

Press Release

2026 年 7 月 22 日

京丹波町 × HOTEL THE MITSUI KYOTO
食の宝庫「京丹波」の恵みと、豊穰な秋の実りを堪能する

「京丹波栗アフタヌーンティー」

“秋、香る午後”をテーマに紡がれる、至福のスイーツコース。

2026 年 9 月 16 日（水）～2026 年 11 月 30 日（月）



HOTEL THE MITSUI
K Y O T O

京都・元離宮二条城前、三井総領家邸宅跡地に佇む「HOTEL THE MITSUI KYOTO（ホテル ザ ミツイ キョウト）」（所在地：京都市中京区油小路通二条下る二条油小路町 284／総支配人：加勢田 愉士）では、バー＆ラウンジ「THE GARDEN BAR」にて 2026 年 9 月 16 日（水）から 11 月 30 日（月）までの期間、京丹波町の全面協力のもと「京丹波栗アフタヌーンティー」を開催いたします。朝廷や幕府への献上品としても知られる高級食材「京丹波栗」をはじめとする豊かな秋の味覚を、前回の「夏のアフタヌーンティー」に引き続き、一皿ごとに物語を紡ぐコース仕立てでご提供いたします。

https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/aft_autumn2026

■ 秋の情景を五感で味わう、至高のスイーツコース

初秋から晩秋へと季節の移ろいを魅せる美しい庭園を望みながら、五感で味わう至高のティータイムを。“秋、香る午後”をテーマに、「滴る」「幕明け」「あわい」「秋、香る」「実りのあとさき」と続く5つの幕で構成されるスイーツコースをご用意いたしました。コースのメインを飾るのは、ベストリーシェフ 板垣が得意とする「モンブラン」。素材の持ち味を最大限に引き出したシェフ自慢の一品に、金木犀や完熟梅、ほうじ茶を大胆に掛け合わせ、奥深い香りとともにお楽しみいただけます。

■ 食の宝庫「京丹波」の恵みと贅沢なプレミアム体験

農作物を瑞々しく育てる「丹波霧」と、旨味を閉じ込める昼夜の寒暖差。この豊かな風土が育む“京丹波ブランド”の代表格であり、献上品としても名を馳せた「京丹波栗」を中心に、京丹波食材を独創的なアプローチで昇華させました。プレミアムオプションでは、大粒の京丹波栗をお客様の目の前で焼き上げて仕上げる「焼き京丹波栗のパフェ」を。ライブ感あふれる贅沢なひとときをご提供いたします。

■ 京丹波の工藝品に触れる

本年は、美食とともに京丹波の確かな職人の技に触れていただけるよう、京丹波町の「つみ木家具店」と協働し、本アフタヌーンティーのために「おかもち」風のオリジナルの工藝品を制作。「京丹波の豊かな恵みを、そのままお客様の元へとお運びする」という思いを込めたこの品に、可愛いスイーツの数々を詰め込んでテーブルへとお届けいたします。

「京丹波栗アフタヌーンティー “秋、香る午後”」

期間： 2026年9月16日（水）～2026年11月30日（月）

時間： 12:00～／12:30～／14:30～／15:00～

*各2時間の4部制

料金： お一人様 ¥7,800

3種のペアリングドリンク付き

TWG Teaのティーセレクションなどを含む

20種以上のドリンクを、フリーフローで

お楽しみいただけます。

プレミアムオプション：

「焼き京丹波栗のパフェ」を

プラス¥2,000にてお届けします。

場所： バー＆ラウンジ「THE GARDEN BAR」

メニュー：

「滴る」： 京丹波栗と伏水

「幕明け」： 柿の瞬間コンポート

鹿ヶ谷かぼちゃの甘くないスイートポテト

京丹波栗蜂蜜のマドレーヌサレ 生ハム

「あわい」： 京丹波栗のリオレ

「秋、香る」： 京丹波栗と金木犀のモンブラン

「実りのあとさき」： 焼き芋

丹波ワインと洋梨のムース / 城陽産いちじくの

マカロン / シャインマスカットのバヴロヴァ

/ 鬼灯ジャンドゥーヤ / 黒枝豆のすんだ餅



*メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

*写真はイメージです。

*上記料金は、サービス料および消費税が含まれております。

板垣 雄己 Yuki ITAGAKI HOTEL THE MITSUI KYOTO ペストリーシェフ

プロフィール

首都圏のホテルやパティスリーにてキャリアを磨き、2013年にはミシュラン一つ星レストランにてパティシエ責任者に就任。2015年に「マンダリン オリエンタル 東京」へ入社、翌年にはペストリーシェフとしてレストランデザート、ウェディングケーキ、ケーキショップのアイテム開発など幅広い分野を手掛ける。2020年、HOTEL THE MITSUI KYOTOの開業とともにペストリーシェフに就任。素材の魅力を引き出しながら、味わいとビジュアル、そしてストーリー性を併せ持つスイーツを数多く創造し続けている。



【2026年9月19日（土）1日間限定】京丹波町×HOTEL THE MITSUI KYOTO
「ホリデーブランチ」を開催

今回で2回目を迎える、「マルシェ」をテーマにしたHOTEL THE MITSUI KYOTOの特別なランチbuffet。豊かな自然に育まれた“丹波ブランド”をはじめ、京都の秋の実りを一堂に集め、1日限定で開催いたします。上質な旨み溢れる京丹波産ポークの一皿や、芳醇な香りを放つ大黒本シメジ、そしてお料理を引き立てる丹波ワインなど、心満たされるラインナップをご用意。京都が誇る奥深い食の魅力と初秋の息吹を、五感でご堪能いただける贅沢なひとときをお届けいたします。



開催日：2026年9月19日（土）

時間：1部：12:00-14:00 / 2部：15:00-17:00 *2時間制

料金：大人 9,800円 アルコールフリーフロー付はプラス4,000円
子ども 5,000円（10歳以下）*5歳以下は無料

▶ご予約・各種お問い合わせ

電話番号：075-468-3100（ホテル代表）

メールアドレス：restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com

京丹波町の食材について



「京丹波町」は、京都府中央部にあたる丹波高原の由良川水系上流部に位置。8割以上を森林が占め、雄大な大自然を誇ります。農作物を瑞々しく育てる「丹波霧」や、旨味を閉じ込める昼夜の寒暖差など作物が美味しく実る条件に恵まれ、“丹波ブランド”で知られる特産品を育んできました。朝廷や幕府献上の歴史も持つ「京丹波栗」を筆頭に「黒豆」「丹波松茸」「京丹波しめじ」などいずれも滋味に溢れる力強さが特徴。様々な京野菜をはじめ京都随一の畜産酪農地帯でもあり、まさに京の美食文化を支える“食の宝庫”です。

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

HOTEL THE MITSUI KYOTO について

HOTEL THE MITSUI KYOTO は二条城至近に 250 年以上にわたって存在した三井総領家の邸宅跡地にて 2020 年 11 月 3 日に誕生いたしました。選びぬかれた天然の素材と工芸技術によってつくり上げた 160 室の客室に、選りすぐりの食材と料理人の卓越した腕によりお届けする 3 つのレストラン&バー。そして、敷地内に湧き上がる天然温泉が楽しめる SPA エリアなど、多彩な施設を備えています。また、2025 年 10 月に発表された『ミシュランガイド ホテルセレクション』にて 2 年連続で最高評価の「3 ミシュランキー」に選出。そして、『The World's 50 Best Hotels 2025（世界のベストホテル 50）』では世界第 46 位に、『フォーブス・トラベルガイド 2026』では 5 年連続で最高評価「5 つ星」を獲得いたしました。「日本の美しさ - EMBRACING JAPAN'S BEAUTY -」というブランドコンセプトのもと、伝統文化や建築、工芸、食などに見られる日本独自の美しさを大切にしながら、すべてのお客様に特別な体験とくつろぎを提供いたします。2026 年 12 月 15 日には HOTEL THE MITSUI の新たなホテルとして「箱根・小涌谷」に HOTEL THE MITSUI HAKONE が開業。

HOTEL THE MITSUI の最新情報は www.hotelthemitsui.com をご覧ください。

主な受賞・認定歴

- 2026 年 6 月 世界基準の国際エコラベル「Green Key（グリーンキー）」取得
- 2026 年 6 月 『Condé Nast Traveler』の「トリプル・クラウン」を獲得。
- 2026 年 6 月 『フォーブス・トラベルガイド』のサステナビリティ国際認証『VERIFIED™ Responsible Hospitality』を取得。
- 2026 年 2 月 『フォーブス・トラベルガイド』の「ホテル部門」において、日本ではじめて開業初年度の審査で 5 つ星を獲得して以来、5 年連続で最高評価の 5 つ星を獲得。
- 2026 年 2 月 『フォーブス・トラベルガイド 2026』の「スパ部門」において、「サーマルスプリング SPA」が 5 つ星を獲得。
- 2025 年 10 月 『The World's 50 Best Hotels（世界のベストホテル 50）』に選出。
- 2025 年 10 月 『ミシュランガイド ホテルセレクション』にて 2 年連続で最高評価「3 ミシュランキー」を獲得。
- 2024 年 10 月 『Condé Nast Traveler』の「2024 年 リーダーズ・チョイス・アワード」にて日本のホテルトップ 10 に選定。
- 2024 年 5 月 『Travel + Leisure』の「Top 500 Hotels in the World」に選出。
- 2023 年 12 月 『Condé Nast Traveler』の「The Gold List 2024」にて The Best Hotels and Resorts in the World に選出。
- 2023 年 7 月 『Travel + Leisure』の「世界のトップホテル 100」にて日本で最上位のホテルに選出。
- 2021 年 10 月 公益財団法人日本デザイン振興協会主催の『2021 年度グッドデザイン賞』を受賞。
- 2021 年 7 月 ホテル表玄関にある「梶井宮門」が『登録有形文化財（建造物）』に登録。
- 2021 年 5 月 『Condé Nast Traveler』の「Hot List」を獲得。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

HOTEL THE MITSUI KYOTO

セールス&マーケティング コミュニケーション

担当：峯 TEL：075-468-3110 / FAX：075-468-8681 / E-Mail：communication.kyoto@hotelthemitsui.com
