

京の伝統とリーガロイヤルホテル京都がコラボレーション！
井筒八ッ橋本舗×京つけもの もり×岩田宝来屋×リーガロイヤルホテル京都

『Kyoto Traditional』販売

販売期間:2023年11月1日(水)~2023年12月15日(金)

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、井筒八ッ橋本舗(京都市右京区嵯峨野、代表取締役会長兼社長 津田 佐兵衛)と京つけもの もり(京都市右京区西院、代表取締役 森 義治)、岩田宝来屋(京都市西京区山田、代表取締役 岩田 宏隆)とコラボレーションし、京都を代表する銘菓・漬物を使用したオリジナルデザートを提供する『**Kyoto Traditional**』を、ラウンジにて2023年11月1日(水)から12月15日(金)まで1日10食限定で販売します。



『Kyoto Traditional』デザート イメージ

今回当ホテルからのお声かけで実現した、京都を代表する異業種とのコラボレーション企画『**Kyoto Traditional**』は、より多くの人に京都の文化・伝統を知ってもらい、京都をさらに盛り上げていきたいという思いからスタートしました。

『**Kyoto Traditional**』第一弾として、井筒八ッ橋本舗の「八ッ橋」、「三笠」と京つけもの もりの「京都産 すぐき」や「瓜」といった京都を代表する銘菓・漬物を使ったデザートを、岩田宝来屋が仏具の伝統工芸技術を活かして作製したオリジナルの工芸品にて提供。当ホテルのシェフパティシエ 谷口 直紀(たにぐち なおき)が、他にはない和と洋が融合したオリジナルデザートを作るという新しい試みに挑戦し、考案しました。

八ッ橋の香りや三笠のふんわりした食感、漬物の歯ごたえとともに、伝統工芸品からも伝わる文化や歴史などの京都らしさを五感で体感できるオリジナルデザートをお楽しみください。

詳細については次頁の通りです。

■ 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 西村・尾崎・和田
〒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

井筒八ッ橋本舗×京つけもの もり×岩田宝来屋×リーガロイヤルホテル京都

『Kyoto Traditional』販売 概要

【販売店舗】リーガロイヤルホテル京都 ラウンジ(1階)

【販売期間】2023年11月1日(水)～2023年12月15日(金)

【販売価格】4,840円 ※料金は税金・サービス料を含みます。

【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)

※『Kyoto Traditional』はラストオーダー 17:00

※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】1日10食限定、セットドリンク付き

(セットドリンク:コーヒー、紅茶4種、ハーブティー3種 または 和紅茶)

八ッ橋×抹茶オペラ×パフェ

抹茶のクリーム、ジョコンド生地と「生八ッ橋」を交互に重ね、層にすることでガトーオペラのように仕上げたケーキです。ケーキの上には、ホテルのロゴを印字した「八ッ橋」を飾りました。

グラスに入ったデザートは、じっくり炊いてキャラメリゼしたりんごとカスタードクリームの上に、「生八ッ橋」、パイ生地、バニラアイスクリームを重ねて盛り付けました。アップルパイとシナモンアイスのような味わいに仕上げたパフェです。



写真はイメージです



写真はイメージです

三笠×チーズケーキ

クリームチーズをベースにした、レーズンやクランベリードライフルーツが入ったチーズケーキを三笠の生地で挟んだデザート。

しっかりとした味わいで、酸味のあるチーズケーキと、ふわっとした三笠が相性抜群です。

漬物×ヌガーグラッセ×マカロン

キャラメリゼしたピスタチオと「京都産 すぐき」の漬物をヌガーグラッセにした斬新な一品。香ばしいピスタチオと少し酸味のある「京都産 すぐき」が癖になる味わい。赤ワインとベリーソースと一緒にお召しあがりください。

マカロンの中には、生姜ベースでつけた「瓜」の漬物をクリームと一緒に挟んでいます。

漬物と洋菓子のマリアージュが愉しめる新感覚のデザートです。



写真はイメージです

【参 考】

【協力会社】

京土産：株式会社 井筒八ッ橋本舗

文化二年（1805年）、初代津田佐兵衛が業を起こし、そこから井筒八ッ橋本舗の歴史が始まる。当時祇園の茶店で人気を博していた堅焼きせんべいが、箏曲の祖・八橋検校の遺徳を継承した琴姿の「八ッ橋」。これこそが「井筒八ッ橋」として今に受け継がれている、井筒八ッ橋本舗の原点。

京仏壇・京仏具：株式会社 岩田宝来屋

岩田宝来屋は、創業以来古都京都に店を構え現在は創業家3代目の代表を務める。京仏壇・京仏具の製造は木地・漆塗・金箔押し・鍍金具など様々な伝統技術の集結である。近年ではその技術を活かした照明や家具・インテリア商材などの開発も行い、新たな伝統の守り手として会社を受け継いでいる。

食材：株式会社 もり

1962年創業し現在14店舗、100名超の体制で、千枚漬、瓜関連商品、青味大根、青しそ大根など自家製漬物を中心に販売。自家農園を有し素材となる野菜から製造、販売まで一貫対応を行う。