

Ayatana

Join Dusit Gold Membership
& Elevate Your Experience



Delight in exclusive rewards and member-only
food and beverage benefits.
Available through the Dusit Gold app
with no additional enrollment fee.



info.dtkj@dusit.com
075-343-7150

Dusit Thani
KYOTO

Ayatana



Thai Afternoon Tea *A Heritage of Authenticity*

by Chef Fon - Nawaporn

Ayatana

Ayatana is a sensory journey that engages all six senses,
blending Thai tradition with contemporary creativity.
Experience a harmonious culinary adventure where flavors, aromas, textures,
and artistry celebrate seasonality and authenticity.

アヤタナ（อายตนะ）は、六感を満たす特別なダイニング体験です。
タイの伝統と現代的な創造性が融合し、旬の食材と持続可能な素材で、
味覚、視覚、香り、質感を楽しむ美食の旅をお届けします。



Ayatana Afternoon Tea : Timeless Elegance

น้ำชายามบ่ายอายาตานะ : ความสง่างามเหนือกาลเวลา



เบญจ - *Benja*

Benjarong, traditional Thai porcelain, derives its name from “Benja” (five),
ベンジャロンは、「ベンジャ」という言葉が示す通り、5つの主要な色で飾られた伝統的なタイの陶磁器です。
symbolizing the five primary colours in its intricate designs:
それぞれの色には深い意味が込められています :

Black – Strength & Stability | 黒 – 安定と神秘

White – Purity & Cleanliness | 白 – 純粋さと清潔

Yellow – Sacredness & Prosperity | 黄色 – 神聖と繁栄

Red – Wealth & Fortune | 赤 – 富と幸運

Green (Indigo) – Growth & Nature | 緑 (藍色) – 成長と自然

These colours unite to create a masterpiece of beauty and cultural heritage.
これらの色が調和し、タイの遺産と美しさを体現した芸術的な作品を作り上げています。



Experience Ayatana Afternoon Tea, where British elegance meets Thai tradition.
This refined fusion of luxury and heritage offers delicate flavors and regal charm,
showcasing the beauty of Thai craftsmanship and cultural sophistication in every bite.
A timeless indulgence for special occasions.

アヤタナ・アフタヌーンティーは、
英国のエレガンスとタイの伝統が融合した特別なひとときです。
贅沢と文化が調和した繊細な味わいと王室のような気品が、
タイの職人技と文化的洗練を一皿に込めてお届けします。
特別な日をさらに格調高く彩る、時を超えた贅沢な体験です。



Welcome drink to begin

เครื่องดื่มแรกเพื่อเริ่มต้น



Sparkling Wine
本日のスパークリングワイン

Saicho Tea Sparkling
低温抽出したお茶の
ノンアルコールスパークリング

上記より1杯お選びください

Thai's Flavours

Relaxation Tea
リラクゼーションティー
TomYum Anchan Tea
トムヤムアンチャンティー
Ginger Bael Herbal Tea
生姜とペールフルーツティー
Meditation Tea
メディテーションティー
Hibiscus Roselle Tea
ハイビスカスローゼルティー
Chai Tea
チャイティー

Cold Brew Flavours

Chiang Mai Jasmine Tea
チェンマイ産ジャスミンティー
Tamarin
タマリンド&アイスコーヒー
Dusit Thani Kyoto Signature Blend
デュシタニ京都シグネチャーブレンド
Dusit Thani Bangkok Signature Blend
デュシタニバンコクシグネチャーブレンド

Alcohol

Sparkling wine
スパークリングワイン
White wine
白ワイン
Red wine
赤ワイン

TWG Tea x Dusit Thani

Dusit Thani Kyoto Signature Blend
デュシタニ京都シグネチャーブレンド

A heartfelt tribute to the scented breezes of the oriental riviera. Infused with the zesty essence of citrus from coastal shores and the sophisticated allure of refined lemongrass, green tea, and lemon peel.

地中海沿岸の柑橘類と洗練されたレモングラス、レモンピールが、この上質な緑茶ブレンドを見事に飾っています。

Dusit Thani Bangkok Signature Blend
デュシタニバンコクシグネチャーブレンド

Enchanting allure of rich, enveloping black tea, the elusive essence of rare citrus fruits, and the tantalizing nutty undertones of tropical coconut.

包み込むような紅茶のおいしさ。希少なシトラスフルーツ、トロピカルココナッツのナッツの風味が一体となった魅力的なテイストです。

TWG Tea Selections & Café

Royal Darjeeling Tea
ロイヤルダージリンティー

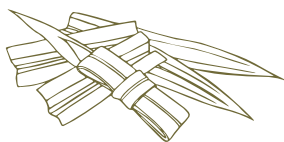
French Earl Grey Tea
フレンチ アールグレイティー

Moroccan Mint Tea
モロッカン ミント ティー

Chamomile Tea
カモミールティー

Oolong Prestige Tea
ウーロン プレステージ

Various Coffees
コーヒー各種
スタッフにお申しつけ下さい



OUR SIGNATURE TEA JOURNEY

Experience the elegance of Thai tradition harmonised with the rich flavours of autumn.

Served in exquisite Benjarong porcelain and a traditional Pinto, classic Thai treats are thoughtfully reimagined with seasonal autumn produce such as fragrant persimmon, rich chestnuts, and sweet potato mochi.

A perfect balance of Thai sophistication and autumn warmth in every bite.

優美なベンジャロン焼きの器とピントーで楽しむ、
秋の味覚とタイのエレガンスが調和したアフタヌーンティー。
柿や和栗、さつま芋といった秋の恵みを、
伝統的なタイ菓子と現代的な感性で華やかに表現いたしました。
一口ごとに広がる、贅沢なタイの伝統と実りの秋の余韻をお楽しみください。



To Begin with Sweets in Pinto

เริ่มต้นความหอมหวานในปิ่นโต



Trifle persimmon cake, Thai tea custard, creamcheese mousse
トライフルケーキ、柿ジャム、タイティカスタード、クリームチーズムース
ไทรเฟิลเค้กลูกพลับ ชาไทย และครีมชีส

Chestnut mousse, coconut jelly and monaka tart
マロンムース、ココナッツゼリー、クレームダマンド、もなか
ทาร์ตเกาลัดมูส เจลลี่กะทิ และอัมมอนต์เค้กในโมนากะเวเฟอร์

Kanom Duang - Sweet potato mochi, coated with fresh coconut
さつま芋餅、ココナッツ添え
ขนมด้วงรสมันหวาน คลุกเนื้อมะพร้าวขูด

Khaoniew Ping – Grilled sweet rice with coconut and persimmon filling in banana leaf
キャラメルココナッツ、干し柿、餅米
ข้าวเหนียวปิ้ง ใส่มะพร้าวกระฉีกและลูกพลับแห้ง

Persimmon and Thai tea Scone
柿とタイティースコーン
สโคนลูกพลับแห้งและชาไทย

Cookie with persimmon filling
干し柿クッキー
คุกกี้ลูกพลับแห้ง

Chestnut madeleine cake with coconut crumble
マロンマドレーヌとココナッツクランブル
เค้กเมดาเลนเกาลัดและมะพร้าวครัมเบิล

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Followed by Savouries

ตามด้วยอาหารคาว



Steamed rice with chestnut and ginkgo nut in bamboo leaf

Seasoned rice and autumn produce, steamed in bamboo leaf

栗と銀杏の蒸しご飯 笹の葉包み、グリル帆立添え

ข้าวเหนียวและเม็ดแปะก๊วยอบใบไผ่ เคียงกับหอยเชลล์ย่าง

Grilled eggplant salad

Sour and spicy grilled eggplant salad, with minced chicken and prawn

焼きナス、チキン、エビの辛酸っぱいサラダ

ยำมะเขือเผา ไก่สับและกุ้ง



Palate Cleansing

ขนมล้างปาก



Sticky toffee pudding

Persimmon - carrot cake with coconut toffee sauce, Thai tea cream, and roasted persimmon

柿とキャロットケーキ、ココナッツท็อฟฟี่ソース、タイตี้ครีม、柿โรสต์添え

เค้กลูกพลับกับครีมชาไทย

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。