

Press Release

2023年9月12日

食の宝庫「京丹波」の恵みと豊穰な秋の実りを愉しむ  
“京丹波栗アフタヌーンティー” 販売開始

2023年10月1日（日）～11月30日（木）



HOTEL THE MITSUI  
K Y O T O

京都市の中心、世界遺産二条城前に位置する5つ星ホテル「HOTEL THE MITSUI KYOTO（ホテル ザ ミツイ キョウト）」（所在地：京都府京都市中京区油小路通二条下る二条油小路町 284 総支配人：楠井 学）では、10月1日より「京丹波栗アフタヌーンティー」を期間限定でご提供いたします。「京丹波栗」に代表される、豊かな土壌と清らかな水で育まれた京丹波産の食材を贅沢に使用し、その魅力を秋を感じるメニューでお楽しみいただけます。京丹波町役場の全面協力のもと実現した本プロモーションを通じ、京の都の食文化を支える「京丹波町」を味わうひと時をご堪能ください。

<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/20230912>

# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

「京丹波町」は、京都府中央部にあたる丹波高原の由良川水系上流部に位置。8割以上を森林が占め、雄大な大自然を誇ります。農作物を瑞々しく育てる「丹波霧」や、旨味を閉じ込める昼夜の寒暖差など作物が美味しく実る条件に恵まれ、“丹波ブランド”で知られる特産品を育んできました。朝廷や幕府献上の歴史も持つ「京丹波栗」を筆頭に「黒豆」「丹波松茸」「京丹波しめじ」などいずれも滋味に溢れる力強さが特徴。様々な京野菜をはじめ京都唯一の酪農地帯でもあり、正に京の美食文化を支える“食の宝庫”です。



今回は京丹波町役場および生産者の方々のご協力のもと、メニューに最適な食材を厳選。“アフタヌーンティーを通じ京丹波の魅力をもっと多くの方へ伝えたい。そして地元の皆様にも魅力を再発見いただき地域へ貢献したい”というシェフパティシエの熱い想いにより実現へと至りました。スイーツでは大粒で甘みが強く、しっとりとした「京丹波栗」を満喫する“京丹波栗のモンブラン”、栗のかわいらしさを表現した“京丹波栗のムース”などを伝統の曲げわっぱで。丹波ワインでコンポートした洋梨の“バヴロヴァ”や自家製マカロンなどを開化堂の菓子缶で提供。セイボリーには京丹波栗と柚子味噌のブリュレ、トリュフの香り豊かな京丹波しめじのアランチャーニ、そして今日丹波栗と京丹波ポークのパンチェッタのハーモニーが愉しいピッツァなどが登場。栗や黒豆をテーマに深みを持たせたモクテルや、京丹波産の生乳を使用した牛乳を使ったモクテルのほか、TWG社の紅茶とともにご賞味いただけます。

深まりゆく秋の庭園を愛でながら、美食の宝庫“京丹波”からの贈り物に心ときめくひと時をお過ごしください。

## 「京丹波栗アフタヌーンティー」 概要

期間： 2023年10月1日（日）～11月30日（木）

時間： 12:00～/14:30～（\*各2時間の2部制）

料金： ￥7,100（ドリンク2種類）

￥7,700（TWG社製の紅茶やオリジナルモクテルなど、20種以上のドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。）

\*いずれも税金・サービス料込

場所： バー＆ラウンジ 「THE GARDEN BAR」

メニュー：

### ■スイーツ

京丹波栗のモンブラン、京丹波栗のムース、キャラメルと林檎のマカロン、丹波ワインでコンポートした洋梨のバヴロヴァなど7種

### ■セイボリー

京丹波しめじとトリュフのアランチャーニ、丹波ワインのcock・オ・ヴァン ポレンタ、京丹波栗とゴルゴンゾーラのピッツァなど6種

### ■スコーン・コンディメント（各2種）

\*メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。



### ▶ レストラン予約方法

レストラン予約専用番号： 075-468-3166

レストラン予約専用メールアドレス： [restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com](mailto:restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com)

オンライン予約： <https://www.hotelthemitsui.com/>

# HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

## 京丹波町役場 町長 畠中 源一氏より



この度は「HOTEL THE MITSUI KYOTO」様において、“京丹波栗アフタヌーンティー”を実施していただくことになりました。京丹波町は丹波ブランド食材の京丹波栗や丹波黒豆、京野菜をはじめ、京都府随一の畜産酪農地帯でもあるなど、まさに食材の宝庫です。特に京丹波栗においては、周囲を山々に囲まれた山里ならではの内陸性気候によって濃い霧が発生し、その霧の冷却効果によって甘みが閉じ込められ、大粒で風味の良い栗が育っています。今回のアフタヌーンティーでは京丹波栗をはじめとした、京丹波町の食材をふんだんに使用したメニューとなっていますので、この機会に「秋の京丹波」を味わっていただき、本物の食を味わいに京丹波町へもお越しください。お待ちしております。

## HOTEL THE MITSUI KYOTO 総支配人 楠井 学より



京都が最も美しく色づくこの季節、京丹波町の豊かな食材を愉しむ“京丹波栗アフタヌーンティー”をお届けすることが叶い、心より嬉しく思います。京丹波町役場の皆様からの多大なるお力添えの下、京丹波栗や丹波黒豆など、秋の美味しい京丹波を存分にご堪能いただけるメニューが揃いました。これら“丹波ブランド”食材の数々は、京の食文化を支えてきた伝統であり、将来へ継承していく貴重な財産です。私どものアフタヌーンティーが一人でも多くの方にその価値と魅力を伝える一助となり、実際に京丹波町へ足を運んでいただくきっかけとなれば幸いです。

## HOTEL THE MITSUI KYOTO について

HOTEL THE MITSUI KYOTO は二条城至近に 250 年以上にわたって存在した三井総領家の邸宅跡地にて 2020 年 11 月 3 日に誕生いたしました。

選びぬかれた天然の素材と工芸技術によって作り上げた 161 室の客室に、選りすぐりの食材と料理人の卓越した腕によりお届けする 3 つのレストラン&バー。

そして、敷地内に湧き上がる天然温泉が楽しめる SPA エリアなど、多彩な施設を備えています。また、2023 年 2 月には、世界一流のホテルやレストラン、スパの格付けを行う米国の『フォーブス・トラベルガイド

2023』において最高評価である「5 つ星」を獲得。これは 2022 年に日本国内でははじめて、開業初年度の審査にて「5 つ星」獲得したのに続き 2 年連続となります。

「日本の美しさと -EMBRACING JAPAN'S BEAUTY-」というブランドコンセプトのもと、伝統文化や建築、工芸、食などに見られる日本独自の美しさを大切にしながら、すべてのお客様に特別な体験とくつろぎを提供いたします。HOTEL THE MITSUI KYOTO の最新情報は <https://www.hotelthemitsui.com/> をご覧ください。



本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

HOTEL THE MITSUI KYOTO

セールス&マーケティング コミュニケーション

担当：峯 TEL : 075-468-3110 / FAX : 075-468-8681 / E-Mail : communication.kyoto@hotelthemitsui.com