



お茶の京都

「お茶の京都」和東町とのコラボレーション企画

新茶の料理でエシカル消費を

「京都宇治 和東茶フェア」開催

直営レストラン・バーで「和東茶」を使用したメニューを販売

販売期間:2022 年 5 月 1 日(日)~6 月 30 日(木)

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 藤井 友行)は、「日本遺産」の認定を受けた京都南部に位置する和東町^{わづか}と提携し、レストラン・バー・ラウンジにて、2022 年 5 月 1 日(日)から 6 月 30 日(木)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 2005 年より開催。16 回目となる今年は直営レストラン全店にて「京都宇治 和東茶」を使用したランチコースを販売。和東町のお茶を、お料理、カクテルやデザートで使い、各シェフやバーテンダーがそれぞれに趣向を凝らした新茶ならではのおもてなしを愉しめます。

また本企画では、ラグジュアリーな SDGs を提案する「リーガロイヤルホテル京都 SDGs Year 2022-2023」の一環として、地球環境や人、社会に対して配慮されたものを購入・消費することで環境保全や社会への配慮ができることを意味する「エシカル消費」をテーマとしたメニューを考案。積極的に地産地消の食材を使用し、フードマイレージの削減、コロナ禍でお茶の消費が減り大きな減収となってしまった和東町の生産農家への応援消費を行います。

リーガロイヤルホテル(大阪)やリーガロイヤルホテル東京などグループホテル 4 ホテルで和東茶を使用したメニューを展開。ホテルグループ全体を通じて和東町のお茶の魅力を発信します。

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 和東(わづか)町



懐石フランス料理 グルマン橋
“和東の丘仕立て” 鰯・アボカド・新牛蒡・抹茶
〔ランチ・ディナー共通〕

店舗		提供時間	メニュー名称	料金
地下1階	懐石フランス料理 グルマン橋	ランチ	都	5,500円
		ディナー	華	11,500円
14階	フレンチダイニング トップ オブ キョウト	ランチ	アムール	5,500円
地下1階	鉄板焼 葵	ランチ	葵ランチ	7,000円
地下1階	中国料理 皇家龍鳳	ランチ	口福ランチ	4,900円
1階	オールデイダイニング カザ	ランチ	ランチビュッフェ (大人料金)	平日3,800円 土日祝4,000円
		ディナー	ディナービュッフェ (大人料金)	平日5,000円 土日祝5,500円
地下1階	バー グラナダ	ディナー	カクテル「抹茶モーニ」	1,800円

『京都宇治 和東茶フェア』

直営レストラン・バーで「和東茶」を使用したメニューを販売 概要

【店舗】リーガロイヤルホテル京都

懐石フランス料理 グルマン橋(地下1階)/ フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階)/
鉄板焼 葵(地下1階)/ 中国料理 皇家龍鳳(地下1階)/ オールデイダイニング カザ(1階)/
バー グラナダ(地下1階)

【販売期間】

2022年5月1日(日)～6月30日(木)

※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。

【内容】

懐石フランス料理 グルマン橋

〔営業時間〕

ランチ 12:00～14:30(ラストオーダー14:00)

ディナー 17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

〔メニュー〕

ランチ「都」 5,500 円 全10品(全ての料理に和東茶を使用)

- ・食前のおもてなし
- ・“和東の丘仕立て”鰹・アボカド・新牛蒡・抹茶
- ・新玉ねぎの冷製スープ えんどう豆とほうじ茶ミルクの泡をのせて
- ・お魚のオリーブオイル焼き おかひじきのタブナード 抹茶香る白ワインソース
- ・お箸休めのグラニテ(かぶせ茶)
- ・和紅茶でスモークした京丹波ぼーくの網焼き ピノワールマスタードのソース 京都産野菜の彩り
- ・海の幸のシーフードカレー 煎茶のバターライスと京漬物とともに
- ・5種類の選べるデザート
- ・パン
- ・エスプレッソ または ダージリンティー



懐石フランス料理 グルマン橋
ランチ「都」

ディナー「華」 11,500 円 全12品(全ての料理に和東茶を使用)

- ・食前のおもてなし
- ・コンソメの冷製ロワイヤル 抹茶風味と帆立貝のマリネ いくら飾り
- ・“和東の丘仕立て”鰹・アボカド・新牛蒡・抹茶
- ・フォワグラの煎茶パン粉焼き シェリーヴィネガーのソース
- ・お茶のマスタードのアクセント
- ・サザエのポッシェ 新じゃがいもとポワローのヴィシソワーズ
- ・番茶のコンソメジュレとともに
- ・鯡のクリスティアンと茄子煮びたしのグラチネ ほうじ茶風味の白ワインソース
- ・お箸休めのグラニテ(かぶせ茶)
- ・国産牛サーロインの玉露茶クルート焼き 赤ワイン香るソース
- ・京都産野菜の彩り
- ・真鯛と梅肉の玄米入りぶぶ漬け お茶の佃煮としば漬けを添えて
- ・和東茶とお野菜のデザート
- ・パン
- ・エスプレッソ または ダージリンティー



懐石フランス料理 グルマン橋
ディナー「華」

フレンチダイニング トップ オブ キョウト

〔営業時間〕ランチ 12:00～14:30(ラストオーダー14:00)

〔メニュー〕

ランチ「アムール」 5,500 円

- ・柔らかく火を入れたBBC ポーク 和東の抹茶と昆布のクルート焼き
- ・オニオンとハーブのヴィネグレット
- ・和東のほうじ茶ティラミス デーツの香りを添えて
- 他、全9品

コーヒーはフェアトレードのコーヒーを提供します。



フレンチダイニング トップ オブ キョウト
ランチ「アムール」

鉄板焼 葵

〔営業時間〕ランチ

〔平 日〕12:00～14:30(ラストオーダー 14:00)

〔土・日・祝〕<2部制>1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00

〔メニュー〕

「葵ランチ」7,000 円～

- ・生帆立貝のカルパッチョ 和東の抹茶ドレッシング
- ・国産牛フィレの鉄板焼 和東の抹茶塩を添えて
- ・和東のほうじ茶飯
- 他、全 9 品



鉄板焼 葵「葵ランチ」

中国料理 皇家龍鳳

〔営業時間〕ランチ 12:00～14:30(ラストオーダー 14:00)

〔メニュー〕

「口福ランチ」4,900 円

- ・フカヒレスープ ジュンサイ入り 和東の抹茶風味
- ・鯛と大根餅の和東のほうじ茶蒸し
- ・白キクラゲとクコの実入り 和東の抹茶ミルク
- 他、全 7 品



中国料理 皇家龍鳳「口福ランチ」

オールデイダイニング カザ

〔営業時間〕≪ 90 分制 ≫

ランチビュッフェ

〔平 日〕11:30～ / 12:00～ / 12:30～ / 13:00～ / 13:30～

※閉店 15:00(最終入店時間 13:30)

〔土・日・祝〕<2部制>1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00

ディナービュッフェ

〔平 日〕17:30～ / 18:00～ / 18:30～ / 19:00～ / 19:30～

※閉店 21:00(最終入店時間 19:30)

〔土・日・祝〕<2部制>1部 17:30～19:00 / 2部 19:30～21:00

※2022 年 4 月 29 日(金・祝)～5 月 8 日(日)は 2 部制にて承ります

〔料 金〕ランチ :〔平 日〕大人 3,800 円〔土・日・祝〕大人 4,000 円
ディナー:〔平 日〕大人 5,000 円〔土・日・祝〕大人 5,500 円

〔和東茶を使ったビュッフェ料理〕

- ・グリル野菜と茶葉のマリネ
- ・とうもろこしと抹茶の冷製スープ
- ・生ハムとチーズのボンデケーキ 抹茶風味
- ・ペンネパスタと抹茶のカルボナーラ
- ・白身魚のグージョネット 抹茶の香り
- ・お茶と京漬物のピラフ
- ・抹茶チョコレートムース
- ・抹茶と黒豆のパウンドケーキ
- ・抹茶生チョコレート
- ・栗と抹茶タルト

その他、70 種類以上の多彩なメニューを取り揃えております



オールデイダイニング カザ ビュッフェ

バー グラナダ

〔営業時間〕17:00～23:00(ラストオーダー 22:30)

〔販売商品・価格〕

和東茶カクテル「抹茶モーニ」1,800 円

宇治抹茶のリキュールをフレッシュグレープフルーツジュースとトニックで割り、
グラスのふちには和東の抹茶パウダーを加えたスノースタイルのオリジナルカクテル。
抹茶の香りとともに甘みと酸味と苦みの絶妙なバランスを楽しめます。

※上記料金は全て税金、サービス料を含みます

※写真は全てイメージです



バー グラナダ「抹茶モーニ」

■ お客様お問い合わせ先 ■

リーガロイヤルホテル京都 レストラン予約 075-361-9219(直通)
(受付時間 10:00～18:00)

*** 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 近藤・片桐
〒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