

Press Release

2026年8月26日

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 発酵の叡智を味わう 発酵がテーマの「和のアフタヌーンティー」に秋メニューが登場

秋メニュー:2026年9月1日(火)～11月30日(月)

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都(所在地:京都市右京区・嵐山、総支配人:高木忍)では、日本が世界に誇る発酵文化を現代的に昇華させた「和のアフタヌーンティー ～発酵～」の秋メニューを、2026年9月1日(火)から11月30日(月)まで、「茶寮 八翠」にて提供いたします。



「和のアフタヌーンティー～発酵～」イメージ

日本の発酵文化と京都の美意識が会う「和のアフタヌーンティー」

味噌、酒粕、麹など、日本に古くから受け継がれてきた発酵食品が生み出す奥深い旨味や香りを、現代の感性で再解釈する「和のアフタヌーンティー ～発酵～」。

今回の秋メニューでは、発酵レモンや麹、酒粕、西京味噌など、多彩な発酵の味わいに、里芋、蓮根、南京、舞茸、いちじくなど、秋の訪れを感じさせる食材を掛け合わせました。発酵によって引き出される奥深い味わいと、京都ならではの季節の味覚を、さまざまな趣向でお愉しみいただけます。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 佐藤・鄭・松波・河村

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail:press-ip@suihotels.com

秋の味覚と発酵が織りなす13種のセイボリー

13種のセイボリーには、発酵食品の旨味や香りを活かしながら、和の技法に洋のエッセンスも取り入れた品々を揃えます。

海老とオイルサーディンに爽やかな発酵レモンを合わせた「洋風ちらし」をはじめ、麴でマリネした「金平蓮根」、酒粕の風味をまとわせた「サーモンの酒粕マリネ」、西京味噌に漬けたカマンベールをベニエに仕立てるなど、発酵の力によって素材の魅力を引き立てたメニューをご用意します。

さらに、「里芋の肉味噌煮」や、舞茸と湯葉を合わせた「南京の炊いたん」、有馬山椒をアクセントにした「栗麴 ベっこう餡」、鰯と茄子を梅肉と万願寺とうがらしで味わう一品など、京都らしい食材や味わいを取り入れ、秋の移ろいを表現します。

発酵の奥深さを甘味で表現する3種の和菓子

甘味には、発酵ならではのコクや香りを活かし、和洋の素材を掛け合わせた3種をご用意します。発酵バターのコクといちじくの味わいを合わせた「いちじくとクリームチーズの鳥羽玉」、味噌の風味と胡桃の香ばしさを愉しむ「やさか味噌を使った胡桃のケーキ」、コーヒーのほろ苦さとラム酒の芳醇な香りを重ねた「オーガニックコーヒー羹とラム酒入り淡雪羹」。それぞれに異なる発酵の風味を活かした、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。



「和のアフタヌーンティー～発酵～」イメージ

色づく嵐山の景色とともに味わう、秋のひとつき

築100年を超える歴史的建造物「八賞軒」の伝統を現代に継承する「茶寮 八翠」。秋の深まりとともに色づく嵐山と、歴史上の多くの貴人が愛した保津川の景色を望みながら、移ろう季節を五感で感じるひとつきをお過ごしいただけます。日本の食文化に息づく発酵の寂智と、秋ならではの味覚が織りなす、「茶寮 八翠」ならではの「和のアフタヌーンティー」をご堪能ください。

【「和のアフタヌーンティー ～発酵～」概要】

提供期間：	2026年3月1日(日)～11月30日(月) ※「茶寮 八翠」の休業に伴い、発酵をテーマにした「和のアフタヌーンティー」の提供は2026年11月30日(月)をもって終了いたします。営業再開後は、新たなテーマのアフタヌーンティーをお届けいたします。
秋メニュー：	2026年9月1日(火)～11月30日(月)
提供場所：	「茶寮 八翠」
料 金：	6,500円(消費税・サービス料込、ドリンク付き)
ドリンク：	紅茶、早摘み煎茶、コーヒーなど20種類のフリーフロー
営業時間：	11:00～17:00 (アフタヌーンティーは11:00～、12:30～、14:00～、15:30～の四部制)

メニュー内容

<セイボリー13種>

- ・海老、オイルサーディン、発酵レモンの洋風ちらし
- ・水菜のおひたし
- ・里芋の肉味噌煮
- ・金平蓮根 麴マリネ
- ・旬魚の幽庵焼き
- ・揚げ野菜豆腐
- ・サーモンの酒粕マリネ
- ・南京の炊いたん 舞茸と湯葉
- ・栗麴 ベっこう餡 有馬山椒
- ・京漬けもの3種
- ・鰯と茄子 梅肉と万願寺とうがらし

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 佐藤・鄭・松波・河村

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail:press-ip@suihotels.com

- ・西京味噌漬けカマンベールのベニエ
- ・ひよこ豆のミネストローネ

<和菓子3種>

- ・いちじくとクリームチーズの烏羽玉
- ・やさか味噌を使った胡桃ケーキ
- ・オーガニックコーヒー羹とラム酒入り淡雪羹

ご予約・お問い合わせ:

TEL:075-872-1222(「茶寮 八翠」直通)

Email: restaurant@suirankyoto.com

「茶寮 八翠」について

築 100 年を超える歴史的建造物「八賞軒」の伝統を現代に継承する「茶寮 八翠」。歴史上の多くの貴人が愛した保津川と嵐山の景色を四季折々にテラスから望めます。絶景を愛でる特等席とお茶菓子や「むしやしない」※で、旅のひとときをおもてなしいたします。

※むしやしない…京ことばで、一時的に空腹を満たすことやその食べ物のこと。

[席数] 34 席(テーブル席 24 席、テラス席 10 席)

[営業時間] 11:00 ~ 17:00



「茶寮 八翠」内観イメージ

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都について

「翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」は、マリオット・インターナショナル (Marriott International, Inc 本社: 米国) のラグジュアリーホテルブランド「The Luxury Collection®(ラグジュアリーコレクション)」の日本初進出ホテルとして、2015 年 3 月 23 日、京都嵐山に誕生しました。

嵐山は、京都の中でも、四季を通じた自然美にふれることのできる世界的な景勝地です。翡翠色の保津川、渡月橋から見える月、春の桜や秋の紅葉など、京都を象徴する要素が凝縮した土地にあり、翠嵐は、それらを一望する特等席に立地しております。

けいおうからいらい

ホテルは「継往開来」の開発コンセプトをもとに、古くからの伝統を引き継ぎながらモダンな世界観を融合した、新しいかたちのホテルとして皆様をお迎えいたします。

「翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」の最新情報はホテル公式ホームページ(www.suihotels.com/suiran-kyoto)にてご覧いただけます。



「ホテル外観」イメージ

「翠」「SUI」ブランドについて

「翠」「SUI」は、「混じり気のない美しい羽」を意味する「翠」の字を由来としており、美しく透明度の高い青に染まる海、輝く白浜、紺碧の空、鮮やかに彩られる森や山といった、日本各地の美しい自然や独特な文化など、その土地の色に鮮やかに染めて世界にはばたく、という意味を込めています。トラディショナル、ヒストリカル、ヒーリング&リラックスなど、日本ならではの経験や癒しの時間といったコンセプト、モダンスタイル、コージー、リフレッシュ&エナジーなど、グラマラスな経験や非日常によるリフレッシュといったコンセプトを掲げ、「翠」という言葉に込めた想いを、世界のトレンドにあわせて、発信してまいります。

「翠」「SUI」ブランドホテルの情報は、www.suihotels.com よりご覧いただけます。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 佐藤・鄭・松波・河村

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail: press-ip@suihotels.com

ザ・ラグジュアリー・コレクションについて

ラグジュアリーコレクションは、世界的に名高いホテルおよびリゾートで構成され、心に残る大切な思い出を呼び起こす、唯一無二で本物志向の体験を提供します。グローバルな旅行者にとって、世界でも特に魅力的で人気の高いデスティネーションへのゲートウェイとなるブランドです。各ホテルおよびリゾートは、その土地ならではの個性と魅力を体現する特別な存在であり、その地域の文化や魅力を深く感じられる入口となります。1906年にCIGA®ブランドのもと、ヨーロッパを代表する象徴的なホテルを集めたコレクションとして誕生し、現在では42の国と地域に130以上の世界最高峰のホテルおよびリゾートを展開しています。その多くは数世紀の歴史を持ち、世界的に卓越したホテルとして広く知られています。詳細や新規開業情報については公式ウェブサイト(theluxurycollection.com)をご覧ください。ほか、[Instagram](#) や [Facebook](#) でも最新情報をご確認いただけます。ラグジュアリーコレクションは、マリオット・インターナショナルが展開するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムは、多彩なグローバルブランドのポートフォリオに加え、Marriott Bonvoy Moments での限定体験、無料宿泊特典、エリートステータス認定など、充実した特典を会員の皆様に提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国メリーランド州ベセスダに本社を置き、ラグジュアリー、プレミアム、セレクト、ミッドスケール、長期滞在型、オールインクルーシブなど、多様で魅力的なブランドポートフォリオを展開しています。2026年3月31日時点で、146の国と地域に9,900軒以上の施設を有しています。マリオットは、ホテル、レジデンス、タイムシェア、ヨット、アウトドア施設など、さまざまな宿泊関連事業をフランチャイズ、運営、ライセンスの形で世界中に展開しています。また、受賞歴のある旅行プラットフォーム「Marriott Bonvoy®」を提供しています。詳しくは公式ウェブサイト(www.marriott.com)をご覧ください。最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご確認ください。さらに、[Facebook](#)、[X](#) の@MarriottIntl、[Instagram](#) でもぜひフォローしてください。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 佐藤・鄭・松波・河村

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail:press-ip@suihotels.com