


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  
新茶の季節ならではのメニューがホテルで愉しめる

わづかちや  
「京都宇治 和東茶フェア」開催

販売期間:2026年5月7日(木)~6月28日(日)



JAPAN HERITAGE

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 中谷 知寿)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と提携し、2026年5月7(木)から6月28日(日)までの期間『京都宇治 和東茶フェア』として、フレンチダイニング トップ オブ キョウト、懐石フランス料理 グルマン橘、ラウンジにて和東茶を使用したお料理とデザートを提供します。



『京都宇治 和東町 茶畑』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企画として、2005年より開催しています。前年の「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 グルマン橘」をはじめ、今年は「ラウンジ」も加えた3店舗で開催します。

「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」では、ディナーコースより「和東エトワール」が登場します。**『和東町産ほうじ茶香る久在屋“京ふたり”のムース“由良オリブを育てる会”より京都産エキストラバージンオイル』**は、白くなめらかに仕上げたムースに、大豆のやさしいコクと自然な甘みを活かし、さらにほうじ茶の香ばしさを重ねました。口に運ぶと、ふんわりとしたムースの軽やかな舌触りが最初に広がり、続いてほうじ茶の深く穏やかな余韻が愉しめます。

「懐石フランス料理 グルマン橘」では、ディナーコース「雅」にて、**『キハダマグロと帆立貝のタルタル彩り野菜と抹茶のチュイール キャビア飾り』**がコース料理の最初を彩ります。キハダマグロとホタテをタルタルで軽やかに仕立て、抹茶のチュイールの香ばしさとキャビアの繊細な塩味が彩り野菜と調和し、一皿に上質な余韻を与えます。

ラウンジで提供するのは、抹茶モンブランを主役にしたデザートです。濃厚な抹茶クリームは極細に絞上げた、なめらかでコク深く、口に含んだ瞬間から抹茶本来の旨みが広がります。モンブランの頂に添えられた、やさしい甘さのアイスマルクが、抹茶のほろ苦さと美しいハーモニーを奏でます。

800年以上の歴史を刻んだ茶文化と、料理人やパティシエの感性が響き合うこの季節ならではの味わいを、ぜひご堪能ください。新茶の香りとともに、京都ならではの上品なひとときをお届けします。

詳細については、次頁の通りです。

## ●●『京都宇治 和東茶フェア』開催 概要 ●●

### 【販売期間】

2026年5月7日(木)～6月28日(日)

※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)

#### 【販売時間】

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)

#### 【内 容】

ランチ「和東トルネ」¥9,867円 全9品

ディナー「和東エトワール」19,228円 全9品

■メニュー一例 ※ランチまたはディナーのみ提供するメニューを含みます。

- ・和東町産ほうじ茶香る久在屋“京ふたり”のムース  
“由良オリーブを育てる会”より京都産エキストラバージンオリーブオイル
- ・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
- ・黒米粉を付けた真鯛のポワレ 和東町産 べにふうきのクリームソース
- ・七谷鴨のロワイヤル クラシックスタイル



『和東町産ほうじ茶香る久在屋“京ふたり”のムース  
“由良オリーブを育てる会”より京都産エキストラ  
バージンオイル』イメージ

### 懐石フランス料理 グルマン橘(地下1階)

#### 【販売時間】

ディナー 17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

#### 【内 容】

ディナー「雅」18,975円 全13品

■メニュー一例

- ・キハダマグロと帆立貝のタルタル  
彩り野菜と抹茶のチュイール キャビア飾り
- ・フォワグラの煎茶パン粉焼き ジャがいものパンケーキを添えて  
マディラ酒ソース
- ・滋賀県産小鮎のベニエ 抹茶塩とともに
- ・お茶香る丹波地どりの梅しそ春巻き



『キハダマグロと帆立貝のタルタル 彩り野菜と  
抹茶のチュイール キャビア飾り』イメージ

### ラウンジ(1階 オールデイダイニング カザ内)

#### 【販売時間】

10:00～18:00

#### 【内 容】

抹茶の惑星モンブラン

単品:3,036円/ドリンク付き 3,542円(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)



『抹茶の惑星モンブラン』  
イメージ

※表記料金は、すべて税金・サービス料を含みます。

#### ■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都

リーガロイヤルホテル京都 レストラン予約係 075-361-9219(直通)

お問い合わせ時間 10:00～17:00

\*\*\*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 鳥井・村上  
〒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