

ウェスティン都ホテル京都

果実と茶葉が奏でる香りと味わい 新しい出会いが生み出す至福のひととき フルーツ&ティーフレーバー アフタヌーンティー販売開始

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区栗田口華頂町1番地）は、2025年5月1日（木）から5月31日（土）までの期間、ティーラウンジ「メイフェア」にて、「フルーツ&ティーフレーバー アフタヌーンティー」を販売します。フルーツの爽やかさとお茶の香りが融合する特別なアフタヌーンティー。メロンと麦茶、甘夏とアールグレイなど、厳選した果実と茶葉の意外な組み合わせが創り出すスイーツの数々。いちごとローズティー、バナナとほうじ茶、ブルーベリーと宇治抹茶が織りなす風味のコントラストをお楽しみください。セイボリーもドライフルーツのアールグレイマリネなど、茶葉の香りが引き立つ一品をご用意しています。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部
〒605-0052 京都市東山区栗田口華頂町1（三条けあげ）
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

フルーツ&ティーフレーバー アフタヌーンティー

爽やかなメロンと香ばしい麦茶のヴェリーヌ、甘夏の程よい酸味とアールグレイの花香るショートケーキなど、果実と茶葉の洗練された組み合わせが生み出す新しい味わいをご堪能いただけます。甘酸っぱいいちごとローズティーの優雅なムース、バナナの甘みとほうじ茶の香りが味わい深いマカロン、爽やかなブルーベリーと宇治抹茶の風味豊かなシュークリームも魅力的です。

りんごとジャスミンのパウンドケーキでは果実の自然な甘みと茶葉の香りが見事に調和し、オレンジと玄米茶のムースではシトラスの爽やかさと香ばしい玄米茶の組み合わせが絶妙なバランスです。グレープフルーツの爽やかな酸味と緑茶の上品な苦みが融合するタルトなど、ホテルパティシエ考案のスイーツの数々。

セイボリーでも、ドライフルーツにアールグレイを香らせたマリネなど、果実と茶葉の調和を追求しました。食べるほどに発見がある、意外な組み合わせの妙をぜひお確かめください。



【販売期間】2025年5月1日（木）～5月31日（土）

【販売店舗】2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】11：30～/12：00～/14：00～/14：30～/15：00～/15：30～（2時間制）

【料 金】6,500円

【メニュー】（スイーツ）メロンと麦茶のヴェリーヌ/甘夏とアールグレイのショートケーキ
いちごとローズティーのムース/バナナとほうじ茶のマカロン/ブルーベリーと宇治抹茶のシュークリーム/りんごとジャスミンのパウンドケーキ/オレンジと玄米茶のムース/
グレープフルーツと緑茶のタルト

（セイボリー）

ドライフルーツのアールグレイマリネ/茶そばジェノベーゼ/海老のフリッター 抹茶塩/
抹茶スコーン・プレーンスコーン（オレンジジャム・クロテッドクリーム）



上段プレート



中段プレート



下段プレート

※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

営業時間 10：00 ～ 19：00

TEL：075-771-7158

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

【ウェスティン都ホテル京都】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式インスタグラム

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyoto/>

公式 Facebook

<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

以 上