

ウェスティン都ホテル京都  
京菓匠「七條甘春堂」コラボレーション  
「和菓子と彩る京都の秋」をテーマにアフタヌーンティー販売

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区粟田口華頂町1番地）は、2023年10月1日（日）から11月30日（木）までの期間、ティーラウンジ「メイフェア」にて「和菓子と彩る京都の秋」をテーマに、七條甘春堂コラボレーションアフタヌーンティーを販売します。

150年以上七条の地にて、伝統の技術を暖簾に伝えながらも各代得意なものに生涯を傾け、独特な趣を育み受け継ぐ京菓匠「七條甘春堂」。

ともに近しい歴史を持ち、近代から現代への変遷とともに京都の伝統を守りながら、新しいものを取り入れ昇華する姿勢が共鳴し、今回コラボレーションが実現しました。

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 京都市東山区粟田口華頂町1番地（三条けあげ）  
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

## ■実施概要

七條甘春堂から提供されるかのこ豆は、東山の水を使用して炊き上げられたこだわりの素材。餡も商品ごとに甘さや炊き方を変え、東山の水を使用して仕上げられる自家製です。こだわりの素材を存分に使用し和洋取り混ぜたスイーツを中心に、紅葉の赤や黄色を彩る秋の京都感漂うアフタヌーンティーをご用意します。

京菓匠「七條甘春堂」の和菓子2点、ホテルペストリーシェフによる「七條甘春堂」で使用されている素材を使用した洋菓子5点のスイーツプレートと、セイボリーにはお漬物で包んだ手鞠寿司など和菓子に合うラインナップを7点。

北山杉の特注プレートと上質な塗りのプレートにてそれぞれご提供します。

【販売期間】2023年10月1日（日）～11月30日（木）

【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）

■フルーツみつ豆：みつ豆と七條甘春堂のかのこ豆を使ったフルーツみつ豆。

■白餡チーズモンブラン：中には、クリームチーズと七條甘春堂の白餡を合わせたクリーム、食べたときにアクセントになるドライアプリコットが入ったモンブラン。

■苔玉風抹茶ムース：中に七條甘春堂の黒豆が入った抹茶ムースを苔玉に見立てて仕上げた。

■フルーツ最中：七條甘春堂のこしあんとバタークリームの相性を楽しめる最中。

■あんこのガトーショコラ：七條甘春堂のかのこ豆を下地に、七條甘春堂の粒あんを生地に混ぜて焼き上げたガトーショコラ。

■焼栗（焼菓子）：茶の湯の菓子としても珍重された焼栗。刻んだ栗を白餡に混ぜ込み、栗の型に整えられた愛らしい形と優しい甘みが特徴。

■五鳳楼の秋（羊羹）：南禅寺・三門の上層の楼を五鳳楼といい、そこから見える美しい景色と秋の紅葉をイメージし、小倉羊羹と練り羊羹で紅葉の色合いを表現。

（セイボリー）

■青えんどう豆のキッシュ：ベーコン、チーズの塩味と青えんどう豆の甘みがあるキッシュ

■ミネストローネスープ：きのこやさつまいなどの野菜をたっぷりと使用したトマトスープ

■土井志ば漬物手鞠寿司2種（しば漬け・味壬生菜漬け）：土井志ば漬本舗の「きざみしば漬け」と「味壬生菜漬け」をのせた一口サイズのお寿司

■鴨山吹：味付けした鴨ひき肉の上にナチュラルチーズを塗り、そぼろ卵黄をまぶして山吹に見立てた鮮やかな料理

■生麩田楽串：生麩に西京田楽味噌を塗った田楽焼き

■牛肉八幡巻き：味付けしたゴボウに牛肉を巻き付けて甘辛いタレを絡めた料理

■揚げさつまいも飴煮と七條甘春堂のかのこ豆：揚げさつまいも飴煮に七條甘春堂の4種のかのこ豆をちりばめた小鉢盛り



アフタヌーンティー スイーツ



アフタヌーンティー セイボリー

※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】

琵琶湖疏水が京都に流れ込む蹴上に位置し、東山三十六峰のひとつ、華頂山を背景に 55,000 m<sup>2</sup>の敷地を有するウェスティン都ホテル京都は、1890 年にホテルの前身である吉水園として創業。レストラン、客室など洗練された快適な空間から、数寄屋風別館 佳水園の侘びた数寄の空間への静かな流れがあり、変化に富んだ地形や華頂山の自然と、庭師小川治兵衛氏、白楊氏、建築家村野藤吾氏の洗練された技巧による庭園、建築が調和する静謐な空間が最大の魅力です。そして創業 130 年を機に“The Queen of Elegance”をデザインコンセプトに大規模なリニューアルを実施し、敷地内で掘削した天然温泉を利用したスパ「華頂」、ウェルネスの世界へと誘うエレガントで洗練された客室、地元京都ならびに世界中の食材を使用した、メインダイニング ドミニク・ブシェ キョート、開放的な雰囲気溢れるオールデイダイニング「洛空」などが誕生。心身ともにリラックスしていただける雅なひとときを心ゆくまでご満喫いただけます。

公式 HP

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

公式Instagram

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

公式 Facebook

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

### ご参考

京菓匠「七條甘春堂」

慶応元年、京の七口「伏見口」の地で初代清七が創業。京東山の湧水、清水「音羽の水」に恵まれ、伝統の技は代々受け継がれ、京菓子づくりの礎となっている。美味しい和菓子作りとは、良い水、良質の素材、伝統に培われた技とし、四季折々の風景を大切にしながら色々な趣向に沿って伝統的なものから、新しいお菓子まで考案している。

・本店

京都市東山区七条通本町東入 西の門町 551 番地

TEL 075-541-3771 (9:00~17:30)



以 上