

【PRESS RELEASE】

全国ブランドとして名高い京都・和東産の和東茶を使用した
スイーツ、オリジナルカクテル、アフタヌーンティーが味わえる

「和東茶フェア」

2023年5月8日(月)～6月30日(金)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 なかがわ 中川 ともこ 智子)の「オールデイダイニング リモネ」、「日本料理 なかのしま」、「カウンター割烹 みおつくし」、「リーチバー」、「セラーバー」、「メインラウンジ」、「THE RAY」の7店舗では、京都和東町産宇治茶を用いた期間限定の特別メニューが登場する「和東茶フェア」を5月8日(月)から6月30日(金)まで開催します。



左) 京都和東町 茶畑 イメージ

中央) オールデイダイニング リモネ 「スイーツビュッフェ ～茶とろり。～」

右) セラーバー 「和東茶のホワイトショコラマティーニ」、「和東茶の新緑モヒート」

全国ブランドとして名高い宇治茶の中でも、最高峰を誇る京都和東産茶葉は、香りが豊かで、濃厚な旨みとほどよい渋みの特徴です。苦み、甘み、香りといった和東茶の魅力を存分に味わうスイーツやオリジナルカクテルなどが全7店舗で登場します。

「オールデイダイニング リモネ」では、「ほうじ茶ムースとピーチアプリコットジュレ」や「抹茶オペラ」など和東茶を使用したスイーツが楽しめる「スイーツビュッフェ～茶とろり。～」を開催。スタンドクッキングでは、お1人様1皿限定のスペシャルスイーツ「抹茶のアフォガート」をご用意。深みのある和東茶の抹茶ソースと、ほどよく酸味が利いたフルーツソースとのマリージュを味わう一品です。

「セラーバー」では、和東茶を使った上品な2種類のオリジナルカクテルをご用意。「和東茶の新緑モヒート」は、新緑をテーマに、爽やかなミントとレモンで和東茶の風味が引き立つさっぱりとした一杯。ジャパニーズウオッカをベースにホワイトチョコレートのリキュールを組み合わせせた「和東茶のホワイトショコラマティーニ」は、甘いテイストと和東茶抹茶パウダーの風味を楽しむ大人な味わいです。

そのほか、茶葉のコクが感じられる抹茶羹にフルーツジュレを乗せた見た目も華やかな「和東茶の抹茶羹」が、料理長おまかせ会席のデザートでお召しあがりいただける「日本料理 なかのしま」や、煎茶・抹茶・ほうじ茶など茶葉の違いをお楽しみいただける「お茶アフタヌーンティー ～茶 kafuki～」を提供する「メインラウンジ」など、和東茶の魅力をご堪能いただける特別メニューを多彩なジャンルをご用意します。

「和東茶フェア」の概要は次の通りです。

■「和東茶フェア」概要

【期 間】 5月8日(月)～6月30日(金) ※店舗により提供期間が異なります。

【開催店舗】 「オールデイダイニング リモネ」、「日本料理 なかのしま」、「カウンター割烹 みおつくし」、「リーチバー」、「セラーバー」、「メインラウンジ」、「THE RAY」

■オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング 1階)

【期 間】 4月22日(土)～6月30日(金)

【時 間】 11:30～/13:30～ ※90分制

【メニュー】

・ スイーツビュッフェ ～茶とろり。～ 大人 5,500円 小学生 3,800円

和東茶を使ったスペシャルスイーツ「抹茶のアフォガート」などを含むとろり濃厚なお茶のスイーツが楽しめるスイーツビュッフェ。お茶の香りに包まれて、ゆったりとした時間をお過ごしください。

※大人1名様につき未就学のお子様1名無料



スイーツビュッフェ ～茶とろり。～



抹茶のアフォガート

■日本料理 なかのしま (タワーウイング 30階)

【期 間】 5月8日(月)～6月30日(金)

【メニュー】

・ 和東茶の抹茶羹

渋みの後に奥深い甘さやコクが感じられる和東町の抹茶を使った抹茶羹にフルーツジュレを乗せました。

※上記メニューは、料理長おまかせ会席(ランチ・ディナー 25,300円～)のデザートとしてお召しあがりいただけます



和東茶の抹茶羹

■カウンター割烹 みおつくし (地下2階)

【期 間】 5月8日(月)～6月30日(金)

【メニュー】

・ ほうじ茶ムース、和紅茶のセット 1,200円

豊かな香りと濃厚な味わいのほうじ茶をムースに仕立てました。和紅茶とのセットがおすすめです。

※和紅茶(800円)、ほうじ茶ムース(650円)は単品でのご提供もごございます

※和紅茶の単品ご提供はランチタイムのみでございます

※喫茶・デザートのみでのご注文は承りかねます



ほうじ茶ムース、和紅茶のセット

■リーチバー (ウエストウイング 1階)

【期 間】 5月8日(月)～6月30日(金)

【メニュー】

・ 煎茶のウイスキーティ 2,530円

煎茶のまろやかな甘みを味わうウイスキーベースのカクテル。ほのかにゆずが香り、煎茶の風味を引き立てます。



煎茶のウイスキーティ

■セラーバー（地下2階）

【期 間】5月8日(月)～6月30日(金)

【メニュー】

・和東茶の新緑モヒート 2,910円

新緑をテーマに、ジャパニーズウォッカをベースにミントとレモンで爽やかに仕上げました。

・和東茶のホワイトショコラマティーニ 2,530円

ジャパニーズウォッカとホワイトチョコレートのリキュールを組み合わせた甘いテイストのカクテル。和東茶抹茶パウダーの風味と一緒に楽しみください。



左)和東茶のホワイトショコラマティーニ
右)和東茶の新緑モヒート

■メインラウンジ（1階）

【期 間】～7月9日(日)

【時 間】[日～木]12:00～16:30 [金、土]12:00～18:00 ※2時間制

【メニュー】

・お茶アフタヌーンティー ～茶 kafuki～ 5,500円

茶葉の違いをスイーツで楽しむ“利き茶スイーツ”。

お茶の種類や産地を当てる飲み当て遊び「茶かぶき」をテーマに、6種類の茶葉をつかったお茶スイーツをご用意しました。

お茶アフタヌーンティー「～茶 kafuki～」を楽しむ様子をInstagramに投稿すると「リーガロイヤルホテル ペア宿泊券」が抽選で当たるInstagram投稿キャンペーンも実施しています。

Instagram投稿キャンペーンの詳細は、下記ホームページよりご覧いただけます。

<https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/mainlounge/afternoon-tea>



お茶アフタヌーンティー ～茶 kafuki～

※3日前までのオンライン予約限定 ※2名様 または 4名様 のみ承ります

※アフタヌーンティーのプレートの色は異なる場合があります

■THE RAY（アネックス7階）

【期 間】6月6日(火)～8月7日(月)

【メニュー】

・様々な和東茶 × THE RAY

※上記メニューは、6月6日(火)からの「エスポワール」(ランチコース 10,500円)または、

「ムニュ レイ」(ランチ・ディナーコース 12,500円)のデザートとしてお召しあがりいただけます

※料金は税金・サービス料を含みます ※写真はすべてイメージです

※入荷状況等によりメニュー内容を変更する場合があります

※営業時間・休業日はホームページをご確認ください

<お客様のお問い合わせ先> ※すべて直通

オールデイダイニング リモネ	TEL.06-6441-1056
日本料理 なかのしま	TEL.06-6441-0952
カウンター割烹 みおつくし	TEL.06-6441-0978
リーチバー	TEL.06-6441-0983
セラーバー	TEL.06-6448-0327
メインラウンジ	TEL.06-6441-0956
THE RAY	TEL.06-6441-0954

リーガロイヤルホテル ホームページ

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/wazuka

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 なかしま じゅんこ つしろう しゅうへい 中島 順子、津城 周平
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677