

【ウェスティン都ホテル京都】11月限定 落ち葉が映える 「実りの秋アフタヌーンティー」 丹波栗・有田みかん・無花果を洋菓子仕立てで楽しむ

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都市東山区粟田口華頂町1番地）は、2026年11月1日（日）から11月30日（月）までの間、秋の恵みを洋菓子に仕立てた「実りの秋アフタヌーンティー」をご用意します。



実りの秋アフタヌーンティー

主役は、丹波栗・有田みかん・無花果・りんごなど秋の実りの数々。それぞれの素材が持つ豊かな風味を、パティスリーの繊細な技で引き出しました。一段目のスイーツの下には、落ち葉に見立てたパイ生地を敷き、秋の庭を歩くような情景をスタンドの上に描きます。二段目では旬の有田みかんをたっぷりと使用して瑞々しい味わいを、三段目では根菜やスモークサーモンを使った軽やかなセイボリーをお楽

しみいただけます。さらに別皿には、マロンクリームを石庭に見立てたデザートを添え、秋の京都の風情を映し出しました。

上段 ― 落ち葉に見立てたパイ生地とともに



秋の果実を主役にした5種のスイーツを、落ち葉に見立てたパイ生地の上に並べました。丹波栗のモンブランで和栗の風味を、無花果とショコラのマカロンで奥行きのある味わいを。愛らしい姿のりんごのムースをはじめ、彩り豊かな一段目が、テーブルに秋の景色を広げます。

りんごと柑橘のジュレ

コアントローが香るみかんのジュレと、果肉入りのりんごのジュレを重ねた、軽やかな一品。

丹波栗モンブラン

クリームと飾りに丹波栗を用い、和栗の風味をしっかりと感じられます。

無花果とショコラのマカロン

ショコラと無花果が織りなす、奥行きのある味わい。無花果のプチプチとした食感も魅力です。

りんごとベリーのパートドフリユイ

甘酸っぱいグロゼイユとりんごの香りを、果実の風味を凝縮した濃厚な味わいに仕立てました。パートドフリユイならではの食感が、アフタヌーンティー全体に心地よいアクセントを添えます。

りんごのムース

果肉入りの、りんごの形をした愛らしいムース。なめらかな口溶けと、すっきりとした甘みをお楽しみいただけます。目でも味わいでも心を和ませる一品です。

中段 ― 旬の有田みかんの瑞々しさを味わう



旬を迎えた有田みかんをたっぷりと用い、瑞々しい甘さをショートケーキとミルフィーユの二つの洋菓子で表現しました。フロマージュブランやライムの爽やかなクリームが、みかん本来の果汁感を引き立てます。焼き上げたスコーンは、クロテッドクリームとみかんのジャムでお召し上がりください。

有田みかんのショートケーキ

フロマージュブランのクリームと旬の有田みかんを合わせたグラスショートケーキ。忍ばせたオレンジジャムがアクセントとなり、みかんの瑞々しさを引き立てます。

有田みかんのミルフィーユ

ライムが香るクリームと有田みかんの、爽やかなマリアージュ。

スコーン（プレーン・抹茶）

クロテッドクリームとみかんのジャムを添えて。

下段 ― 秋の味わいを、軽やかなセイボリーで



甘いスイーツの合間に、味わいの変化をもたらす4種のセイボリーをご用意します。人参、大根、さつまいもの根菜や、ディルが香るスモークサーモンなど、素材の持ち味を活かした軽やかな仕立てです。

根菜のミルフィーユ仕立て

人参、大根、さつまいもを重ねました。バーニャカウダソースとともにお召し上がりください。

ほうれん草とベーコンのキッシュ

濃厚な味わいの、食べ応えのある一品。

スモークサーモンのセビーチェ

スモークサーモンにディルの香りが清涼感をもたらします。

梅肉と鶏のピンチョス

梅肉の酸味が効いた、さっぱりとした味わい。ピスタチオがアクセントです。

別皿 ー 石庭に見立てた、マロンティラミス



丁寧なマロンクリームを石庭に見立て、秋の京都を目でもお楽しみいただける一品です。香り高い洋栗を使用しており、一段目のモンブランの和栗とは異なる、栗の表情をお楽しみいただけます。コーヒーとのマリアージュが奥行きを添え、トッピングのパイ生地やナッツが食感に変化をもたらします。



ほうじ茶ラテ

スペシャルドリンク ほうじ茶ラテ

深まる秋の午後に、温かな一杯を。香ばしく上品な風味のほうじ茶ラテは、多彩なスイーツやセイボリーの味わいを穏やかにつなぎ、アフタヌーンティーの時間を心地よく整えます。ご料金内でお召し上がりいただけます。

■商品概要

実りの秋アフタヌーンティー

【販売期間】 2026年11月1日（日）～11月30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】 7,500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)

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。

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/000002367.000023303.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

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