



お茶の京都

14回目の開催！「お茶の京都」和東町とのコラボレーション企画

京都宇治 和東茶フェア

販売期間：2019年5月1日（水・祝）～6月30日（日）

リーガロイヤルホテル京都（京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人・荻田 勝紀）では、「日本遺産」の認定を受けた京都府和東町^{わづか}と提携し、レストラン・ラウンジにて、2019年5月1日（水・祝）から6月30日（日）まで『京都宇治 和東茶フェア』を開催します。

京都府が実施しているキャンペーン「もうひとつの京都、行こう。」の「お茶の京都」は抹茶、煎茶、玉露を生み出した日本茶のふるさと、京都府南部の魅力を広く発信していくプロジェクト。和東町はその京都府南部に位置し、「京都府景観資産」第1号にも登録されています。

新茶の時期にあわせて京都宇治茶の主産地である和東町とコラボレートした『京都宇治 和東茶フェア』を開催し、今回で14回目を迎えます。5月3日（金・祝）から5日（日・祝）は期間限定でロビーにて新茶の振る舞い茶と販売を実施し、ホテルをご利用いただくお客様に和東茶の魅力を感じていただけます。

「ラウンジ」では、和東茶を使用したデザートをご用意。「和東茶アフタヌーンティーセット」は京都の竹芸品メーカー「公長齋小菅^{こうちやうさいこすが}」のお重箱を使用し、二の重に5品の和東茶のデザートが入っています。「私 no ハコニワ 和東の抹茶 ver.」は、スイーツの箱庭を自分で完成させていくセルフカスタマイズ系 Sweets で、現在販売中の商品を和東の抹茶に変更し販売します。和東の抹茶のティラミスで模した苔庭に和東の抹茶生チョコで模した石を載せた状態から、お客様自身でマカロン、きな粉のクッキー、胡麻のチュールをセンス良く配置。出来上がった箱庭を目で楽しんだ後、お召し上がりいただけます。それぞれのドリンクセットでは和東町産紅茶もご用意。また、「和東茶アフタヌーンティーセット」をご注文の方には、お土産として和東茶 新茶一煎茶パックをプレゼントします。

「懐石フランス料理 グルマン橋」では、和東の番茶や煎茶を、京都産の野菜と融合させたランチ、ディナーコースをご用意。

「オールデイダイニング カザ」のランチ・ディナービュッフェでは和東茶を使用したデザートが登場します。



↑「日本遺産」の認定を受けた京都府和東(わづか)町



↑ラウンジ
「和東茶アフタヌーンティーセット」

『京都宇治 和東茶フェア』概要

《イベント》

ロビーにて新茶の振る舞い茶・販売を実施。

【期 間】2019年5月3日（金・祝）～5日（日・祝）

①10：00～11：00 ②12：00～13：00

③14：00～15：00 ④16：00～17：00

※振舞茶は無料です。

※スケジュールは変更になる可能性があります。



↑ロビーの振る舞い茶は、ホテルを利用されるゲストの皆様にごサービス

《レストラン・ラウンジ販売商品》

【販売期間】2019年5月1日（水・祝）～6月30日（日）

ラウンジ（1階）※オールデイダイニング カザ内

【営業時間】10：00～21：00（ラストオーダー 20：30）

【販売商品・価格】

①「和東茶アフタヌーンティーセット 二段重」 3,327円

【1日10食限定】

提供時間 10：00～17：00（ラストオーダー 17：00）

◆和東茶 新茶一煎茶パックをプレゼント。

◆この重 9種のスイーツのうち5つに和東茶を使用。

- ・和東の抹茶生チョコ
- ・和東のほうじ茶ムース
- ・和東の抹茶ムース
- ・和東の煎茶ブリュレ
- ・和東茶スコーン

他、一の重にカナッペ全9品。

◆ドリンクは和東町産紅茶も選べます。

②「私 no ハコニワ 和東の抹茶 ver.」

【1日15食限定】

単品：1,901円

ドリンクセット：2,139円

（和東町産紅茶、コーヒー、紅茶 または カモミールティー）

懐石フランス料理 グルマン橘（地下1階）

【販売時間】ランチ 11：30～14：30（ラストオーダー 14：30）

ディナー 17：00～21：30（ラストオーダー 21：00）

【販売商品・価格】

◆お料理に和東の抹茶や番茶、煎茶を使用したコース料理をご用意。

ランチコース 「和東茶ランチ～新緑と和み～」 5,346円

ディナーコース 「和東茶ディナー～新緑と和み～」 10,098円



「和東茶ランチ～新緑と和み～」

- ・鰹のたたき 小海老 お野菜の和東町番茶風味ゼリー寄せ 京みず菜のシフォナードサラダとともに
- ・季節のお野菜のポタージュ 抹茶風味の泡を浮かべて
- ・お魚のクルート焼き 新じゃがいものパイユ ほうじ茶風味の白ワインソース
- ・お箸休めのグラニテ
- ・丹波地どりのローストとフォワグラの煎茶風味パネ バルサミコ酢ソース 京都産野菜の彩り

（オプションメニュー）+594円

- ・真鯛のぶぶ漬け お茶の佃煮と京漬物
- ・お茶のデザート
- ・エスプレッソコーヒー または ダージリンティー



↑ 「和東茶ランチ～新緑と和み～」



↑ 「和東茶ディナー～新緑と和み～」

オールデイダイニング カザ (1階)

【営業時間】 6:30~22:00 (ラストオーダー21:30)

ランチビュッフェ 〈第1部〉 11:30~13:00 / 〈第2部〉 13:30~15:00

ディナービュッフェ 17:30~21:00

※平日はお好きな時間をお選びください。《90分制》

土日祝は二部制です。17:30~19:00 / 19:30~21:00

【価格】
・ランチビュッフェ

料金	平日	大人 ¥3,000 / 小学生 (7~12歳) ¥1,500 / 幼児 (4~6歳) ¥800
	土・日・祝日	大人 ¥3,500 / 小学生 (7~12歳) ¥1,750 / 幼児 (4~6歳) ¥800

・ディナービュッフェ

料金	平日	大人 ¥4,700 / 小学生 (7~12歳) ¥2,350 / 幼児 (4~6歳) ¥1,200
	土・日・祝日	大人 ¥5,000 / 小学生 (7~12歳) ¥2,500 / 幼児 (4~6歳) ¥1,200

※3歳以下のお子様は無料。70歳以上のお客様は30%割引。

【内容】
◆デザートに和東茶を使用したメニューをご用意。

- ・作りたて和東茶シャーベット
- ・和東の抹茶生チョコ
- ・和東の抹茶ムース
- ・和東のほうじ茶ムース
- ・和東の煎茶ブリュレ

その他、ビュッフェメニューは和洋約70種類をご用意しております。



↑ビュッフェ料理のデザートで和東茶を使用したデザートをお楽しみいただけます。

※上記料金は全て税金、サービス料を含みます

■ お客様お問い合わせ先 ■

リーガロイヤルホテル京都 075-341-1121 (代表)

本件に関する問い合わせ先

リーガロイヤルホテル京都 グループサービスチーム 販売促進担当 片桐・長谷川・村田

〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地

TEL: 075-361-9149 (直通) FAX: 075-361-9150