



「お茶の京都」和東町とのコラボレーション企画
新茶の季節ならではのメニューがレストラン 2 店舗で愉しめる

わづかちや
「京都宇治 和東茶フェア」開催
販売期間:2025 年 5 月 1 日(木)~6 月 30 日(月)

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、2015年4月に「日本遺産」の認定を受けた京都南部に位置する和東町^{わづかちや}と提携し、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」と「懐石フランス料理 グルマン橋」にて2025年5月1日(木)から6月30日(月)まで『京都宇治 和東茶フェア』を開催します。



『京都宇治 和東茶フェア』イメージ

『京都宇治 和東茶フェア』は、新茶の時期に合わせて京都宇治茶の主産地である和東町とのコラボレーションを、2005年より開催しています。今年は、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」と「懐石フランス料理 グルマン橋」の2店舗にて、新茶の季節ならではの上質な和東茶を使用した特別コースをご用意しました。両店舗ではコース料理の全品に和東茶を取り入れ、その魅力を最大限に引き出し、豊かな香りと風味が一皿ごとに広がるハーモニーをご堪能いただけます。

「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」ではランチコース「トゥルネ」のオードブル「茶源郷」の景観 和東産 抹茶風味のサラダマセドワンス 京の地豆腐 久在屋 京ふたりのエスプーマ」にて、和東町の豊かな自然と茶源郷の風景を表現した逸品をお愉しみいただけます。新緑が広がる風景や茶葉が育まれる土地の豊かな風土を連想させる、本フェアを象徴する一品に仕上げました。

「懐石フランス料理 グルマン橋」では、ディナーコース「橋」の魚料理「舌平目のバプール 白ワインソースとほうじ茶 ナッツのアクセント」において、柚子と味噌を合わせた魚のムースを舌平目で包んで仕上げ、ほうじ茶のほろ苦さと白ワインのクリーミーなソースが絶妙に調和し、ナッツの香ばしさがアクセントとなった繊細で奥深い味わいをご堪能いただけます。

和東茶の持つ自然の恵みとフレンチの技法が融合した、この時期ならではの特別なコースをお愉しみください。

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
フレンチダイニング トップ オブ キョウト 075-361-9221(直通)
懐石フランス料理 グルマン橋 075-361-9223(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 西村・宮地
〒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

●●『京都宇治 和東茶フェア』開催 概要 ●●

【販売期間】

2025 年 5 月 1 日(木)～6 月 30 日(月)

※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。

フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)

【営業時間】ランチ 12:00～15:30(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「和東トゥルネ」9,867 円 全 10 品

- ・和東町産烏龍茶香るサブレと祇園原了郭 黒七味風味のコカ
- ・“茶源郷”の景観 和東町産 抹茶風味のサラダマセドワンヌ
- 京の地豆腐 久在屋 京ふたりのエスプーマ
- ・宮津港から届く大羽鰯を和東町産 番茶とともにコンフィ
- 久御山 村田農園 金時にんじんのガスパチョ
- ・和東町 和紅茶“べにふうき”と久御山 村田農園パールコーンの
- ロイヤルミルクティー風
- ・お魚のポワレ 和東町産 玄米茶の香り移して
- MIRA-DashiC500 と里芋のコンビネゾン
- ・亀岡牛バラ肉の柔らか煮
- 和東町産 アールグレイと城陽酒造 城州のティザンヌソース
- ・おすすめデザート
- ・パン
- ・小菓子と食後のお飲み物
- (コーヒー、和東町産和紅茶、和東町産ほうじ茶、和東町産煎茶)



フレンチダイニング トップ オブ キョウト
ランチ「和東トゥルネ」イメージ

ディナー「和東エトワール」19,228 円 全 10 品

- ・和東町産烏龍茶香るサブレと祇園原了郭 黒七味風味のコカ
- ・京の地豆腐 久在屋“和”に和東町産 アールグレイを薫らせて
- 京丹後 空詩土ブルーベリーと生ハム
- ・サクラマスと和東町産 玄米茶と山田製油 金ごまとともに
- 京都風グラブラックス仕立て
- ・和東町で捕れた猪と丹波黒豆のラグー
- 京都府産平飼卵に京丹波あつらえ本しめじ
- ・黒米粉を付けたイサキのポワレ 和東町産 べにふうきのクリームソース
- ・亀岡牛のロースト 和東町産 番茶と
- 京丹後小野甚 蔵出ししもろみのコンディマン
- グリーンアスパラガスと壬生 利香庵 生姜みそのオランダーズソース
- ・おすすめデザート
- ・パン
- ・小菓子と食後のお飲み物
- (コーヒー、和東町産和紅茶、和東町産ほうじ茶、和東町産煎茶)



フレンチダイニング トップ オブ キョウト
ディナー「和東エトワール」イメージ

懐石フランス料理 グルマン橋(地下 1 階)

【営業時間】ディナー 17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

【メニュー】

ディナー「橋」10,120 円 全 10 品

- ・帆立貝とコウイカの炙り “宇治和東町” 抹茶のビネグレット
- ・貝類のタップナードとクリスピーライス 煎茶のブイヨンで
- ・番茶薫るコンソメ ワッフルと 3 種の味わい
- ・舌平目のバプール ほうじ茶と白ワインソース ナッツのアクセント
- ・グラニテ
- ・国産牛サーロインと玉露のクルート 京都産野菜添え
- または 京鴨の備長炭焼き 和紅茶「紅ふうき」の香りと京都産野菜添え
- ・メのもの 京漬物
- ・シェフおすすめデザート
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶



懐石フランス料理 グルマン橋
ディナー「橋」イメージ

※上記料金はすべて税金・サービス料を含みます。 ※写真はすべてイメージです。