

ウェスティン都ホテル京都
一足早い春の訪れ 甘酸っぱい苺の香り漂う
全9種の鮮やかなスイーツが彩る「いちごのアフタヌーンティー」

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、2026年2月1日（日）から3月31日（火）までの期間、ティーラウンジ「メイフェア」にて「いちごのアフタヌーンティー」を販売します。

旬を迎える苺の魅力を存分に堪能する、華やかなアフタヌーンティーが登場します。グラスの中で美しい層を織りなすヴェリーヌや、サクサクのパイ生地が香るミルフィーユ、見た目もかわいいショコレートフランなど、濃厚なものからさっぱりとした味わいまで、9種類のスイーツが彩り豊かに並びます。セイボリーには、ローストビーフを使ったミニバーガーやカプレーゼなど、苺の爽やかさを活かした4種類をご用意します。ひと口ごとに広がる苺の芳醇な香りと甘酸っぱさをお楽しみいただけます。ホテルのティーラウンジで、春の訪れを告げる苺づくしの優雅なひとときをお過ごしください。

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

■実施概要

いちごのアフタヌーンティー

甘酸っぱい苺の香りに包まれながら、濃厚なものからさっぱりとした味わいまで、全9種類の多彩なスイーツをご堪能いただけます。桃ムースの上にライチリキュールのジュレとフレッシュな苺を重ねた「いちごとライチと桃のヴェリーヌ」は、グラスの中で美しい層を描くさっぱりとした味わい。「いちごのエクレア」は苺のクッキーシューにカスタードとシャンティ、苺を贅沢に詰め込んだ一品です。チョコジェノワーズに苺シャンティと苺をサンドした「いちごのショートケーキ」や、パイ生地にムースリースと苺をサンドした「いちごのミルフィーユ」は、それぞれ異なる食感で苺の魅力を引き出します。「いちごのショコレートフラン」は、ショコレートフランに苺を入れて焼き上げ、苺のショコレートでコーティングした濃厚な味わいの一品です。「いちごのタルティーヌ」は、バゲットにキャラメルコーティングしたアーモンドをのせて香ばしく焼き上げ、クリームチーズシャンティと苺、ピスタチオで華やかに仕上げました。温かいワッフルにバニラアイスとメープルシロップ、苺のソースを添えたデザートも別皿にてご用意します。セイボリーには、ローストビーフとイチゴバルサミコのミニバーガー、いちごとトマトのカプレーゼなど、爽やかな甘酸っぱさを活かした5種類をご用意。デザートからお食事まで、苺づくしの贅沢なマリアージュをお楽しみいただけます。



アフタヌーンティー 上段



アフタヌーンティー 中段



アフタヌーンティー 下段



ワッフル（別皿）

【販売期間】2026年2月1日（日）～3月31日（火）

【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) いちごとライチと桃のヴェリーヌ/いちごのエクレア/いちごのショコレートフラン/いちごのミルフィーユ/いちごとバニラのムース/いちごのショートケーキ/いちごのタルティーヌ/いちごのクランブルケーキ/ワッフル（別皿）

(セイボリー) ミニバーガー ローストビーフ イチゴバルサミコ/海老とカリフラワーのタルトレット/いちごとトマトのカプレーゼ/いちご ビーツ オリーブのサラダ/プレーンスコーン・いちごスコーン（自家製いちごジャム・クロテッドクリーム）

※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.miakohotels.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