



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2020年9月17日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2020 Autumn

京都祇園の御菓子司「鍵善良房」とのコラボレーション
“京の秋”をテーマに、京都の食材や伝統菓子を詰め込んだ
アフタヌーンティー「京のおもてなし」期間限定販売のご案内

提供期間：2020年10月1日(木)～11月30日(月)



アフタヌーンティー「京のおもてなし」



「鍵善良房のお菓子」

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)は、京都祇園の御菓子司「鍵善良房」とコラボレーションし、“京の秋”をテーマにしたアフタヌーンティー「京のおもてなし」を、2020年10月1日(木)～11月30日(月)までの期間限定で1Fロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」にて提供いたします。

江戸享保に創業し、京都の花街・祇園の一角で京菓子をつくり続けてきた「鍵善良房」は、花街の女性たちをはじめ旅人たちに広く愛されてきた老舗和菓子屋です。この度、伝統を継承しつつも、新たな感性を追求し続けるパレスホテル東京と、代々伝わる製法にこだわり、革新的な取り組みを続ける鍵善良房がタッグを組み、新たな挑戦としてアフタヌーンティーでのコラボレーションが実現しました。

“京の秋”をテーマにした本アフタヌーンティーでは、はじめに、鍵善良房がパレスホテル東京のためだけに用意した干菓子を祇園辻利のほうじ茶と合わせてお楽しみいただきます。続いて、三段重の一段目に色鮮やかな秋の実りを表現した鍵善良房のお菓子、二段目にパレスホテル東京ペストリーシェフが京の伝統菓子をオマージュして仕上げたスイーツ、三段目にはパレスホテル東京シェフが作る京都の食材を使ったセイボリーを詰め込み、日本茶をはじめとした25種類以上のドリンクのフリーフローとともにご提供いたします。また、別添えの小箱にて提供されるスコーンは、鍵善の代名詞「くずきり」で提供される黒蜜を付けてお召し上がりいただけます。

コラボレーションにあたり、鍵善良房の店主今西善也は、「小さなお重の中に干菓子、生菓子、焼菓子、羊羹、州浜(すはま)と色々な種類の京都のお菓子を詰め込みました。10月は菊、11月は紅葉と変化をつけ、月ごとに違った内容を楽しんでいただけます。小さな秋ですが京都に思いを寄せ、ゆっくりと豊かな時間をお過ごしいただければと思います。」と語ります。

また、パレスホテル東京の総支配人渡部勝は、「未だ新型コロナウイルス禍が収まりを見せず、旅行も自粛傾向にある中、東京で京都本場の味を楽しんでいただくことで少しでも京都へ旅行に行った気分を味わっていただければと思います。」と語ります。

パレスホテル東京と鍵善良房による、今秋だけしか味わえない三段重に詰められた美味しい京都の秋を是非ご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●開催概要

- 商品名 : アフタヌーンティー「京のおもてなし」
提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」
提供期間 : 2020年10月1日(木)～11月30日(月)
提供時間 : 平日 13:00～18:30 土日祝日 14:00～18:30
※土曜日・日曜日・祝日は14:00/15:00、18:00 /18:30の予約制、
また平日のご利用は13:00～15:00、17:00～18:30のご来店に限り、
事前にご予約を承ります。
※ご利用時間は3時間とさせていただきます。
お問い合わせ : 03-3211-5309 / 03-3211-5370 (アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)
メニュー / 料金 : 1名 5,200円、グラスシャンパーニュ付き 7,300円
※価格はすべてサービス料・消費税別です。

アフタヌーンティー内容:



<ほうじ茶マリアージュセット>

祇園辻利のほうじ茶、干菓子 落雁 菊(11月は紅葉)、和三盆 菊寿糖

<お重一段目>

鍵善よりみのりの秋をイメージした州浜(すはま)、
鍵善栗蒸し羊羹、鍵善胡桃羊羹、鍵善より上生菓子(10月は菊、11月は紅葉)、
鍵善より「おひもさん」

<お重二段目>

丹波栗を使用したカスタードケーキ、紀州南高梅を使用した梅酒のジュレ、
鍵善の黒糖ときな粉で仕上げたパンナコッタ、
鍵善の葛粉を使用した御手洗餡を巻いた日本酒ケーキ、
京都の水菓子をイメージしたシャインマスカット寒天コーティング、
「ぶぶあられ」風ライスパフ ホワイトチョコレートとベリー、
京菓子 茶巾をイメージしたチーズケーキ 柿のキャラメリゼ

<お重三段目>

聖護院カブのパンナコッタ、京壬生菜のキッシュロレーヌ、
海老芋とフォアグラのオペラ、プロシュートと九条ネギ、柴漬けの手毬寿司

<別段>

宇治抹茶スコーン、プレーンスコーン、クロテッドクリーム、鍵善の黒蜜

ドリンク内容:

祇園辻利のほうじ茶をはじめとする日本茶、クラシカルティー、ハーブティー、中国茶、
アロマティーやコーヒーなど25種類以上のドリンクをフリーフローでご用意



PALACE HOTEL TOKYO

●京都祇園の御菓子司「鍵善良房」

創業は江戸の亭保年間とする、京都の花街・祇園の一角で京菓子をつくり続ける老舗和菓子屋。一般のお客様だけでなく、茶人や僧侶の方々にも菓子を供してきましたが、祇園という場所柄、文人墨客や旦那衆、花街の女性たちにも広く好まれてまいりました。今も昔も変わらない「鍵善」の菓子のありかた。吟味した素材を、代々伝わる製法で、職人が手で作る。ていねいに、こまやかに。お客さまに喜んでいただけるよう、たしかな「鍵善の味」を日々心がけております。

●パレスホテル東京

パレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープンいたしました。半世紀余培ってきた“お客様一人ひとりに寄り添ったサービス”を受け継ぎつつ、ブランドコンセプトである「美しい国の、美しい一日がある。」を創出するために、「自然との調和」、「グローバルベスト」、「五感クオリティ」、「究極のパーソナルタイム」、「真心のおもてなし」の5つの提供価値を掲げております。この提供価値がパレスホテル東京の最大の強みとなるよう独自のサービスを創造し、ここでしか得られない「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:久保 蘭、王、荒川

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp