

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen

秋の優雅なひととき 栗と柿のアフタヌーンティー



2025 年 9 月

古都京都の美しさが残る新門前通り、祇園白川の傍らにひっそりと佇む、ラグジュアリーブティックホテル、The Shinmonzen ではこの秋、エグゼクティブペストリーシェフの太刀掛 功二と、エグゼクティブシェフのハナ ユーンが手掛ける「栗と柿のアフタヌーンティー」を、10 月 1 日より期間限定で提供いたします。旬の素材を贅沢に使った一品一品が、秋の味覚とともに五感を満たす至福の時間をお届けします。

秋の風情を感じさせる焼き栗やとろけるように甘い柿をはじめ、信州サーモンのベシャメルカツレツや黒トリュフエッグマヨネーズなど、季節感あふれるセイボリーを取り揃えました。さらに、ラム香るモンブランや柿のブランマンジェ、栗のカヌレなどのペストリーが、京都の秋景色を一層華やかに演出いたします。

洗練された空間で楽しむこのアフタヌーンティーは、京都の伝統とモダンが織りなす美意識を映し出しています。一皿ずつ丁寧に仕立てられた美しいスイーツとセイボリーを繊細にセレクトされた OGATA のお茶とともに味わうことで、白川の穏やかな調べと節の香りに包まれる記憶に残る優雅なひとときをお楽しみいただけます。色彩豊かな秋の景色と香りに包まれながら、細やかな演出を心ゆくまでご堪能ください。

The Shinmonzen 栗と柿のアフタヌーンティー

期間：10 月 1 日～11 月 30 日

時間：14:00～16:00 (15:30 ラストオーダー)

価格：8,500 円 (税・サービス料込)

場所：Jean-Georges at The Shinmonzen のテラス席または店内

予約は[こちら](#)から

* 要予約 / 2 時間制とさせていただきます

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen

京都の中心地、祇園にオープンした The Shinmonzen は、安藤忠雄氏による現代的な日本のデザインと、コスモポリタンなインテリア、そしてワールドクラスのコンテンポラリー・アートのコレクションからなるスモールラグジュアリーホテルです。伝統的な日本の旅館にインスピレーションを受けた当ホテルの9つのバルコニー付きスイートルームからは、祇園白川を臨み、隠れ家のような空間だからこそ、パーソナルなサービスをご体験いただけます。2024年、日本国内初のミシュランキーホテル セレクションでは、17軒の2ミシュランキーホテルの一つに選出。レストラン Jean-Georges at The Shinmonzen は2025年のミシュランガイド京都・大阪において一つ星を獲得しました。当ホテルの詳細は <https://theshinmonzen.com/jp/> よりご覧いただけます。

[ご予約・お問い合わせ]

Jean-Georges at The Shinmonzen

所在地：〒605-0088 京都市東山区新門前通西之町 235

TEL：075 600 2055 E-Mail: jg@theshinmonzen.com

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
The Shinmonzen 日本地区 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。
Tel：03-3403-5328 Fax：03-3403-5329 E-mail：info@kentosnetwork.co.jp
Web：www.kentosnetwork.co.jp



https://www.instagram.com/kentos_network/

