所に息づき、歴史的な風格と洗練された優美さが調和した空間が広がっています。

2021年に完了したリニューアルでは、5つのレストラン&バーが生まれ変わりました。ALL DAY DINING 洛空では眺望を楽しみながら季節ごとのテーマbuffetを、Dominique Bouchet Kyotoでは京都産野菜や地元食材を取り入れ、伝統的なフレンチの技法を軸に四季と京都の魅力を表現した洗練された美食をお楽しみいただけます。客室は広々とした空間と独立したバスルームを備え、全室に雲の上で眠るような極上の寝心地を誇る「ヘブンリーベッド」を設置。周辺環境との調和を大切に洗練された客室の窓からは、中庭の緑や京都市内の眺望をご堪能いただけます。

敷地内で湧出した天然温泉を使用したSPA 華頂は、2,100㎡のゆとりある広さで心と身体を癒す空間です。村野藤吾氏が設計した数寄屋風別館 佳水園では、客室のバスルームで華頂山から湧出した天然温泉をお楽しみいただけるほか、天然岩石を活かした佳水園庭園も見どころのひとつです。また、スイートルーム宿泊者専用クラブラウンジ Westin Clubやフィットネススタジオなど充実したウェルネス施設も完備し、四季折々の京都の町並みを一望できる屋上庭園など、館内には見どころが豊富です。

周辺には南禅寺・知恩院・平安神宮などの寺社仏閣をはじめ、美術館や動物園も点在し、京都観光の拠点としても最適なロケーションです。日常を忘れ、心と体をゆっくりと解き放てる安らぎのホテルステイで、あらゆる旅のニーズにお応えします。

公式ウェブサイト（都ホテルズ&リゾーツ）

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式ウェブサイト（マリオット・インターナショナル）

<https://www.marriott.com/ja/hotels/ukywi-the-westin-miyako-kyoto/>

公式Instagram

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyoto/>

公式Facebook

<https://www.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

公式YouTube

https://www.youtube.com/channel/UC0WlDhguzTJky0ZwE_kXrPw

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002216.000023303.html>

都ホテルズ&リゾートのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/23303

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社近鉄・都ホテルズ ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部

電話：075-771-7150 メールアドレス：n-niimi@miyakohotels.ne.jp