



お茶の京都

2年ぶりの開催！「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」開催

販売期間：2021年5月1日（土）～6月30日（水）

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・山中 一茂）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・バー・ラウンジにて、2021年5月1日（土）から6月30日（水）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、京都府南部の魅力幅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2005年より毎年開催。昨年はコロナ禍で実施を見送り、今年で16回目となります。和東町のお茶を、お料理、カクテルやデザートに使用し、新茶ならではのおもてなしが愉しめます。

「ラウンジ」では、和東茶を使用したデザートを2種ご用意。「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（こうちょうさいこすが）」のお重箱を使用し、抹茶ムースや抹茶パウンドケーキ等5種の和東の抹茶スイーツが味わえます。「和東の抹茶ショートケーキ」は、ラウンジで人気のショートケーキのクリームとスポンジに和東の抹茶を使用。苺がたっぷり入ったボリュームのあるショートケーキを堪能できます。それぞれのドリンクセットでは和東町産紅茶も用意。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、煎茶、ほうじ茶や抹茶を、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します。

さらに、「バー グラナダ」にて和東茶カクテル「凜 rin」が期間限定で登場。カクテルで抹茶の風味を愉しめます。

詳細については次頁の通りです。



↑「日本遺産」の認定を受けた京都府和東(わづか)町



↑懐石フランス料理 グルマン橋
「和東茶ディナー～華～」

『京都宇治 和東茶フェア』概要

【販売期間】2021年5月1日（土）～6月30日（水）

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。最新の営業情報は公式HPをご確認ください。

ラウンジ（オールデイダイニング カザ内/1階）

【営業時間】10：00～19：00（ラストオーダー 18：30）

※デザート提供時間：10:00～17:00（ラストオーダー 17:00）

【販売商品・価格】

①「和東の抹茶ショートケーキ」

単品：1,452円

ドリンクセット：1,694円

（和東町産紅茶、コーヒー、紅茶 または カモミールティー）



「和東の抹茶ショートケーキ」イメージ

②「和東茶アフタヌーンティーセット 二段重」 3,388 円

【1日10食限定】

二の重 9種のスイーツのうち5つに和東の抹茶を使用。

「和東茶アフタヌーンティーセット 二段重」

《二の重》

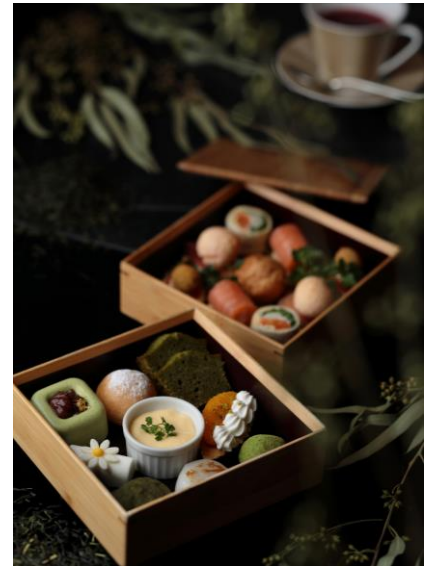
- ・抹茶ムース
- ・抹茶パウンドケーキ
- ・抹茶プリン
- ・抹茶クッキー
- ・抹茶の生チョコ
- ・プチシュークリーム
- ・クリームチーズのムース
- ・オレンジタルト
- ・みたらし小餅

他、一の重にカナッペ全9品。

◆セットドリンク

(和東町産紅茶、コーヒー、紅茶4種 または ハーブティー3種)

◆和東茶 新茶一煎茶パックをプレゼント。



「和東茶アフタヌーンティーセット 二段重」
イメージ

懐石フランス料理 グルマン橋 (地下1階)

【販売時間】 ランチ 12:00~14:30 (ラストオーダー 14:00)
ディナー 17:00~21:00 (ラストオーダー 19:30)

【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〜都〜」 5,445 円

ディナーコース 「和東茶ディナー〜華〜」 11,495 円

「和東茶ランチ〜都〜」

- ・鯉のたたきとお野菜のアスピック ほじ茶風味 焼きなすのムース
- ・うずらの西京味噌漬けとじゃがいものパンケーキ 抹茶風味
シェリーピネガーソース
- ・新玉ねぎの冷製スープ ほじ茶のコンソメジュレと番茶ミルクの泡をのせて
- ・お箸休めのグラニテ
- ・下記よりメイン料理をお選びください
 - ◇お魚のクリスティアンと帆立貝のボワレ
アメリカヌソースと煎茶のオイル 京都産野菜の彩り
 - ◇京都ばーくのカツレツ 煎茶風味 マルサラ酒ソース 京都産野菜の彩り
 - ◇国産牛サーロインの網焼き 京都産野菜の彩り(プラス1,815円)
 - ◇黒毛和牛サーロインの網焼き 京都産野菜の彩り(プラス2,420円)
 - ◇黒毛和牛フィレの網焼き 京都産野菜の彩り(プラス3,025円)
- ・茶そばのシフォナードサラダ仕立て
- ・選べるデザート
- ・パン
- ・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〜都〜」イメージ

バー グラナダ

【営業時間】 17:00~22:00 (ラストオーダー21:30)

【販売商品・価格】 和東茶カクテル「凜 rin」 1,573 円

※上記料金は全て税金、サービス料を含みます



「凜 rin」イメージ

■ 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 総支配人室 販売促進 片桐・近藤
〒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