



お茶の京都

12 回目の開催！「お茶の京都」和東町とのコラボレーション企画。
和東茶を使用したスイーツやカクテルなど盛りだくさん！

京都宇治 和東茶フェア

ゴールデンウィーク期間、ロビーにて新茶の振る舞い茶を実施。

販売期間：2017 年 5 月 1 日（月）～6 月 30 日（金）

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・荻田 勝紀）では、「日本遺産」の認定を受けた京都府和東町^{わづか}と提携し、レストラン及びバーにて、2017 年 5 月 1 日（月）から 6 月 30 日（金）まで『京都宇治 和東茶フェア』を開催します。

京都府が実施しているキャンペーン「もうひとつの京都、行こう。」の「お茶の京都」は抹茶、煎茶、玉露を生み出した日本茶のふるさと、京都府南部の魅力を広く発信していくプロジェクト。和東町はその京都府南部に位置し、「京都府景観資産」第 1 号にも登録されています。

リーガロイヤルホテル京都では、新茶の時期にあわせて京都宇治の和東町とレストラン及びバーのメニューがコラボレートした『京都宇治 和東茶フェア』を開催し、今回で 12 回目を迎えます。5 月 3 日（水・祝）から 7 日（日）は期間限定でロビーにて新茶の振る舞い茶を実施し、ホテルをご利用いただくお客様に和東茶の魅力を感じていただけます。

「ラウンジ」では、和東茶を使用したデザートが楽しめる「和東茶アフタヌーンティーセット」と「和東茶パフェ」をご用意。それぞれのドリンクセットでは和東町産紅茶もお愉しみのいただけます。「和東茶アフタヌーンティーセット」は京都の竹芸品メーカー「公長齋小菅^{こうちようさいこすが}」のお重箱を使用し、二の重に 3 品の和東茶のデザートをご用意。京都らしさを感じていただけるアフタヌーンティーセットです。こちらをご注文の方に、お土産として和東茶 新茶一煎茶パックをプレゼントします。

「オールデイダイニング カザ」のランチ・ディナービュッフェでは和東茶を使用したデザートが登場。「バー グラナダ」では抹茶をスノースタイルで装い、爽やかなレモンの香る新緑のフイズカクテル「和東茶フイズ」をお愉しみいただけます。「懐石フランス料理 グルマン橘」では、和東の番茶や煎茶を、京都産の野菜と融合させたランチコース「京都づくし たんと」と、ディナーコース「京都づくし いっぱいこ」をご用意しました。

詳細は次頁の通りです。



↑ 「日本遺産」の認定を受けた京都府和東（わづか）町


↑ ラウンジ
「和東茶アフタヌーンティーセット」



『京都宇治 和東茶フェア』概要



《イベント》

ロビーにて新茶の振る舞い茶を実施。

【期 間】 2017 年 5 月 3 日 (水・祝)～7 日 (日)
 ① 10:00～11:00 ② 12:00～13:00
 ③ 14:00～15:00 ④ 16:00～17:00

※上記イベントは無料です。



↑ロビーの振る舞い茶は、
ホテルを利用されるゲストの皆様にサービス

《販売商品》

ラウンジ (1 階) ※オールデイダイニング カザ内

【販売期間】 2017 年 5 月 1 日 (月)～6 月 30 日 (金)
 【営業時間】 10:00～21:00 (ラストオーダー 20:30)
 【販売商品・価格】

①「和東茶アフタヌーンティーセット 二段重」 3,327 円

提供時間 10:00～17:00 (ラストオーダー 17:00)

◆和東茶 新茶一煎茶パックをプレゼント。

◆二の重 9 種のスイーツのうち 3 つに和東茶を使用。

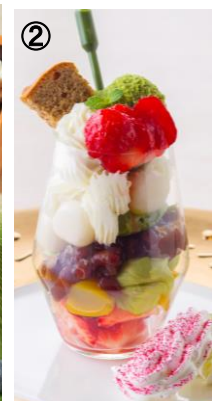
- ・和東の抹茶生チョコ ・和東のほうじ茶ブリュレ
- ・和東の抹茶スコーン

他、一の重にカナッペ全 9 品。

②「和東茶パフェ」 1,426 円

(ドリンクセット 1,664 円)

提供時間 10:00～21:00 (ラストオーダー 20:30)



オールデイダイニング カザ (1 階)

【販売期間】 2017 年 5 月 1 日 (月)～6 月 30 日 (金)

【営業時間】 6:30～22:00 (ラストオーダー 21:30)

ランチビュッフェ 〈第 1 部〉 11:30～13:00 / 〈第 2 部〉 13:30～15:00

ディナービュッフェ 17:30～21:00

※平日はお好きな時間をお選びください。《90 分制》

土日祝は二部制です。17:30～19:00 / 19:30～21:00

【価格】

・ランチビュッフェ

料金	平日	大人 ¥3,000 / 小学生 (7～12 歳) ¥1,500 / 幼児 (4～6 歳) ¥800
	土・日・祝日	大人 ¥3,500 / 小学生 (7～12 歳) ¥1,750 / 幼児 (4～6 歳) ¥800

・ディナービュッフェ

料金	平日	大人 ¥4,700 / 小学生 (7～12 歳) ¥2,350 / 幼児 (4～6 歳) ¥1,200
	土・日・祝日	大人 ¥5,000 / 小学生 (7～12 歳) ¥2,500 / 幼児 (4～6 歳) ¥1,200

※3 歳以下のお子様は無料。70 歳以上のお客様は 30%割引。

【販売商品】

◆デザートに和東茶を使用したメニューをご用意。

- ・和東のほうじ茶ブリュレ
- ・和東の抹茶生チョコ ・和東の抹茶プリン
- ・和東の抹茶ティラミス ・和東の抹茶ゼリーぜんざい風

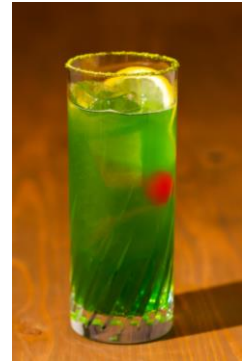


その他、ビュッフェメニューは和洋約 70 種類をご用意しております。

↑デザートイメージ

バー グラナダ (地下1階)

【販売期間】2017年5月1日(金)～6月30日(金)
 【販売時間】17:00～24:00 (ラストオーダー 23:45)
 【販売商品・価格】
和東茶フィズ 1,545円
 抹茶をスノースタイルで装い、爽やかなレモンの香る
 新緑のフィズカクテルに仕立てます。



↑ 和東茶フィズ

懐石フランス料理 グルマン橘 (地下1階)

【販売期間】2017年5月1日(金)～6月30日(金)
 【販売時間】ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:00～21:30 (ラストオーダー 21:00)

【販売商品・価格】

◆お料理に和東の抹茶や番茶、煎茶を使用したコース料理をご用意。

ランチコース 「京都づくし たんと」 4,752円

ディナーコース 「京都づくし いっぱいこ」 9,504円

○ランチ「京都づくし たんと」

- ・ お野菜と海の幸の茶巾包み トマトのクーリとともに
 - ・ グリーンアスパラガスとラングスティーヌの生ハム巻きソテー
番茶のクリームソース
 - ・ 番茶風味のコンソメゼリーと焼き茄子の入った冷製ビシソワーズ
 - ・ メインディッシュは下記よりお選びいただけます
- ・ 舞鶴のお魚の煎茶風味パン粉焼き
 - ・ 京丹波高原豚のロースト 抹茶塩とともに
 - ・ 黒毛和牛サーロインの網焼き 煎茶の香り (+2,376円)
 - ・ オマール海老のロースト 抹茶の香り (+2,376円)
- ・ 選べるデザート
 - ・ エスプレッソコーヒー または ダージリンティー



↑ ランチ「京都づくし たんと」



↑ ディナー「京都づくし いっぱいこ」

※上記料金は全て税金、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 075-341-1121 (代表)

本件に関する問い合わせ先

リーガロイヤルホテル京都 グループサービスチーム 販売促進担当 上野・宮地・片桐
 〒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