

ウェスティン都ホテル京都
栗やさつまいもなど秋の味覚を種類豊富に使用
11月限定「秋の収穫祭」アフタヌーンティーを秋の京都で

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、2024年11月1日（金）から11月30日（土）までの期間、ティーラウンジ「メイフェア」にて実りの秋を代表する栗やさつまいも、りんご、梨などを使用した秋ならではのアフタヌーンティーを販売します。

スイーツ、セイボリー共に秋の美味しい食材をたっぷりと使用して表現した、ホテルパティシエがお届けする秋の京都をお楽しみください。

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

秋の収穫祭アフタヌーンティー



「芋栗南瓜（いもくりなんきん）」をはじめとする魅力の秋の味覚を種類豊に使用した秋限定のアフタヌーンティーが登場。スイーツは、かぼちゃと紫芋の2色のモンブランクリームが濃厚な味わいの「かぼちゃと紫芋のモンブラン」やりんごと紅茶のムースが相性抜群の「りんごと紅茶のムース」、丹波栗のシャンティをふんわりとしたロール生地に取り込み、優しいカシスの酸味を添えた「栗とカシスのロールケーキ」など、7品がプレートを彩ります。セイボリーは、「トリュフ風味の牛肉のタルトレット」や「サーモンリエットとコンソメジュレ」など華やかに仕上げ、食べ応えもあり秋の美味を満喫いただける内容です。

フリーフローには、新進気鋭の英国高級紅茶ブランド「JING TEA」や日本茶やコーヒーなどをご用意。お好みで合わせてお楽しみください。

【販売期間】2024年11月1日（金）～11月30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）洋梨とキャラメルのパナコッタ/メープルとクルミのパウンドケーキ/りんごと紅茶のムース/かぼちゃと紫芋のモンブラン/丹波栗とカシスのロールケーキ/さつまいものエクレア/タルトタタン

（セイボリー）蕪のスープ/ミニバーガー/トリュフ風味の牛肉のタルトレット/サーモンリエットとコンソメジュレ 野菜のチップス添え/かぼちゃスコーン/抹茶スコーン（クロテッドクリーム・メープルシロップ添え）



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