

【ウェスティン都ホテル京都】涼を映す一皿で、京都の残暑を忘れる。シャインマスカットのアフタヌーンティー9月限定で販売

ウェスティン都ホテル京都は、2026年9月1日～30日に、TEA LOUNGE MAYFAIRにて「シャインマスカットのアフタヌーンティー」を期間限定で提供。まだ暑さ残る京都に、涼のひとつときを。



シャインマスカットのアフタヌーンティー

■ 京都の残暑に、涼をもてなすひとつときを

9月に入ってもなお厳しい暑さが続く京都。ウェスティン都ホテル京都では、この時季ならではの「まだまだ暑い」京都に涼をお届けしたいという思いから、瑞々しいシャインマスカットを主役に、目にも味わいにも涼を感じていただけるアフタヌーンティーをご用意します。ひと皿ごとに涼やかな趣向を凝

らし、口にするたびに涼が広がる——ホテルのティーラウンジで、暑さを忘れるひとときをお過ごしください。

■ シャインマスカットを贅沢に、五感で涼を味わう構成

3段のスタンドには、シャインマスカットの瑞々しさを様々な表情で楽しめる品々を取り揃えました。



シャインマスカットのアフタヌーンティー 1段目

アフタヌーンティー 1段目

■ジャスミンティーのジュレと杏仁豆腐のブランマンジェ：花形にカットしたマスカットの下に、ジャスミンティーのジュレと杏仁風味のブランマンジェを重ねたグラスデザート。ジャスミンの華やかな香りと、なめらかな口どけのブランマンジェが層になって楽しめる一品。

■マスカットとフロマージュブランのムース：フロマージュブランのムースとマスカットが織りなす、濃厚さと涼やかさのマリアージュ。エルダーフラワーで香りをつけた生クリームもアクセントに。

■マスカット大福：マスカット一粒とカスタードクリームを、もちもちとした求肥で包んだ、和と洋が
 出会う一品。

■プラリネクッキーサンド：シンプルに焼き上げたクッキー生地に、チョコレートと香ばしいピスタチオのクリームをサンド。濃厚な味わいを、マスカットの酸味がすっきりと引き締めます。

■マスカットマカロン：ピスタチオをまぶしたマカロン生地に、すっきりとした味わいのライチクリームを挟んだ一品。マスカットの瑞々しさが、爽やかな余韻を添えます。



シャインマスカットのアフタヌーンティー 2段目

アフタヌーンティー 2段目

- マスカットムース：優しいくちどけのマスカットジュレとフロマージュブランの2層仕立て
- マスカットタルト：カットしたマスカットをたっぷりとのせた一品。ザクザクとしたタルト生地の中には、マスカットジャムとカスタードクリームを重ね、果実の味わいをストレートに感じていただけます。
- スコーン（プレーン／タイム）：タイムの香りがマスカットの瑞々しさを一層引き立てる、しっとりとしたスコーン。自家製マスカットジャムとクロテッドクリームを添えて。



シャインマスカットのアフタヌーンティー 3段目

アフタヌーンティー 3段目

- マスカットグリーンサラダ：バルサミコが利いた、すっきりとした味わいのサラダ。
- パプリカとフロマージュのムース：パプリカとチーズの風味が濃厚な冷たいムース。
- スモークサーモンとピクルスのサンドイッチ：スモークサーモンとタルタル風ソースに、ピクルスの小気味よい食感を合わせたサンドイッチ。
- マスカットとローストビーフのブルスケッタ：ドライトマトの酸味がアクセントの食べ応えのある一品。



モヒート風マスカットデザート（別皿）

モヒート風マスカットデザート：ミントのグラニテ、ライムジュレ、フロマージュブランのクリームを、マスカットとともに。フィヤンティーヌのサクサクとした食感とミント・ライムの清涼感を存分に味わえる涼やかな一品。

■ 期間限定スペシャルドリンク

このアフタヌーンティーだけの特別な2種をご用意しました。

トロピカル・スノーフロスト：パイナップルジュースに桃のシロップを合わせ、ガラスの縁を砂糖で縁取った、目にも涼やかな一杯

マスカットフレーバーティー：マスカットの華やかな香りが広がる、爽やかなフレーバーティー

※紅茶各種・コーヒーなどのフリーフロードリンクも別途ご用意します。

商品概要

シャインマスカットのアフタヌーンティー

【販売期間】 2026年9月1日（火）～9月30日（水）

【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】 7,500円

■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)

ご予約サイト：<https://www.tablecheck.com/shops/westin-kyoto-tealounge/reserve>

※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。



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ブッフェを、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/000002308.000023303.html>

都ホテルズ&リゾーツのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/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