

開催 16 回目！香り高い京都・和東町の宇治茶を愉しむフェア

わづかちゃ

京都 和東茶フェア

販売期間：2022年5月1日(日)～6月30日(木) ※商品により一部期間が異なります。

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 ^{やぎ とおる}八木 亨）は、2022年5月1日（日）から6月30日（木）までの期間、「ガーデンラウンジ」「セラーバー」「ダイニング フェリオ」およびテイクアウトショップ「メリッサ」にて新茶の季節に合わせた『京都 和東茶フェア』を開催いたします。（※商品により一部期間が異なります。）

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16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。本年も厳選された和東町シングルオリジンのお茶をご堪能いただけます。

「ガーデンラウンジ」では和東茶の魅力を存分に活かしたスイーツやドリンクを愉しめる「和東茶アフタヌーンティー」、「ダイニング フェリオ」では和東茶を使用したメニューをご堪能いただける「和東茶ディナービュッフェ」を。「セラーバー」では、バーテンダーが目の前で茶筌（ちゃせん）を使用し、茶碗の中で作るカクテルやお茶のジュレを使用する新感覚のカクテルをご用意します。また、テイクアウト商品として「メリッサ」では、チョコレートでコーティングしたほうじ茶の茶葉をそのまま上にトッピングした和東ほうじ茶ケーキや抹茶を使用したなめらかな抹茶プリンなど、多彩なラインアップです。

「京都・和東茶フェア」の概要は、次頁の通りです。



ガーデンラウンジ
「和東茶アフタヌーンティー」



メリッサ
「和東抹茶プリン」



セラーバー
「エタニティ」

※写真は全てイメージです。

■「京都・和東茶フェア」概要

ガーデンラウンジ 営業時間：平日 11:00～20:00(L.O.19:30)/土・日・祝 11:00～18:30(L.O.18:00)

<和東茶アフタヌーンティー>

◇価格：5,000 円(税金・サービス料込)

◇販売期間：2022年5月9日(月)～6月30日(木) ※120分制 **ご予約制**

◇販売時間：14:00～17:00

◇内容

<スイーツ>

- ・和東抹茶のマカロン
- ・和東抹茶のエクレール
- ・和東抹茶のムースとクレーム・ド・柚子
- ・和東ほうじ茶とキャラメル・パッションのタルト
- ・和東ほうじ茶でコンポートした桃と杏仁豆腐
- ・和東抹茶とグリोटのパウンドケーキ
- ・スコーン(プレーン、和東抹茶)
- ミルクジャムと小豆餡、クロテッドクリーム、蜂蜜

<セイボリー>

- ・緑野菜を使った冷製ポターージュ
- ・ショートパスタと緑野菜の和東茶風味
- ・真鯛の茶葉蒸し 抹茶風味のクリーミーソース

<お飲み物>

- ・爽朝(さあさ)(ノンアルコール・おひとり様1杯)
- ・紅茶 または コーヒー



※写真は2名様分のイメージです。

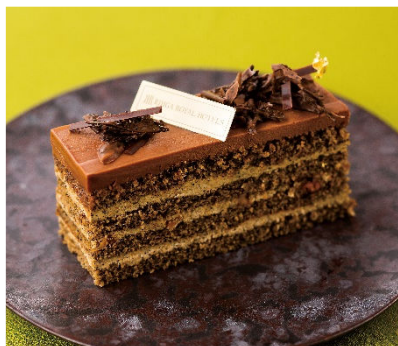
メリッサ 営業時間：11:00～18:00

<和東茶スイーツ>

◇販売期間：2022年5月1日(日)～6月30日(木)

◇内容

- ① 和東ほうじ茶ケーキ「綴-tsuduri-」 650 円(税込)
- ② 和東抹茶プリン 500 円(税込)
- ③ 和東抹茶のタルト「ロジ～露地～」 550 円(税込)



① 和東ほうじ茶ケーキ「綴-tsuduri-」



② 和東抹茶プリン



③ 和東抹茶のタルト「ロジ～露地～」

※写真は全てイメージです。

セラーバー 18:00～22:00(L.O. 21:00) ※定休日:日・月・火曜日

<和東茶と「季の美 京都ドライジン」のカクテル>

◇販売期間 :2022年5月4日(水・祝)～6月30日(木)

◇内 容

- ① 「エタニティ」 2,400円
茶笥(ちゃせん)を使用しウォッカに漬け込んだ茶葉や「季の美 京都ドライジン」、グレープフルーツジュース、ハーブリキュール「スーズ」をブレンドするカクテルです。
- ② 「フォーアモーメント」 2,000円
和東ほうじ茶のジュレに「季の美 勢 京都ドライジン」を加える新感覚のカクテルです。



ダイニング フェリオ 営業時間:平日 11:00～14:30 ※定休日:水・木曜日
土・日・祝 11:00～14:30、17:00～21:00(L.O.料理 19:30、飲料 20:30)

<和東茶ディナービュッフェ>

◇価 格 :大人 5,500円/シニア(65歳以上) 5,200円/小学生 2,800円/幼児(4～6歳) 1,500円

◇販売期間 :2022年5月1日(日)～6月26日(日)の土・日
※5月3日(火・祝)～5日(木・祝)は、「ゴールデンウィーク ファミリービュッフェ」を開催いたします。

◇時 間 :17:00～21:00(ラストオーダー 19:30) ※120分制

◇内 容

<ライブキッチン>

- ・牛ロース肉のステーキとガーリックポテト 和東抹茶塩添え
- ・本日のピザ

<ビュッフェ料理>

- ・サーモンのマリネと和東茶のジュレ仕立て
- ・ショコラジェノワと生ハム 和東茶のアクセント
- ・東京産野菜サラダ
- ・和東茶香るパン粉を纏ったチキンロティ ジェノバゼソース
- ・リーガロイヤルホテルのカレーライス
- ・パティシエのおすすめデザート ほか



※上記料金は税金・サービス料を含みます。

【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、昼夜間の温度差が大きく霧が立ち込めやすいなど、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・面積ともに一位を誇る宇治茶生産地です。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/>)



※写真は全てイメージです。※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止ならびにお客様の健康と安全を考慮し、営業時間等は変更となる場合がございます。

お客様からのお問い合わせ先:リーガロイヤルホテル東京 TEL.03-5285-1121(代表)

■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) 尾作(おざく)・縄手
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>