

【ウェスティン都ホテル京都】サンタの帽子、プレゼントを表現したクリスマスアフタヌーンティーを販売。ホリデーシーズンを迎える館内で楽しむ全14品

ウェスティン都ホテル京都では、TEA LOUNGE MAYFAIRにて2026年12月1日(火)から12月25日(金)までの期間、ホリデーシーズンを彩るクリスマスアフタヌーンティーを販売します。

サンタクロースの帽子やクリスマスリース、プレゼントボックス、ブッシュドノエルなど、クリスマスのモチーフをスイーツで表現し、食感や味わいの異なる全14品を三段のスタンドと別皿のパフェでお届けします。華やかなクリスマス装飾のホテル館内で、ホリデーシーズンの訪れを感じるひとときをお過ごしください。

また、12月19日(土)から25日(金)は、グラスシャンパン付きプランもご用意します。



一段ごとに、異なる表情を楽しむ構成

スイーツからセイボリー、パフェまで、モチーフ、食感、温度に変化をつけました。見た目の楽しさと、素材の味わいを両立させています。

【上段】サンタの帽子やリースを映した、軽やかなスイーツ



テーブルにアフタヌーンティースタンドが運ばれた瞬間、最上段にはサンタクロースの帽子やクリスマスリースが目を引く、遊び心にあふれた5品が並びます。見た目の愉しさとともに、サクサクのメレンゲ、しっとりとしたダックワーズ、なめらかなジュレとパンナコッタなど、一品ごとに異なる食感をお楽しみいただけます。

- **ベリーのパブロバ**：ホワイトチョコレートをコーティングしたサクサクのメレンゲに、チーズクリームとベリーを飾りました。ベリーの甘酸っぱさ、チーズのコク、メレンゲの食感が調和します。
- **サンタの帽子ムース**：苺のムースの中にラズベリージュレを忍ばせ、サンタクロースの帽子に見立てました。縁にはマシュマロとココナッツパウダーをあしらっています。
- **クリスマスリースのグラスデザート**：シャンパンのジュレと、ライムがほのかに香るパンナコッタの二層に、ピスタチオクリームでリースを描きました。
- **ダックワーズサンド**：ラズベリークリームを挟んだダックワーズに、苺をあしらいました。しっとりとした食感のダックワーズとともにお楽しみください。

- **フランス産マロンのエクレア**：砕いたアーモンド入りのチョコレートをもったエクレアに、香り高いフランス産マロンを使用しました。生地の中にも、トップにも栗の風味豊かなクリームを重ね、しっかりとした味わいに仕上がっています。

【中段】 プレゼントボックスとブッシュドノエル



中段には、プレゼントボックスを模したショートケーキと、キノコや斧のモチーフを添えたブッシュドノエルが並びます。見た目の楽しさとともに、軽やかなクリームとピスタチオのスポンジ、濃厚なチョコレートのコクなど、味わいの対比をお楽しみいただけます。温かいスコーンには、クロテッドクリームと自家製苺ジャムをお添えします。

- **ショートケーキ**：ピスタチオのスポンジに、軽やかなクリームと甘酸っぱい苺を挟みました。トップにはリボン型のクリームを飾り、プレゼントボックスのように仕上がっています。
- **ブッシュドノエル**：カカオ66%のチョコレートを使用し、甘みとほろ苦さのバランスがよい、濃厚なチョコレートの味わいを楽しめるブッシュドノエルです。やわらかなスポンジに、キノコや斧のモチーフを添え、クリスマスらしく仕立てました。チョコレートクリームには、バナナのピューレを隠し味に加えています。
- **スコーン(プレーン/チョコ)**：プレーンとチョコレートの2種。クロテッドクリームと自家製苺ジャムを添えて。

【下段】 食事としても満足できるセイボリー



セイボリーは、キッシュ、ローストビーフサンドイッチ、サラダ、スープの4品です。ほのかに甘いキッシュから、食べごたえのあるサンドイッチ、そして冬の午後にふさわしい温かなオニオンスープまで、お食事としてもご満足いただける内容に仕立てました。別添えのバケットが、スープのアクセントになります。

- **チキンとドライフルーツのキッシュ**：ドライレーズンとドライ克蘭ベリーを合わせた、ほのかに甘い一品です。
- **ローストビーフサンドイッチ**：ホテル特製のローストビーフを挟んだ、食べごたえのある一品です。
- **苺とグリーンリーフのサラダ**：チーズとピスタチオ、バルサミコのドレッシングで調和させました。
- **オニオンスープ**：やさしい味わいの、温かなスープです。別添えのバケットとともにお召し上がりください。

【別皿】 苺を三つの表情で味わうパフェ



- 苺パフェ：苺をそのままに、アイスとジュレを重ね、苺そのものの味わいと風味を、三つの表情でお楽しみいただけます。クランチやメレンゲが食感に変化を添え、最後まで飽きることなくお召し上がりいただけます。



スペシャルドリンク

クリスマスアフタヌーンティー限定のスペシャルドリンクは「ノエルルージュ」。

苺シロップをジンジャーエールで割り、レモンの酸味を加えたもの。グラスの縁には、雪に見立てた砂糖を添えスノースタイルで、小さな星を添えています。

12/19ー12/25限定 シャンパン付プラン

クリスマスまでの約1週間には、グラスシャンパン付きのプランも販売。ホリデーシーズンにさらに贅沢なひとときをお過ごしいただけるプランです。



■商品概要

クリスマスアフタヌーンティー

【販売期間】 2026年12月1日（火）～12月25日（金）

【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

※12月19日（土）～25日（金）はグラスシャンパン付きプラン 10,500円も販売

■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/westinmiyakokyo/>

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/000002400.000023303.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：075-771-7150 メールアドレス：n-niimi@miyakohotels.ne.jp