

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen

冬を彩る華やかなフェスティブアフタヌーンティー



2025 年 12 月

京都古都に静かに冬が訪れるこの季節、The Shinmonzen では、京都の冬の味わいを贅沢に楽しむ特別なアフタヌーンティー「フェスティブアフタヌーンティー」を期間限定で提供します。エグゼクティブペストリーシェフ・太刀掛 功二とエグゼクティブシェフ・ハナ ユーンが手掛けるこの体験は、温かさと上品さを兼ね備えた、季節ならではの魅力を堪能いただける上質なひとときです。

フェスティブシーズンを象徴する苺や旬の素材をふんだんに使用したペストリーとセイボリーが、テーブルに華やかな彩りを添えます。スコーンは、スパイスの香りがほのかに広がるバターミルクとミックスフルーツを練り込み、クロテッドクリームと季節のジャムが味わいを一層引き立てます。セイボリーには、チキンに小豆島オリーブとクランベリーを合わせた香り豊かな一品や、黒トリュフの芳香が広がるエッグマヨネーズ、スモークサーモンをケールペストで爽やかに仕上げたもの、さらにスイートポテトとスモークチーズの軽やかな温もりが感じられる組み合わせなど、多様な味わいが並びます。

スイーツには、濃厚な苺ガナッシュを閉じ込めたタルトや、きらめく泡を思わせるシャンパンムース、苺とみかんに抹茶シャンティを合わせたフェスティブカラーのパリブレスト、そして可憐なグラス苺ショートケーキなど、冬の季節感と高揚感を映し出すラインナップをご用意しました。仕上げのミニャルディーズが、余韻まで優雅に彩ります。

それぞれの味わいが織りなす繊細なハーモニーは、厳選されたプレミアムティーとともにより深く、豊かな時間へと誘います。静かに灯る冬の光とともに、The Shinmonzen ならではの、洗練されたアフタヌーンティーを心ゆくまでお楽しみください。

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen Season's Joy : フェスティブ アフタヌーンティー

期間：2025 年 12 月 1 日～2026 年 1 月 7 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

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/

