

2021年3月2日
リーガロイヤルホテル東京

香り高い京都・和東町のお茶を愉しめるスイーツをご用意

わづかちゃ

京都・和東茶フェア

販売期間：2021年3月1日(月)～6月30日(水)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 なかがわ ともこ 中川 智子）は、2021年3月1日（月）から6月30日（水）までの期間、「ガーデンラウンジ」およびテイクアウトショップ「メリッサ」にて新茶の季節に向けて『京都・和東茶フェア』を開催いたします。

京都府相楽郡和東町全面協力の「京都・和東茶フェア」は、2006年からスタートし、今回で15回目を迎えます。和東町は宇治茶の主産地であり、“お茶文化”を広く伝える様々な活動を行っており、本フェアもその一環となります。

「ガーデンラウンジ」では和東町の抹茶を使用し、枯山水に見立てた「和東抹茶のプリン」、マカロンやサブレに和東町の抹茶を使用した「和のアフタヌーンティー」、テイクアウトショップ「メリッサ」では和東町の抹茶をロール生地、生クリーム、餡を巻き込んだ「和東抹茶のロールケーキ」、和東町の抹茶やほうじ茶をホワイトチョコレートとともにガナッシュクリームに仕上げた「和東抹茶・ほうじ茶のマカロン」など和東町の香り高い風味をお愉しみいただける多彩なラインナップを揃えました。



枯山水に見立てた「和東抹茶のプリン」



ロール生地、生クリーム、餡を巻き込んだ「和東抹茶のロールケーキ」



「和東抹茶(写真左)・ほうじ茶(写真右)のマカロン」



マカロンやサブレに和東町の抹茶を使用した「和のアフタヌーンティー」

※写真はイメージです。

商品概要

＜ガーデンラウンジ＞ 営業時間:11:00～20:00(L.O.19:30) ※営業時間は変更となる場合がございます。

①和東抹茶のプリン ◇価格 :2,178 円(税金・サービス料を含む)

◇販売期間:2021年3月1日(月)～6月30日(水)

②和のアフタヌーンティー ◇価格 :4,840 円(税金・サービス料を含む)

◇提供時間:14:00～18:00 ※2時間制 ◇販売期間:2021年3月1日(月)～4月30日(金)

◇内容

＜スイーツ＞

- ・和東抹茶とチョコレートのサブレ
- ・和東抹茶のマカロン
- ・CHANDON・苺・ライチのムース
- ・わらび餅
- ・柚子のタルト
- ・ハートの最中
- ・スコーン(胡麻&ニッキ、プレーン)
- ・こし餡、クロテッドクリーム、蜂蜜

＜セイボリー＞

- ・東京産野菜と大豆シートのサラダブーケ
- ・真鯛のマリネと生ハムの洋風手毬寿司
- ・海老と帆立の味噌風味グラタン 桜海老添え
- ・豚しゃぶ水菜ロール 胡麻ソース

＜お飲み物＞

- ・ノンアルコールカクテル SAKURA スプリッツァー
(おひとり様1杯)
- ・紅茶またはコーヒー

※お土産として和東茶のティーバックセットをプレゼント
(数に限りがあります)

＜メリッサ＞ 営業時間:11:00～18:00 ※営業時間は変更となる場合がございます。

①和東抹茶のロールケーキ ◇価格:ホール 1,500 円(税込)／ハーフ 700 円(税込)／カット 350 円(税込)

◇販売期間:2021年3月1日(月)～6月30日(水) ※ご予約はお渡しの3日前まで

②和東抹茶のマカロン/和東ほうじ茶のマカロン

◇価格:各 250 円(税込) ◇販売期間:2021年3月1日(月)～6月30日(水)

【京都和東茶とは】

京都府相楽郡和東町(わづかちょう)は、京都府の南端近くにあり、町の中心に和東川が流れています。標高 300m 程度の山間部にお茶畑が広がり、①昼夜間の温度差が大きい、②霧が立ち込めやすい、③水はけがよく養分を溜める土壌 など、おいしい茶葉生育のために非常に適した環境です。

そのため和東町は鎌倉時代から宇治茶生産の中心地で、現在では京都府における栽培量・面積ともに上位を誇る宇治茶生産地です。「京都・和東の煎茶」といえば、日本茶に詳しい人は、その味・香りの良さに一目置くほどの名品として知られています。

2008年1月24日、和東町の山背に広がる茶畑の景観が、京都府景観資産制度において、真個性・共有性・共働性・創造性が認められ、その第1号として登録されました。さらに、2013年10月には「日本で最も美しい村」連合に加盟。2015年4月、文化庁の日本遺産「日本茶 800年の歴史散歩」に、京都府南部の8市町村のひとつとして認定。そして、大阪万博(2025年開催予定)に向け、2020年近畿経済産業局より、和東茶が育成地域ブランドとして認定されました。

・参考 URL: 和東町 HP <http://www.town.wazuka.kyoto.jp/>



※特別な記載がない限り、料金には税金・サービス料が含まれています。

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合があります。

■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 総支配人室 販売促進(広報担当) 縄手・金子・尾作
TEL:03-5285-8957 / FAX:03-5285-8943 / インスタグラムアカウント:@rihgaroyalhotel_tokyo
〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>

お客様からのご予約・お問い合わせ先:

リーガロイヤルホテル東京 TEL:03-5285-1121(代表)