

パーク ハイアット 京都  
ポップ・カジュアルに、エレガント・優雅に  
個性際立つ 2 種のアフタヌーンティーで楽しむ京都の秋

「KYOTO BISTRO」『NINENZAKA TEA TIME』 / 「ザ リビングルーム」『アフタヌーンティー』



「KYOTO BISTRO」

『NINENZAKA TEA TIME』(二年坂ティータイム)

カツサンドウィッチ / だし巻きサンドウィッチ / スモークサーモン サンドウィッチ  
抹茶と白味噌のシューリング / モンブラン / バイクドチーズケーキ / 柚子マカロン / たい焼き  
価格:3,300 円(税込)



「ザ リビングルーム」

『アフタヌーンティー』(コース、ティーペアリング付き)

(1皿目より) 南瓜のムース 雲丹 ヘーゼルナッツ / サーモンのグラブラックスと自家製ヨーグルト / 無花果とカシスのガトー / トリュフとパルメザンチーズ / 栗と生姜の最中 / 近江牛と山葵のクロケット 卵黄のコンフィ 山葵 / マスカットとアールグレイ シャンパーニュグラニテ / キャラメルと林檎のスフレ  
価格:6,050 円(税込)

パーク ハイアット 京都(京都市・東山区)は、2022年9月16日(金)より、「KYOTO BISTRO」とラウンジスペース「ザ リビングルーム」にて、厳選した秋の食材をふんだんにあしらったアフタヌーンティーを提供いたします。ポップにまたはクラシカルに、個性際立つ 2 種のアフタヌーンティーを雰囲気異なる空間とプレゼンテーションでご用意いたします。それぞれお好みの楽しみ方で京都の秋を一足先にお楽しみください。

「KYOTO BISTRO」の『NINENZAKA TEA TIME』(二年坂ティータイム)

二年坂に面し、伝統的な京都の街並みに溶け込むように佇む「KYOTO BISTRO」では、どこか懐かしく、かつポップで気分華やぐ『NINENZAKA TEA TIME』(二年坂ティータイム)の秋限定メニューを9月17日(土)より土・日・祝日限定でご用意いたします。ご友人やご家族と賑やかに、また東山エリアの散策の際にお気軽にお立ち寄りいただき、窓から石畳や伝統的な街並みがのぞくフォトジェニックな空間でカジュアルなティータイムをお過ごしください。

(左上から下に)

❖ 柚子マカロン

柚子のクリームをホロっとした食感のマカロンでサンドした一品

❖ バイクドチーズケーキ

濃厚なクリームチーズとフランス産フロマージュブランの 2 種類のチーズを使用したバイクドチーズケーキ

❖ モンブラン

メレンゲ、カシスのムースに 国産栗とフランス産の栗をブレンドしたオリジナルクリームを搾り上げたモンブラン

❖ カツサンドウィッチ

「KYOTO BISTRO」のシグネチャーメニュー。丹波高原豚を低温で16時間ゆっくりと調理した、一口でお楽しみいただけるジューシーなカツサンド



❖ スモークサーモン サンドウィッチ

スモークサーモンと山椒のリエットを挟み、アクセントに甘酸っぱいらっきょうとイクラを合わせたサンドウィッチ

❖ だし巻き サンドウィッチ

鰹だしを使用した、ふわふわの出汁巻き卵を挟んだ和風サンドウィッチ

❖ たい焼き

滑らかな塩キャラメルとココのあるチョコレートのフィリングを詰めたオリジナルたい焼き

❖ 抹茶と白味噌のシューリング

京都産宇治抹茶の濃茶のクリームに濃厚なプラリネクリームとチョコレートクランチ、白味噌のクリームをアクセントにした一品

「ザリビングルーム」の『アフタヌーンティー』

「ザリビングルーム」のアフタヌーンティーは、当ホテルのコンセプトである「ラグジュアリーゲストハウス」にふさわしく、一皿一皿をコース仕立てで提供いたします。9月16日(金)より、秋らしいセイヴォリーとスイーツをバランスよく組み合わせたコースと、ソムリエが厳選するジャパニーズティーとのティーペアリングでお楽しみいただけます。ご希望の方には、シャンパーニュアペリティフもご用意しています。自宅で寛ぐような感覚で、静かな秋の訪れをゆっくりと流れる時間の中でお楽しみください。

南瓜のムース 雲丹 ヘーゼルナッツ / 黒豆茶 京都

アミューズに見立てた最初のディッシュは、滑らかな南瓜のムース、生雲丹にベーコン風味のシャンティクリームを合わせた一品です。濃厚でクリーミーな味わいに合わせたのは、コールドブルーで抽出することにより黒豆の香ばしい香りや味わいを残しながら、すっきりとした口当たりの京都産黒豆茶です。対照的な味わいのお料理とお茶の組み合わせの妙をお楽しみください。



サーモンのグラブラックスと自家製ヨーグルト & 無花果とカシスのガトー / ニホンノスコヤカ 井ノ倉園 滋賀

2番目のディッシュは、自家製サーモンマリネにフレッシュな野菜のクルディテを合わせ、ヨーグルトの酸味で軽やかなサーモンのグラブラックスと、無花果の濃厚な味わいとカシスのさわやかな酸味、ピスタチオとマルコナアーモンドのプラリネのココを重ね合わせたガトーをご用意。和ハーブ園でとれた4種類の和ハーブのブレンドティーは、ほっとするような優しい味わいの中に、すっきりとしたハーブラしいテイスト、ほんのりとした甘いニュアンスもあり、それぞれの料理の酸味とフレーバーに調和した余韻を残します。



トリュフとパルメザンチーズ & 栗と生姜の最中 /

焙煎かりがね茶 春眠 井ノ倉ファーム 奈良

3番目のディッシュは、トップにパルメザンチーズと白ワインのムースを添え、煮詰めたマッシュルームペーストとフレッシュトリュフを合わせた秋らしいオープンサンドウィッチ。スイーツには濃厚な栗のクリームとバニラと生姜のアイスクリームをアクセントにした最中をご用意。合わせるのはまったりとした甘さとココが特徴の香ばしく焙煎をしたほうじ茶。最中の生姜のコンフィと一体感が出るようフレッシュの生姜をブレンドしました。



近江牛と山葵のクロケット 卵黄のコンフィ 山葵 /

玉緑茶 アートオブティー 長崎

4番目のディッシュは、メインに見立てた近江牛 100%のメンチカツと卵黄のコンフィと合わせ、フレッシュな山葵を添えた一皿。濃厚な赤ワインソースとともにご堪能ください。ティーペアリングには長崎玉緑茶とも呼ばれ緑茶独自の苦みや渋みが控えめで、甘味やうまみを感じられるそのぎ茶を合わせました。しっかりとした味わいと香りがクロケットの油分をリセットし、また山葵の爽やかな風味ともマッチするペアリングをお楽しみください。



マスカットとアールグレイ シャンパーニュグラニテ

5番目のディッシュは、甘味と酸味のバランスが取れたシャインマスカットにアールグレイ、シャンパーニュの2種類のグラニテでお楽しみください。クロケットの後の口直しとして、さわやかな風味をお召し上がりください。



キャラメルと林檎のスフレ /

琉球紅茶 金木屋ブレンド 沖縄ティーファクトリー 沖縄

コースの最後を締めくくる6番目のディッシュは、焼きたてでお出しするキャラメルとリンゴのスフレ。ほど良い苦みのキャラメルと紅玉林檎を合わせ、さわやかなりんごのパートドフリユイを添えました。優しくポディのある琉球紅茶をベースに秋らしい金木屋の繊細な香りのブレンドティーは、華やかな香りから始まり、アフタープレーバーは紅茶の甘さが重なり、飲んだ後も長く余韻を残します。



商品名:『NINENZAKA TEA TIME』(二年坂ティータイム)

場所: KYOTO BISTRO

価格: 3,300円(1ドリンク付き・税込)

時間: 土日祝限定 15:00-17:00(L.O.)

販売開始: 2022年9月17日(土)~

予約URL: [www.tablecheck.com/ja/shops/kyoto-park-hyatt-bistro/reserve](http://www.tablecheck.com/ja/shops/kyoto-park-hyatt-bistro/reserve)

電話・Email: 075-531-1234 / [kyotobistro-parkhyattkyoto@hyatt.com](mailto:kyotobistro-parkhyattkyoto@hyatt.com)

商品名:『アフタヌーンティー』

場所: ザリビングルーム

価格: 6,050円(税込)

時間: 12:00-17:00(L.O.)

販売期間: 2022年9月16日(金)~

予約URL: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/kyoto-park-hyatt-livingroom/reserve>

電話・Email: 075-531-1234 / [thelivingroom-parkhyattkyoto@hyatt.com](mailto:thelivingroom-parkhyattkyoto@hyatt.com)



「KYOTO BISTRO」



「ザリビングルーム」

パークハイアット 京都について

「パークハイアット京都」は、京の文化とパークハイアットのエレガンスが融合するラグジュアリーゲストハウスです。国の重要伝統的建造物群保存地区で世界遺産・清水寺へ至る二年坂に面したホテルは日本家屋の外観が町に溶け込んでいます。東山三十六峰を背に京都市街と八坂ノ塔を同時に眺望するこの“ヒルサイド・リトリート”は、静寂に包まれた70の客室、4つの料飲施設、宴会場、ウエルネスセンターを完備。老舗料亭と共生する唯一のパークハイアットとして、京の歴史と文化を継承する体験をお届けします。

お問合せ先: パークハイアット 京都 PR担当 李 紀哲・塔本 真弓

TEL: 075-585-3468(直通) / Email: [parkhyatt.kyoto@hyatt.com](mailto:parkhyatt.kyoto@hyatt.com)