



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
「京都宇治 和東茶フェア」開催
 ラウンジで「和東茶」を使用したデザートの販売
 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府南部に位置する和東町^{わづか}と提携し、レストラン・バー・ラウンジの 7 店舗にて、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。ラウンジではアフタヌーンティーセットの他、3 種のデザートと、オールデイダイニング カザにてテイクアウト限定スイーツを販売します。

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」を使用したメニューを販売し、ラウンジでは抹茶のデザート^{デザート}を 5 種類用意。新茶ならではのおもてなしで、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。

京都の竹芸品メーカーの公長齋小菅(こうちょうさいこすが)の竹のお重箱に入った人気の「アフタヌーンティーセット」が、和東茶仕様で登場。他にも日本庭園を表現した「**和東茶の苔玉パフェ**」や、ホテル自家製の抹茶ブリオッシュを抹茶カスタードソースでふわふわとろとろに焼き上げた「**和東の抹茶ふれんちとうすと ～あんバター添え～**」、人気のショートケーキは茶道のお抹茶を連想させる茶碗に盛り付けた特別バージョンで用意。また、テイクアウトスイーツで人気の「てりーぬな気分 まっちゃ」は、上嶋爽緑園(うへじまそうろうくえん)のフルーティな味わいが人気の京都宇治和東茶 抹茶「玲」を使用。通常より約 20%抹茶パウダーを多く使用した特別バージョンで用意します。各種新茶の季節ならではのお茶スイーツを愉しめます。

また、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。



日本庭園を表現した「和東茶の苔玉パフェ」イメージ

『京都宇治 和東茶フェア』 ラウンジで「和東茶」を使用したデザート販売 概要

【販売場所】ラウンジ(1階/オールデイドライニング カザ内)

【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。

【営業時間】10:00～21:00(ラストオーダー:デザート18:00 / その他20:30)

※「和東茶アフタヌーンティーセット」はラストオーダー 17:00

【内容・料金】

和東茶アフタヌーンティーセット

3,400円 ※ドリンク付

《1日10食限定》二の重 9種のスイーツのうち5種に和東茶を使用。

〔一の重〕

セイボリー全9品

〔二の重〕

- ・抹茶生チョコレート
- ・抹茶チョコレートムース
- ・抹茶ブランマンジェ
- ・抹茶と黒豆のパウンドケーキ
- ・ほうじ茶シフォンケーキ
- ・フロマージュブランとメロンムース
- ・日向夏ロールケーキ
- ・チェリータルト
- ・わらび餅



「和東茶アフタヌーンティーセット」
イメージ

◆セットドリンク

(和東の和紅茶、コーヒー、紅茶4種 または ハーブティー3種)

◆特典

和東茶 新茶一煎茶パックをプレゼント

和東茶の苔玉パフェ

単品 1,800円

ドリンク付 2,000円

(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

苔玉に見立てた抹茶クッキーをまぶした抹茶とほうじ茶アイスクリームの下に抹茶とほうじ茶ゼリー、ほうじ茶クリーム、生クリームなど5層のパフェに仕立てました。パフェの横にはほうじ茶生チョコレート、抹茶シュークリーム、抹茶マカロンが並び、日本庭園を表現しました。添えている黒蜜で味変も楽しめます。



「和東茶の苔玉パフェ」
イメージ

◆このデザートに込めた想い◆

＜考案者＞パティシエ 横山 典子

新茶の季節に合わせてデザートも“新緑の日本庭園の美しさ”を感じられるようなデザートを考案しました。見た目にも楽しんでいただけるよう、アイスクリームを苔玉に見立てた可愛いデザートに仕上げました。

添えている薫り高い抹茶シュークリームをお楽しみいただいた後、ほうじ茶ゼリーなど5層になったパフェでさっぱりとお召し上がりいただくのがおすすめです。



和東の抹茶ふれんちとうすと 〜あんバター添え〜

単品 1,500 円

ドリンク付 1,700 円(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

ホテル自家製の抹茶ブリオッシュに、生クリームを使用したプリン生地を一晚漬けこみ、抹茶のカスタードソースをのせてブリュレ風に仕上げました。低温で焼き上げたふわふわとろとろのフレンチトーストとともに、黒蜜をかけたバニラアイスクリームとあんバターとのハーモニーを愉しめます。



「和東の抹茶ふれんちとうすと 〜あんバター添え〜」
イメージ

苺のショートケーキ —CHAWAN—

単品 1,500 円

ドリンク付 1,700 円(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

ラウンジで人気の苺のショートケーキを、抹茶碗に盛り付けた特別バージョンで用意。苺がたっぷり入ったショートケーキに和東の抹茶を使用したフォーク型のクッキーを添えています。



「苺のショートケーキ —CHAWAN—」
イメージ

※上記料金は全て税金(10%)、サービス料を含みます

《テイクアウト限定販売》

てりーぬな気分 “さらに”まっちゃ (約 26cm) 2,200 円

※税金(8%)を含みます

※各種割引優待不可

＜前日午前中までの予約制＞

【販売場所】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

人気のテイクアウト商品「てりーぬな気分 まっちゃ」をさらに濃厚に仕上げた抹茶好きにはたまらないスイーツ。上嶋爽緑園(うえじまそうろくえん)のフルーティな味わいが人気の京都宇治和東茶 抹茶「玲」使用。さらに通常より約 20%抹茶パウダーを多く使用し、色鮮やかな抹茶の緑色とホワイトチョコレートとの濃厚な味わいを実現しました。



「てりーぬな気分 “さらに”まっちゃ」
イメージ

《主な材料の産地》

- ・抹茶：上嶋爽緑園 京都宇治和東茶 抹茶「玲」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%

※写真は全てイメージです

■ お客様お問い合わせ先 ■

リーガロイヤルホテル京都 ラウンジ 075-361-9226(直通)

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