

【ウェスティン都ホテル京都】 紅・橙・紫・黒一妖しく纏う 秋の実り ハロウィーンアフタヌーンティー “お化けのタルト”も登場

ウェスティン都ホテル京都は、秋の味覚を妖しく美味しく仕立てた、大人のためのハロウィーンアフタヌーンティーを2026年10月1日(木)から10月31日(土)までの1カ月限定で提供します。



ハロウィーンアフタヌーンティー

本リリースのポイント

- ・ 秋の旬素材を贅沢に使用した、妖しく美味しい”大人ハロウィーン”がコンセプト

- ・「お化けのタルト」など、見た目はかわいくも味わいは贅沢なギャップを楽しめるスイーツも展開
- ・カシスとマロンをペアリングした別皿パフェなど、食欲の秋を満たすラインナップ
- ・2026年10月1日（木）～10月31日（土）の1カ月限定提供

三段のスタンドに並ぶのは、丹波栗や洋梨、かぼちゃなど秋の美味を使用した、全13品のスイーツとセイボリー。赤ワインの深い紅、かぼちゃの鮮やかな橙、紫芋の妖しい紫、艶やかなショコラの黒——彩りにハロウィーンの気配を纏わせました。甘さは控えめに素材本来の味わいを活かして仕立て、彩りでハロウィーンを表現するだけでなく、秋の味覚を贅沢に用いて上質な味わいにもこだわりました。アフタヌーンティーに合わせた特別なドリンクとともに、この期間だけの高揚感に満ちた特別なひとときをお楽しみください。

1段目 | スイーツ



ハロウィーンアフタヌーンティー 1段目

■赤ワインのジュレ：赤ワインのジュレに、フレッシュな葡萄とラズベリーを添えて。ベリーの心地よい酸味と軽やかな口溶けで、さっぱりとお楽しみいただける一品です。

■ザッハトルテ：濃厚なチョコレート生地、甘酸っぱいアプリコットジャムの層をはさみ、チョコレートの深いコクの中にアクセントを。生クリームをあえて甘さを抑え最後まで軽やかに楽しみいただ

けます。

■お化けのタルト：求肥で葡萄をひと粒まるごと包み込んだ、遊び心あふれるタルト。愛らしい見た目をしつつ、食べ応えのある一品。

■ミルフィーユマロン：丹波栗を贅沢に使ったミルフィーユ。栗の芳醇な香りとパイの軽やかな食感。

■パンプキンプリン：濃厚なかぼちゃのプリンに、メープルシロップのソースを添えて。甘く煮たかぼちゃをのせた、秋の訪れを感じる一品です。

2段目 | スイーツ&スコーン



ハロウィーンアフタヌーンティー 2段目

■紫芋クッキーサンド：チョコレート風味のクッキー生地で、紫芋のクリームをサンド。素材の味わいをしっかりと感じつつ、黒×紫のハロウィーンカラーに月型のチョコレートをのせて仕上げました。

■洋梨のムース：軽やかな洋梨のムースに、洋梨の瑞々しい果肉とアーモンドの食感を合わせて。すっきりとした後味が余韻を残します。

■スコーン（プレーン・パンプキン）：かぼちゃを練り込み、パンプキンシードを飾った季節限定のスコーン。パンプキンスコーンと相性の良いいちじくジャムとクロテッドクリームを添えて。

3段目 | セイボリー



ハロウィーンアフタヌーンティー 3段目

■かぼちゃとレーズンのキッシュ：かぼちゃとレーズンを合わせ、塩気とほのかな甘みの絶妙なバランスをお楽しみいただけるキッシュです。

■さつまいものポタージュ：さつまいも本来の優しい甘みを活かしたポタージュ。仕上げの胡椒とオリーブオイルが味わいを引き締めます。

■茸とチキンのサンドイッチ：ソテーした茸とチキンを合わせ、マスタードの爽やかな酸味を効かせた一品。

■秋の味覚サラダ：ローストビーフを添えたグリーンサラダ。くるみとビーツが食感と彩りのアクセントに。

別皿



パフェ カシスマロン（別皿）

■パフェ カシスマロン：カシスとマロンのマリージュを楽しめる一品。華やかに香るカシスはたっぷりのジュレに、マロンはしっかりと余韻を楽しめるクリームに仕立て、一皿に美しく調和させました。バニラアイスやフランボワーズ、栗の甘煮との組み合わせもお楽しみ下さい。

■ 限定スペシャルドリンク

ハロウィーン・ティー・ポーション Halloween Tea Potion

（ブラッド・シロップ/ポイズン・シロップ）

Jing Teaの香り高いアールグレイに、ジンジャーエールの爽やかな刺激を重ねて。お客様ご自身の手でシロップを注いだ瞬間、グラスの中に広がるのは血のように深い紅、あるいは葡萄色に染まる妖しい霧。静かなグラスの中で色が変わりゆく様は、アフタヌーンティーとともにハロウィーン気分をお楽しみいただけます。

商品概要

ハロウィーンアフタヌーンティー

【販売期間】 2026年10月1日（木）～10月31日（土）

【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した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/000002334.000023303.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/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：075-771-7111 メールアドレス：n-niimi@miyakohotels.ne.jp