

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen

世界で磨かれた感性が紡ぐ、パティシエ・垣本晃宏監修による
春限定スプリングアフタヌーンティー



2026年3月

春の気配がやわらかに街を包み込む季節、The Shinmonzen では、京都「ASSEMBLAGES KAKIMOTO」のパティシエ・垣本晃宏の監修による「スプリング アフタヌーンティー」を提供します。世界を舞台に培われた感性と技が、春の素材と響き合い、繊細で奥行きのある味わいを生み出す、特別なアフタヌーンティー体験です。

本アフタヌーンティーでは、旬の苺やハーブ、スパイスを巧みに使い、それぞれの素材が持つ個性を引き立てながら、全体として調和のとれた構成を描いています。スイーツには、オリーブオイルを用いた軽やかなタルト生地に、アーモンド、マスカルポーネ、カスタードクリームを重ね、国産苺を瑞々しくあしらった苺のタルトをご用意。冷えても硬くなりにくい生地が、春らしいやさしい口当たりを演出します。

苺のパルフェは、タイムで香りづけしたブラマンジェに、八角を忍ばせた苺のコンポート、バジルのスポンジケーキ、バニラの泡クリームを重ねた、香りと食感のレイヤーが印象的な一品。苺のマカロンとチュイールが、軽やかなアクセントを添えます。桜葉パウダーを練り込んだシュー生地に、桜を思わせる香りを持つトンカ豆のカスタードを詰めたエクレアは、春の訪れを感じさせる繊細な余韻を残します。さらに、「ASSEMBLAGES KAKIMOTO」の定番として大人気のロールケーキもトレイに並びます。小麦粉を使わず、カカオパウダーのみで仕立てた生地に、2種類のチョコレートガナッシュを合わせ、シーズンごとに変わるフレーバーで展開されます。

セイボリーには、海老と菜の花をマヨネーズソースで和えた春らしい一品や、原了郭の七味を効かせただし巻き玉子、マッシュルームカツと菜の花のサラダ、苺とラズベリーのジャムを添えたブリー・ド・モーチーズなど、和と洋が穏やかに調和する味わいを揃えまし

THE SHINMONZEN

た。スコーンは、プレーンとスパイスの2種類をご用意し、クロテッドクリームと、ピンクペッパーの爽やかな辛味を加えた苺ジャムとともに楽しみいただけます。

垣本晃宏は、2011年に「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」2部門に出場し、2013年および2018年には「ワールドチョコレートマスターズ」にも挑戦。いずれも国内予選を勝ち抜き、世界大会で優秀な成績を収めました。三度にわたる世界への挑戦を通じて、素材やハーブの特性を深く理解し、最適な組み合わせとバランスを追求してきた経験こそが、垣本の創作哲学の源泉となっています。



世界を相手に磨き上げられた発想と技が息づく春のアフタヌーンティーを、The Shinmonzenの洗練された空間で。移ろう季節の美しさとともに、心と五感を満たす優雅なひとときをお楽しみください。

The Shinmonzen Spring Afternoon Tea : スプリングアフタヌーンティー

期間：2026年3月1日～2026年4月30日

時間：各2時間制 14:00～16:00、15:00～17:00

価格：10,000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

*ウエルカムドリンク（「NOOH」ノンアルコールスパークリングワイン）、コーヒー・紅茶はお代わり自由

*前日の18時までの要予約

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マ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トでは、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/

