

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen

桜テーマのアフタヌーンティー



2025年3月

古都京都の美しさが残る、新門前通り祇園白川の傍らにひっそりと佇む、ラグジュアリーブティックホテル、The Shinmonzen では春の桜がテーマのアフタヌーンティーをスタートしました。

エグゼクティブ・ペストリーシェフの太刀掛功二と、エグゼクティブ・シェフの Hana Yoon 監修による、The Shinmonzen の春のアフタヌーンティーは、桜が主役となり、その美しさと儚さを感じる特別なアフタヌーンティーに仕上がりました。季節のペストリー、焼きたてのスコーン、そして繊細なフィンガーサンドイッチのセレクションを取り揃え、伝統とこだわりの品質を反映し、厳選された茶葉とともに提供します。桜や春の香りに包まれたアフタヌーンティーは、新たな息吹を感じる魔法のようなひとときをお届けします。

春の訪れを祝うように、桜の香りと甘さが、ひと口ごとに心を癒し、優雅な京都の春の午後を演出します。The Shinmonzen の静かで洗練された空間で、味覚と優美さを追求した贅沢な時間をお過ごしください。

当ホテルのアフタヌーンティは、OGATA at The Shinmonzen の緒方慎一郎氏が特別にデザインしたスタンドと、京都の陶器が一体となって提供され、日本の豊かな文化遺産と創造的なコミュニティの魅力を感じていただけることでしょう。

また、The Shinmonzen のオーナーが所有する南仏のワイナリー、Château La Coste が近頃ローンチした、ノンアルコールワイン、NOOH をウェルカムドリンクとして提供します。

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen アフタヌーンティー

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。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/

