

【ウェスティン都ホテル京都】陽射しきらめく夏の午後は、みずみずしい桃と濃厚なマンゴーの甘みに包まれる。桃色と黄金色に彩られた、この夏限定「桃とマンゴーのアフタヌーンティー」販売

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7月1日(水)から8月31日（月）の間、TEA LOUNGE MAYFAIRで「桃とマンゴーのアフタヌーンティー」を販売します。

国産の桃とトロピカルなマンゴーという、夏を象徴する2大フルーツを主役に据えたスペシャルアフタヌーンティー。桃のやわらかなピンクとマンゴーの鮮やかな黄金色が美しいコントラストをテーブルに描き出し、目にも鮮やかな夏の情景を演出します。口いっぱいに広がる桃のみずみずしい甘みと、一口食べると忘れられないマンゴーの存在感ある濃厚な甘み。その魅力を余すことなく表現したスイーツ全7種と、桃を丸ごと1/2個使用したピーチメルバが、この季節だけの特別な午後をより一層華やかに彩ります。



実施要項

【販売期間】 2026年7月1日（水）～8月31日（月）

【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） 桃とラズベリーのグラスデザート・マンゴーシュー・桃とベリーのムース・マンゴーのダックワーズサンド・桃のシブースト・桃のショートケーキ ・マンゴープリン・ピーチメルバ（別皿）
（セイボリー） マンゴーと夏野菜のキッシュ・桃のガスパチョ・ピクルスとトマトのサンドイッチ・夏野菜のジュレ・スコーン（プレーン・桃）クロテットクリーム・マンゴージャム添え

アフタヌーンティー 上段



桃とマンゴーのアフタヌーンティー 上段

涼やかな夏のはじまりを告げるのは、「桃とラズベリーのグラスデザート」。角切りの桃ムースとラズベリーのジュレを桃のジュレで包んだ一品で、ムースのなめらかさとジュレのぷるりとした食感の違いを

楽しみながら、さっぱりとした口当たりで夏の暑さをやわらげます。続く「マンゴーシュー」は果肉と生クリームをたっぷりと詰め、上から濃厚なマンゴークリームを絞り、飾りのメレンゲがサクッとした食感のアクセントを添えます。「桃とベリーのムース」は、優しい甘みの桃ムースの上に、ベリーの酸味と紅茶の風味がふわっと香る半球体のムースをのせた華やかな一品。異なる個性を持つ2層が、口の中で静かに溶け合います。「マンゴーのダックワーズサンド」は、表面はかりっと中はふわっとした生地、濃厚なマンゴークリームをたっぷりとサンド。一口食べると、マンゴーの圧倒的な甘みと香りが広がる、存在感際立つ一品です。締めくくりは「桃のシブースト」。桃の果肉と軽やかなムースをアーモンドクリームタルトにのせ、薄い桃ゼリーを重ねた、柔らかな味わいの上品な仕上がりです。

アフタヌーンティー 中段



桃とマンゴーのアフタヌーンティー 中段

「桃のショートケーキ」はあえてシンプルな構成にこだわり、桃本来のストレートな甘みと、ほのかに桃の香りをまとわせた生クリームで素材の味を存分に楽しめる一皿です。「マンゴープリン」は、ココナッツムース・マンゴープリン・オレンジマンゴージュレの3層仕立て。マンゴーとココナッツのトロピカルなマリアーージュに、さっぱりとしたジュレが爽やかな後味を残します。スコーンはプレーンと桃の2種をご用意。クロテッドクリームと自家製マンゴージャムを添えてお召し上がりください。

アフタヌーンティー 下段



桃とマンゴーのアフタヌーンティー 下段

「マンゴーと夏野菜のキッシュ」は、トマト・ナス・マンゴーをチーズとともに焼き上げた、しっかりとした味わいの一品。「桃のガスパチヨ」は桃とトマトを合わせた冷製スープに、生ハムのほどよい塩気がアクセントを加えます。「ピクルスとトマトのサンドイッチ」はピクルスの酸味が口をさわやかにリフレッシュ。「夏野菜のジュレ」は野菜のブイヨンにパプリカを散らし、ズッキーニで巻いた繊細な一品で、素材の甘みと軽やかな味わいが夏の食卓に涼を運びます。

ピーチメルバ



桃とマンゴーのアフタヌーンティー 別皿

桃を丸ごと1/2個使用した、贅沢な桃のパフェ。サクサクのクランチ・クッキー生地に桃クリームを絞り、バニラアイス・フレッシュ桃・ベリーソースを重ねた贅沢な一品です。クランチとアイスの食感の違い、ベリーソースによる味変など、最後まで飽きさせない多彩な楽しみ方が詰まっています。

※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

TEL：075-771-7158 (10：00～19：00)

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

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/UCOWlDhguzTJky0ZwE_kXrPw

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002238.000023303.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