

リーガロイヤルホテル京都パティシエが材料を厳選  
 原材料全てが国産のチーズテリーヌと京都宇治抹茶 100%の抹茶テリーヌ  
**テイクアウト限定「てりーぬな気分 ちーず・まっちゃ」販売**

販売開始：2021年6月1日（火）～

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)は、全て国産の原材料で作った「てりーぬな気分 ちーず」(1,500円※税金(8%)を含む)と、京都宇治抹茶を100%使用した「てりーぬな気分 まっちゃ」(2,000円※税金(8%)を含む)をオールデイダイニング カザのテイクアウトスイーツで2021年6月1日(火)から販売します。

オールデイダイニング カザで好評発売中の「マリトッツォ」に続き、2021年トレンドスイーツ「チーズテリーヌ」を、リーガロイヤルホテル京都のパティシエが材料にこだわって作った「チーズテリーヌ」と「抹茶テリーヌ」の2種を販売します。

「てりーぬな気分 ちーず」は、全て国産の材料を使い、チーズの風味が口いっぱいに広がり、ワインにも合う大人な「チーズテリーヌ」。北海道産牛乳のクリームチーズと生クリームをたっぷり使い、安心・安全な卵の産地で知られる京都美山町産卵や、奄美諸島産のさとうきびを100%使用した素焚糖(すだきとう)、国産米粉、レモンの生産量日本一の瀬戸内産レモンの酸味が深い味わいに仕上げます。

「てりーぬな気分 まっちゃ」は、歴史深い抹茶の一大産地である宇治抹茶と北海道産生クリームをたっぷり使用し、なめらかなくちどけを実現。抹茶とホワイトチョコレートの濃厚な味わいと、色鮮やかな抹茶の緑色に金箔が映える、京都ならではの「抹茶テリーヌ」です。

材料の産地やパティシエの想いを記載した「てりーぬからのお手紙」を付けて、のし紙をイメージしたパッケージで用意し、『てりーぬな気分』をさらに盛り上げます。甘いスイーツが苦手な方や、2021年6月20日(日)の「父の日」のプレゼントにもぴったりの、お家でホテルスイーツの味が愉しめる『おもたせスイーツ』です。前日までの予約制でテイクアウト限定にて販売します。

詳細については次頁の通りです。



↑ (左)「てりーぬな気分 まっちゃ」、(右)「てりーぬな気分 ちーず」イメージ

## テイクアウト限定「てりーぬな気分 ちーず・まっちゃ」販売 概要

【場 所】 オールデイダイニング カザ(1階)

【受取時間】 オールデイダイニング カザの営業時間に準ずる  
※最新の営業時間は公式 HP をご確認ください

【販売期間】 2021年6月1日(火)～ 《前日までの予約制》

【内容・料金】 ※テイクアウトのみの販売

**てりーぬな気分 ちーず** (約26cm) 1,500円

### 《材料の産地》

- ・クリームチーズ：北海道産牛乳
- ・生クリーム：北海道産牛乳
- ・サワークリーム：国産牛乳
- ・素焚糖(すだきとう)：  
奄美諸島産さとうきび 100%
- ・卵：京都美山町産卵
- ・レモン：瀬戸内産レモン
- ・蜂蜜：かの蜂 国産百花蜂蜜
- ・米粉：国産米粉

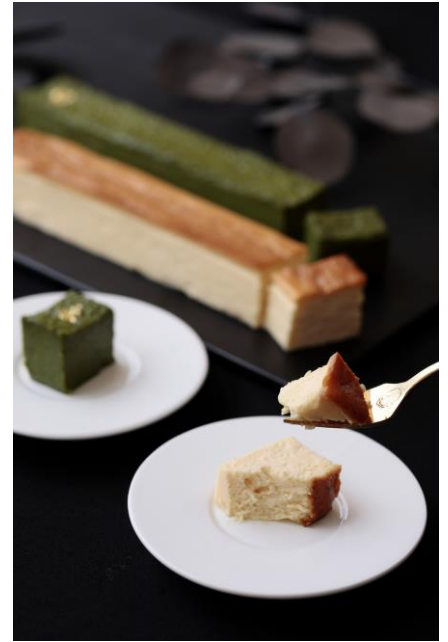
**てりーぬな気分 まっちゃ** (約26cm) 2,000円

### 《主な材料の産地》

- ・抹茶：京都宇治抹茶 100%
- ・生クリーム：北海道産牛乳
- ・バター：国産
- ・素焚糖(すだきとう)：  
奄美諸島産さとうきび 100%

※上記料金は税金(8%)を含みます

※各種割引優待不可



「てりーぬな気分 ちーず・まっちゃ」イメージ



↑ (左)「てりーぬな気分 まっちゃ」、  
(右)「てりーぬな気分 ちーず」イメージ



↑ こだわりを記載した「てりーぬからのお手紙」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  
オールデイダイニング カザ 075-361-9226(直通)

＊＊本件に関するお問い合わせ先＊＊

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 片桐・藤原・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