

ウェスティン都ホテル京都
300 余年の歴史薫るマイセン磁器で味わう秋の恵みとドイツ菓子
コラボレーションアフタヌーンティー新登場

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 11 月 1 日（土）から 11 月 30 日（日）までの期間、ティーラウンジ「メイフェア」にて「マイセン コラボレーション アフタヌーンティー」を販売します。

ドイツが誇る名窯マイセンとのエレガントなコラボレーションが実現。秋の豊かな恵みを活かし、ホテルパティシエが丹精込めて仕上げたドイツ菓子の数々を、美しいマイセンの器に華やかに盛り付けたスペシャルアフタヌーンティーをお届けします。

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>

■実施概要

マイセン コラボレーション アフタヌーンティー

「ロイヤルブロッサム」シリーズのプレートに美しい盛り付けでお届けする「マイセン コラボレーション アフタヌーンティー」。プレートに施された立体的なスノーボール装飾(ガマズミの花)は、「最愛の王妃に枯れない花を贈りたい」というアウグスト三世の願いから生まれました。また、ティーカップには、300余年の歴史を象徴する「剣マーク」がマイセンブルーで描かれ、透き通るような白磁の上で気品あるアクセントを添えています。

アフタヌーンティーは、秋の実りを代表するりんごを主役に、クランブルを散らした透明感のある美しい「りんごのジュレ」から、本物そっくりに仕上げた「りんごのムース」まで、多彩な表情でお楽しみいただけます。また、濃厚なマスカルポーネと爽やかな青りんごの絶妙なハーモニーをお楽しみいただける「青りんごとマスカルポーネのムース」は目にも鮮やかな仕上がりです。そのほか、「りんごのケーゼクーヘン」は、チーズケーキのしっとりとした食感と芳醇な味わいが魅力です。

本場ドイツの伝統菓子では、フランクフルト名物の王冠型ケーキ「フランクフルタークランツ」が、スポンジ生地にベリージャムとバタークリームをサンドし、アーモンドの砂糖がけで華やかに仕上げた逸品として登場。ドイツの伝統的なストロベリートルテ「エアトベアトルテ」は、表面に苺を敷き詰めた上品な甘さで本格的なドイツ菓子の世界をお届けします。また、「シュヴァルツヴェルダーキルシュトルテ風クレープ」は、キルシュシロップをしみ込ませたスポンジとカスタードをチョコクレープ生地で包み、ダークチェリーと削ったチョコレートで仕上げます。"雪玉"を意味する伝統の揚げ菓子「シュネーバル」は、チョコレートとピスタチオで美しく装飾します。

セイボリーでは、贅沢なキャビアを添えたスモークサーモンと、ジューシーなローストビーフのオープンサンドが食べ応えを演出。季節のきのこを赤ワインソースで仕上げた「茸のボルドレーズタルトレット」は、秋の恵みとフランス料理の技法が見事に調和した一品です。

別皿でお楽しみいただく「モンブランパフェ」は、秋の代表的デザートとして特別にご用意。ラズベリージュレやチョコレート生地に繊細なモンブランクリームを絞った深みのある味わいをお楽しみください。



【販売期間】 2025 年 11 月 1 日（土）～11 月 30 日（日）

【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】 8,000 円

【メニュー】（スイーツ）りんごのジュレ/シュヴァルツヴェルダーキルシュトルテ風クレープ/りんごのムース/フランクフルタークランツ/エアトベアトルテ/シュネーバル/青りんごとマスカルポーネのムース/りんごのケーゼクーヘン/モンブランパフェ（別皿）
（セイボリー）

スモークサーモン キャビア添え/ローストビーフのオープンサンド/茸のボルドレーズタルトレット/プレンスコーン（りんごジャム・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



別皿のモンブランパフェ

マイセン コラボレーション アフタヌーンティー マイセンローズエディション



さらに贅沢な器でお楽しみいただける特別バージョンをご用意。ドイツの人々が最も愛する花・バラを大輪で見事に描いたマイセン永遠のベストセラー「マイセンローズ」シリーズとともにお楽しみいただけます。19 世紀ビーダマイヤー様式の時代には特に「愛と友情」の表現として人気を得、現在も愛され続ける逸品です。

華麗なバラが絵付けされた器に盛り付けられたドイツ菓子は、まさに芸術作品のような美しさ。特別な記念日やご褒美のひとときに相応しい、究極のラグジュアリー体験をお届けします。1 日に限定 2 組様のみの特別なお席で、マイセンが誇る美意識をご堪能ください。

【料 金】10,000 円

※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。

【マイセン】

1710 年、ヨーロッパで最初の硬質磁器製作所がドイツ東部、マイセンの地に誕生しました。以来、純白の磁肌と芸術的な絵付け、成型の見事さで、マイセン磁器は世界に誇る名窯として絶賛され、テーブルウェアから、花瓶、人物や動物、鳥などの彫像まで数多くの秀作があります。マイセン磁器製作所には、戦禍を逃れた 23 万種類以上の石膏型（原型）が約 70 万点保管されており、それらを母型として作る作業型から、現在でも昔と同じ手法でさまざまなフォームの作品が作られています。伝統に甘んじることなく、現代のライフスタイルにも適応していこうとするマイセン磁器は、生活のさまざまなシーンを格調高く演出することでしょう。

■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://www.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

以 上