

パリ生まれのコスメブランド PAUL & JOE BEAUTE とコラボレーション ストロベリーアフタヌーンティーで春の訪れと新作コスメの世界観を表現

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人: 櫻井 美和)は、2025年1月10日(金)から5月6日(火・祝)までの期間中、館内のカフェ&バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」にて、フランス・パリで誕生し世界中のファンを魅了するコスメティックブランド「PAUL & JOE BEAUTE(ポール アンド ジョー ボーテ)」とコラボレーションしたアフタヌーンティー「ストロベリーアフタヌーンティー inspired by PAUL & JOE」を提供いたします。



今回のアフタヌーンティーでは、“JOIE DE VIVRE”(生きていることの喜び)“に溢れたコレクションを展開する PAUL & JOE のエッセンスと、幸福感と温かみのあるレトロモダンなブランドの世界観にインスパイアされたスイーツをラインアップ。デザイナー ソフィーの愛猫のイラストをあしらひ、大切な誰かへのギフトボックスをイメージしたストロベリームース「プチボヌール」や、猫たちから着想した「サブレスサンド」など、世界中で愛される PAUL & JOE のモチーフたちがスイーツとなり登場します。さらに、2025年春の新製品グロッシー ルージュとリンクしたスイーツもご用意。気品溢れるニュアンスカラーのボンボンショコラなど、同ブランドの魅力も表現しています。春らしいセイボリーやスコーン、20種類以上のフリーフールドリンクとともに楽しみください。

また、季節のうつろいに合わせ、新作コスメに着想を得た2種類のウェルカムデザートとウェルカムドリンクをご用意し、ゲストのみなさまをお迎えします。会期の前半となる1月・2月は、情熱的なピュアレッドと艶感が美しい「パブロヴァ・フレーズ」と、甘酸っぱいベリーのスパークリングドリンク「ストロベリーハート」をご提供いたします。

新しい春の訪れに心を弾ませる、幸福感いっぱいのストロベリーアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

「ストロベリーアフタヌーンティー inspired by PAUL & JOE」概要

【実施期間】 2025年1月10日(金)～5月6日(火・祝) ※前日正午までに要予約

【店舗名】 カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【時間】 3部制 (11:30～13:30、15:00～17:00、18:30～20:30 全てL.O.)

【料金】 7,800円 (グラスシャンパン付き 9,000円 / ペアシートプラン 8,800円 / 個室プラン 9,300円)
※いずれも1名さまあたりの料金です。

【特典】 PAUL & JOE 「モイスチュアライジング プライマー 01(10ml)」、「スペシャルサンプルチケット」をお一人様各1点プレゼント

【詳細】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/pj-strawberry-afternoontea/index.html>

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

ウェルカムデセール&ウェルカムドリンク

PAUL & JOE の2025年春の新製品「グロッシー ルージュ」(2025年1月5日(日)発売)より、1月・2月は情熱的なピュアレッドの「01 ソー ラヴァブル」に、3月からはイノセントなミルクィピンクの「03 フラワー カーペット」に着想を得たウェルカムデセールとドリンクをご用意しています。

提供期間: 1月10日(金)~2月28日(金)

パプロヴァ・フレーズ

鮮やかで情熱的なレッドと、グロッシーな艶感が印象的でありながら、その下には優しい甘さのメレンゲボウルに、ストロベリーアイスクリームやフレッシュのいちごなどを詰め込みました。トップに飾った額縁から気まぐれな猫たちが顔を出す、心ときめく一品。

ストロベリーハート

きめ細かな気品のある泡立ちで、ベリーとザクロの甘酸っぱい味わいを楽しめるノンアルコールスパークリング。



提供期間: 3月1日(土)~5月6日(火・祝)

サントノレフレーズ

バターとローストしたアーモンドの風味豊かな「サブレ・アマンド」に、シューカスタードやストロベリーアイスクリーム、フレッシュのいちごをデコレーションしました。春に咲き誇る花々をイメージした特別な日にぴったりの一品。

薄紅(うすべに)

柚子のクラフトソーダに桜のシロップを合わせ、京都の春を思わせるノンアルコールカクテル。



<スイーツ>

1.マカロンシュシュ

ブランドのロゴと猫のイラストをあしらったマカロン。コロコロとキュートなフォルムに仕上げました。

2.サブレサンド

遊ぶことが大好きな猫たちをイメージしたサブレサンド。ストロベリーのサブレとオレンジ風味のガナッシュショコラの甘酸っぱい組み合わせが楽しい一品です。

3.ムース オ ショコラ

「グロッシー ルージュ」より、気品あふれるショコラブラウンカラーの「06 ムース オ ショコラ」の名を冠した一品。

和紅茶と山椒を使用したショコラムースに、アドベリーやショコラ、エディブルフラワーを飾りました。

4.プチボヌール

大切な誰かに贈るギフトボックスをイメージした一品。ミントが香るストロベリームースに、ショコラを合わせました。

5.ボンボンショコラ デュ ブーシュ

「グロッシー ルージュ」より、あどけないコーラルピンクの「05 フェアリー フレーク」に着想を得たボンボンショコラ。

ルビーショコラの中には、苺のガナッシュとキャラメルコンフィチュールを閉じ込みました。

6.オペラ

PAUL & JOE のデザイナー ソフィーの好物である「オペラケーキ」も、ザ・サウザンド京都らしいアレンジで。ほうじ茶とビターチョコレートを、しっとり濃厚に仕立てています。

7.タルト オ シトロン

「グロッシー ルージュ」より、ライブリーなサニーオレンジの「04 サニーサイド カフェ」をイメージしたタルトレット。

レモンのフレーバーとバターの香りが調和し、春の陽だまりを思わせる一品です。



<スコーン>

スコーン アラバニョ

シンプルなプレーンスコーンに、自家製のいちごジャムとバターをお好みで。

スコーン オフローズ エテュオ ショコラ

ビターチョコレートを練りこんだ、ストロベリースコーン。

「グロッシー ルージュ」より、みずみずしいフューシャバイオレットの「02 コンフィチュール ドゥ ヴィオレット」とリンクさせたスマレのジャムを添えて。



<セイボリー>

1.カスクート

豆腐ハンバーグ、レッドキャベツ、アスパラガスを酵母パンでサンドしました。

2.タルトレット オ エダマメ

タルト生地には枝豆のピューレやマスカルポーネチーズ、うずらの卵をトッピング。黒トリュフがほのかに香る大人のタルトレットです。

3.サラダ デ レギューム プランタニエ

春の旬野菜にいちごやパルミジャーノチーズをあわせ、ラズベリービネガードレッシングでさっぱりと仕上げたサラダです。



<フリーフロードリンク>

和紅茶 京都府和束町産ザ・サウザンド京都 オリジナル / 鹿児島県産夢ふうき(べにふうき) / 静岡県産やぶきた
フラワージンジャーティー / 5種のりんごとスパイスハニーティー / 燻製紅茶洋酒樽

紅茶 ピュアエジプション カモミール / ホワイトティーwithゴジベリーティー / アールグレイブルースター
ルイボスオレンジ シトラス / アーユルヴェーダ プリスティー / マヌカフラワーティー / スリープドリームタイム
ベリーピーチクランブル

日本伝統茶&日本茶 ハスの葉茶 / カキドオシとハトムギ茶 / 香りほうじ茶

コーヒー THE THOUSAND KYOTO オリジナルブレンド / アマレロブルボン(ブラジル)

マンダリンリントン(インドネシア) / エスプレッソ / アメリカーノ / カフェラテ / カフェオレ / カプチーノ

その他 金萱烏龍茶 / 抹茶ラテ

ご来場特典

「ストロベリーアフタヌーンティー inspired by PAUL & JOE」をご利用のお客様へ、PAUL & JOE の「モイスチュアライジング プライマー 01(10ml)」と、PAUL & JOE BEAUTE の店頭でお好きなファンデーションのサンプルと引き換えいただける「スペシャルサンプルチケット」をお一人様各1点プレゼントいたします。



※画像は「モイスチュアライジング プライマー 01(10ml)」のイメージです。

※特典は期間中に変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※サンプル引き換え対象店舗:京都ポルタ、ルクア大阪店、天王寺ミオ、大丸京都店、阪急うめだ本店、高島屋 大阪店、大阪大丸・心斎橋店、あべのハルカス 近鉄本店、阪急神戸店

PAUL & JOE について

1995年にフランス、パリ生まれのデザイナー ソフィー・メシャリーが創設したファッションブランド。ソフィーが提案するコレクションは楽しさに溢れ、デザインのいたる処に"JOIE DE VIVRE(生きていることの喜び)"が散りばめられています。ブランドの世界観はそのままに、ポール & ジョー ポーテは人生を徹底的に楽しむパリジェンヌのライフスタイルを提案するコスメティックスをコンセプトに、見て楽しい、触って楽しい、飾って楽しい、持っていることが幸せ、自分自身はもちろん、まわりの人も幸福感に満ち溢れるようなライフスタイルを発信します。

PAUL & JOE

※表示価格には、サービス料 13%と消費税が含まれております。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式 HP をご確認ください。

※フリーフロードリンクのラインアップは変更になる場合がございます。

※画像はすべてイメージです。

■カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【営業時間】 10:00～22:00(フード L.O.21:00、ドリンク L.O.21:30)

【席数】 58 席

【お問い合わせ】 075-351-0700(レストラン総合受付 10:00～19:00)

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/teabar/>



■THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

【所在地】 〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

【アクセス】 JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

【開業日】 2019(平成 31)年 1 月 29 日

【階数】 地下 1 階～地上 9 階(客室：3 階～9 階/ 222 室)

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当/セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

