

ウェスティン都ホテル京都

シャインマスカットの上品な甘みと巨峰の濃厚な風味を愉しむ 実りの秋を彩る極上の味覚体験！豪華なぶどうのアフタヌーンティー開催

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 9 月 1 日（月）から 10 月 31 日（金）までの期間、ティーラウンジ「メイフェア」にて、「ぶどうのアフタヌーンティー」を販売します。

秋の味覚の代表格であるぶどうを贅沢に使用した特別なアフタヌーンティーが 9 月・10 月限定で登場します。翡翠色に輝くシャインマスカット、深い紫色が美しい巨峰の旬を迎えた上質なぶどうの鮮やかな色彩のコントラストが目にも美しい仕上がりです。ボリュームも十分にぶどうの魅力を余すことなく満喫できるこの季節だけの特別なメニューをご用意します。

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

ぶどうのアフタヌーンティー

「シャインマスカット」は皮ごと食べられる上品な甘みとマスカットならではの芳醇な香りが特徴で、「巨峰」は濃厚な甘みと程よい酸味のバランスが絶妙な、まさにぶどうの王様と呼ばれる品種です。それぞれのぶどうの個性を活かしたスイーツでは、バニラクリームとマスカットジュレに両方のぶどうを散りばめた色鮮やかなジュレ、レモンクリームとシャインマスカットジャムが絶妙なメレンゲタルト、シャンパンジュレが華やかなショートケーキ、カスタードとシャインマスカットの飾り切りが美しいタルト、苦みのあるキャラメルソースがアクセントのシフォンケーキ、レーズンが香る巨峰のミルフィーユ、クランブルの食感が楽しいパウンドケーキなど、7種類の多彩なデザートをお楽しみいただけます。さらに、巨峰の風味を感じる華やかなプリンアラモードも別皿でご提供し、十分なボリュームでご満足いただけます。プレーンスコーンには特製の巨峰ジャムとクロテッドクリームを添えて、最後まで旬の味覚をお楽しみいただけます。実りの秋を彩る、贅沢なひとときをぜひご堪能ください。



【販売期間】2025年9月1日（月）～10月31日（金）

【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】7,000 円

【メニュー】（スイーツ）シャインマスカットと巨峰のジュレ/シャインマスカットのメレンゲタルト/シャインマスカットのショートケーキ/シャインマスカットのタルト/シャインマスカットのシフォンケーキ/巨峰のムース/巨峰のミルフィーユ/巨峰のパウンドケーキ/プリンアラモード（セイボリー）

さつまいもとベーコンのキッシュ/巨峰のサンドウィッチ/シャインマスカットとフロマージュムースのタルトレット/グリーンサラダ/プレーンスコーン（巨峰ジャム・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



別皿のプリンアラモード

※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Instagram

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

公式 Facebook

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

以 上