



お茶の京都

13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  
 と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：2018年5月1日（火）～6月30日（土）

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<sup>わづか</sup>と提携し、レストラン及びバーにて、2018年5月1日（火）から6月30日（土）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、ラウンジ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13回目を迎えます。5月3日（木・祝）から6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 SNS 映え間違いなしの「デザートプレート～お茶姫～」、「京都和東の抹茶ロールケーキ」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<sup>こうちようさいこすが</sup>」のお重箱を使用し、二の重に4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」では抹茶のリキュールを豆乳で割り、抹茶のアイスクリームをのせたデザート感覚のカクテルと、グリーンアップルのシロップと抹茶のシロップを和東の煎茶の水出しで割り、炭酸を少し加えた爽やかなノンアルコールカクテル2種をご用意。いずれも和東の抹茶生チョコレート付です。「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、ディナーコースをご用意しました。また、グルマン橘のディナー付宿泊プランもご用意しております。

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】2018年5月3日(木・祝)～6日(日)  
 ①10:00～11:00 ②12:00～13:00  
 ③14:00～15:00 ④16:00～17:00

※上記イベントは無料です。

※スケジュールは変更になる可能性があります。

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へサービス→

## 《レストラン販売商品》

ラウンジ (1階) ※オールデイダイニング カザ内

- 【販売期間】2018年5月1日(火)～6月30日(土)  
 【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  
 【1日10食限定】

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4つに和東茶を使用。
    - ・和東の抹茶生チョコレート ・和東のほうじ茶ババロア
    - ・和東の煎茶ブリュレ ・和東の抹茶スコーン
- 他、一の重にカナッペ全9品。

②「デザートプレート～お茶姫～」 2,614円  
 【1日10食限定】

ガラスの靴に入ったあんみつ風パフェや和東の抹茶生チョコ大福、和東の煎茶のブランマンジェ、和東の煎茶ゼリー、綿菓子、などお茶を存分に味わえる京都らしく、女性の心をくすぐるSNS映え間違いなしのデザートプレート。

③「和東の抹茶 ロールケーキ」 1,426円  
 (ドリンクセット 1,664円)

和東の抹茶のクリームとあんこを求肥で巻いて、さらにそれを和東の抹茶のスポンジで包み込んだロールケーキ。抹茶クリームはスポンジの2倍の和東の抹茶を使用しており、お茶の渋みを感じられます。抹茶と相性ぴったりの白玉やアクセントにきな粉風味のクッキーなどと一緒に楽しめます。

バー グラナダ (地下1階)

- 【販売期間】2018年5月1日(火)～6月30日(土)  
 【販売時間】17:00～24:00 (ラストオーダー 23:45)  
 【販売商品・価格】

④「和-nagomi-」 1,782円

抹茶のリキュールを豆乳で割り、抹茶のアイスクリームをのせ、スノースタイルで仕上げたカクテル。昨年秋に同商品を販売し、好評につき、再販売します。  
 和東の抹茶生チョコレート付。

⑤「凧-rin-」 1,545円

グリーンアップルのシロップと抹茶のシロップを和東の煎茶を水出ししたで割り、炭酸を少し加えた爽やかなノンアルコールカクテルです。  
 和東の抹茶生チョコレート付。



**懐石フランス料理 グルマン橋（地下1階）**

【販売期間】2018年5月1日（火）～6月30日（土）

【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 「～和みとお茶～シェフの饗宴ランチ」 3,500円  
ディナーコース「～和みとお茶～シェフの饗宴ディナー」 7,500円

「～和みとお茶～シェフの饗宴ランチ」

- ・海の幸とお野菜の番茶風味ゼリー寄せ  
京みず菜のサラダとともに
- ・お野菜のスープ 抹茶風味の泡を添えて
- ・お魚の煎茶風味ムニエル ほうじ茶風味のクリームソース
- ・京丹波高原豚の煎茶パン粉焼き 京都産野菜の彩り
- ・抹茶のアイスクリーム

（オプション）

- ①お茶漬け～お茶の佃煮とお漬物～（プラス500円）
- ②選べるデザート（プラス500円）

- ・エスプレッソコーヒー または ダージリンティー



↑「～和みとお茶～シェフの饗宴ランチ」



↑「～和みとお茶～シェフの饗宴ディナー」

「～和みとお茶～シェフの饗宴ディナー～」

- ・マグロの生ハム巻き フレッシュトマトのソース  
和東茶のドレッシングとともに
- ・フォワグラ、粉茶風味のポテトのパンケーキ  
マディラ酒ソース
- ・冷製コンソメ番茶風味とクレーム アラヴィシソワーズ
- ・鱧と玉ねぎの天ぷら 抹茶塩とともに
- ・お箸休め

※メインディッシュは下記よりお選びいただけます。

- ・国産牛サーロインの網焼き 京都産野菜の彩り
- ・黒毛和牛サーロイン（プラス2,376円）

（オプション）

お茶漬け～お茶の佃煮とお漬物～（プラス500円）

- ・お茶のデザート
- ・エスプレッソコーヒー または ダージリンティー



↑ランチ・ディナー共通オプションメニュー  
「お茶漬け～お茶の佃煮とお漬物～」

## オールデイダイニング カザ (1階)

【販売期間】 2018年5月1日(火)～6月30日(土)

【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

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

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

平日 大人 ¥4,700 / 小学生 (7～12歳) ¥2,350 / 幼児 (4～6歳) ¥1,200  
料金

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。

《ランチ・ディナー共通》・作りたて和東茶シャーベット

《ランチ限定》・和東の抹茶生チョコレート

・和東のほうじ茶パバロア

・和東の煎茶ブリュレ

《ディナー限定》・和東の抹茶ロールケーキ

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。

※上記料金は全て税金、サービス料を含みます



↑ビュッフェ料理のデザートで和東茶を使用したデザートをお楽しみいただけます。

## 《宿泊プラン》

### 「京都宇治 和東茶フェア」懐石フランス料理 グルマン橋 2食付プラン

【販売期間】2018年5月1日（火）～6月30日（土）

【販売価格】1泊1室料金

1室2名様利用	31,000円～
1室3名様利用	43,500円～
1室4名様利用	54,000円～

【内 容】・夕食 懐石フランス料理 グルマン橋「～和みとお茶～シェフの饗宴ディナー」  
・朝食 オールデイダイニング カザ（和洋ビュッフェ）



↑シェフが目の前で仕上げるカウンター席で、和東茶を使用したディナーをお召し上がりいただけます。



↑（写真左）2名様でご利用いただくスタンダードツインルーム。  
（写真右）オールデイダイニング カザの朝食ビュッフェ。

#### ■ 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 片桐・長谷川  
〒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