

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen

曜日で趣を変える、二つの秋のアフタヌーンティー

月曜から木曜は OGATA とのコラボレーション、
金曜から日曜は垣本晃宏が手掛ける秋の味わい



2026 年 9 月

京都・祇園白川のほとりに佇む The Shinmonzen では、この秋、曜日によって異なる二つのスタイルのアフタヌーンティーを提供いたします。月曜から木曜は、日本の伝統文化と現代の感性をつなぐ OGATA とのコラボレーションによる和のアフタヌーンティーを、金曜から日曜は、京都「ASSEMBLAGES KAKIMOTO」のパティシエ・垣本晃宏が手掛ける秋のアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

9 月よりスタートした OGATA とのアフタヌーンティーでは、日本茶とともに味わう寿司や、和の素材を取り入れた菓子を用意。10 月からは、栗やいちじく、くるみなど秋の実りを、洋菓子の繊細な技と和のエッセンスで表現した「Saisonnalité by Chef Kakimoto - 紅」が加わります。日本の茶と食文化を現代の感性で紡ぐ「和」と、季節の素材を自由な発想と確かな技で仕立てる「洋」。The Shinmonzen ならではの二つのアフタヌーンティーが、京都の秋の午後を彩ります。

OGATA とのコラボレーションで楽しむ、和のアフタヌーンティー

月曜から木曜に提供するのは、OGATA とのコラボレーションによる和のアフタヌーンティー。セイボリーには、カンパチの手毬寿司をはじめ、京丹波和牛と雲丹を合わせた手毬寿司、いくらかと紫蘇、それぞれの味わいを楽しむいなり寿司を用意します。スイーツには、カステラ、山椒の香りをアクセントにしたテリーヌショコラ、酒粕チーズケーキ、棗バター、無花果のひと口羊羹が並び、日本ならではの素材や味わいを多彩な表情でお楽しみいただけます。

料理や菓子とともに楽しむのは、OGATA が独自の感性で日本茶の魅力を表現する「T., Collection」。煎茶に柚子と黒文字を合わせた「果 Ka」、煎茶と釜炒り茶による「煎 Sen」、玉露を重ねた「玉 Gyoku」をはじめ、焙じ茶や番茶、紅茶、烏龍茶、穀物などを用いた 10 種類のブレンド茶を揃え、それぞれに広がる香りと味わいを料理や菓子との組み合わせとともにご堪能いただけます。

THE SHINMONZEN

自然との共生により受け継がれてきた日本の伝統文化に基づき、現代における暮らしの作法を提唱する OGATA。The Shinmonzen には 2024 年 6 月、「OGATA at The Shinmonzen」がオープンし、日本茶をはじめ、菓子や茶器、生活道具、香りなどを通して、日本の伝統と美意識を現代へとつないでいます。

秋の実りを繊細に表現する、垣本晃宏のアフタヌーンティー

金曜から日曜には、京都「ASSEMBLAGES KAKIMOTO」のパティシエ・垣本晃宏とのコラボレーションによる秋のアフタヌーンティー「Saisonnalité by Chef Kakimoto - 紅」を提供します。

秋の豊かな恵みに着想を得た今回のメニューでは、栗、いちじく、くるみをはじめとする季節の味覚に、繊細な和のエッセンスを重ね、温かみと奥行き、そして優雅さを表現しました。

スイーツには、パスティスのエスプーマといちじくのコンポート、ヘーゼルナッツとヴァニラのシュー、瑞々しいマスカットとライムのタルト、くるみのクレームブリュレを用意。セイボリーには、トリュフ香るエッグマヨネーズ、鴨肉と紫蘇のペスト、ブリー・ド・モーといちじくジャム、海老クリームコロッケサンドが並び、甘味とのコントラストをお楽しみいただけます。焼きたてのバターミルクと栗・コーヒーのスコーンには、クロテッドクリームといちじくジャムを添え、秋のアフタヌーンティーを締めくくります。

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。三度にわたる挑戦を通じて培われた、素材の個性を見極め、最適な組み合わせを導き出す感性と技が、今回のアフタヌーンティーにも息づいています。

日本の茶文化と食の美意識を映し出す OGATA のアフタヌーンティーと、世界で磨かれた技と感性で秋の味覚を表現する垣本シェフのアフタヌーンティー。曜日によって趣を変える二つの味わいを、移ろう季節を感じる The Shinmonzen の洗練された空間で、ゆっくりとお楽しみください。

OGATA x The Shinmonzen アフタヌーンティー

期間： 2026 年 9 月～11 月 30 日 月曜、火曜、水曜、木曜

時間： 各 2 時間制 14:30～16:30、15:00～17:00

価格： 8,000 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

Saisonnalité by Chef Kakimoto - 紅 アフタヌーンティー

期間： 2026 年 10 月～11 月 29 日 金曜、土曜、日曜

時間： 各 2 時間制 14:30～16:30、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

THE SHINMONZEN

- *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、コストパフォーマンスの高いインテリア、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年に発表された日本国内初のミシュランキーホテルセレクションにおいて、17軒の「2 ミシュランキー」ホテルの一つに選出され、2025年もその評価を維持し、2年連続で「2 ミシュランキー」を獲得。また、レストラン「Jean-Georges at The Shinmonzen」は、2025年に続き2026年のミシュランガイド京都・大阪においても一つ星を獲得し、その卓越したクオリティが継続して高く評価されています。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/

