



香り高い“和東茶”を使った新メニューを味わう

新茶のふるまい茶も実施

わづかちゃ

『京都・和東茶フェア』

期間:2018年5月1日(火)~31(木)

協力:京都府相楽郡和東町

リーガロイヤルホテルグループ 都市センターホテル（千代田区平河町 総支配人 相坂 博）は、京都府相楽郡和東町全面協力のもと、「レストラン アイリス」、「和食処 梅林」にて、2018年5月1日（火）～31日（木）まで『京都・和東茶フェア』を開催します。

京都府南部に位置する和東町は、緑豊かな山の斜面に茶畑が広がる宇治茶の主産地であることから、“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。

「レストラン アイリス」では、和東茶を使ったパスタをメインにデザートまでお楽しみいただける月替わりのランチコース『アプレ・ミディ～和東の香り～』と和東茶を使用した3種類のメニューをご用意いたします。

「和食処 梅林」では、ご昼食にお茶の風味豊かな和東産宇治抹茶そばや食後には和東煎茶をお楽しみいただける『和東抹茶そば御膳』と夕食には季節の食材と和東茶を使った会席料理『薫風会席^{くんぷう}』をご用意いたします。

5月2日(水)の八十八夜にちなみ、5月2日（水）～5日（土・祝）には和東町の方による“新茶のふるまい茶”をロビーにて開催いたします。

『京都・和東茶フェア』詳細は次項の通りです。



レストラン アイリス
「アプレ・ミディ～和東の香り～」



レストラン アイリス
「和東茶フェア」



和食処 梅林
「和東抹茶そば御膳」

レストラン アイリス 営業時間 7:00～9:30(朝食)、11:00～14:00(昼食)、17:00～21:00(夕食:ご予約制)

■メニュー名:「アプレ・ミディ～和東の香り～」

月替わりのランチコース。オードブルには、緑が鮮やかなグリーンサラダやグリーンピースやそら豆、ブロッコリーなどの野菜をとろみのあるスープに仕上げたブルーテや、和東ほうじ茶で煮込んだ豚バラ肉の盛り合わせを。

メインには、アサリと和東抹茶の風味豊かなパスタを、デザートは、抹茶のムースをご用意。新緑の季節にぴったりなお茶づくしのランチをご堪能ください。

■販売時間:11:00～14:00 月～木曜日(金土日祝は予約制) 1日 20 食限定

■価格:フリーソフトドリンク付 1,700 円(税込)

■内容

- ・グリーンサラダ
- ・豚バラ肉の和東ほうじ茶煮
- ・新緑のブルーテ
- ・アサリのパスタ 和東抹茶風味
- ・和東抹茶のムース



■フェア名:「和東茶フェア」

■販売時間:11:00～14:00

■価格:各 1,300 円(税込)



①カマスのコンフィと和東抹茶のリゾット

カマスを香ばしく焼き上げ、茶葉入りリゾットに添えました。

和東茶で作った香り高いオイルソースでお召し上がりいただけます。



②鶏もも肉の和東ほうじ茶パン粉焼き

鶏もも肉を和東ほうじ茶入りのパン粉を纏わせ焼き上げました。

鶏の旨味と香ばしい和東ほうじ茶の風味が味に奥行きを持たせた一品です。



③二色のパスタ クリーミーソース 和東抹茶風味

和東抹茶を練りこんだ緑の麺とフィットチーネの二色の麺は、茶葉を牛乳で煮出して作ったクリーミーソースで仕上げました。

■メニュー名：「和束抹茶そば御膳」

和束産の宇治抹茶そばをお楽しみいただける御膳をご用意いたしました。

食後には和束茶をゆっくりと味わっていただけます。

■販売時間：11:00～14:00

■価格：2,200 円(税込) 1日 20 食限定

■内容

- ・和束産宇治抹茶そば
- ・ミニサラダ
- ・出汁巻き玉子 染おろし
- ・筍 落山椒煮
- ・海老 明日葉 天ぷら
- ・いなり寿司 粽麩
- ・しば漬け 茶葉佃煮
- ・くずきり
- ・和束有機煎茶



■メニュー名：「薫風会席^{くんぷう}」

旬の山の幸、海の幸をご堪能いただける会席料理をご用意いたしました。

食事には、和束産の宇治抹茶そば、食後にはくずきりとともに風味豊かな和束抹茶もお楽しみいただけます。

■販売時間：17:00～22:00(L.O.21:30) 3日前までのご予約制

■価格：6,500 円(税込)

■内容

- ・先付 新緑豆腐、海老、山葵
- ・椀 浅利真丈、若布、白髪葱、花穂
- ・造り 本日の造り盛り合わせ
- ・八寸 順才 吸い酢／燻製大根、チーズ
鯛昆布×笹寿司／ごみ胡麻味噌
- ・焼物 太刀魚酒盗焼き、伏見唐辛子
一寸豆松前煮黄身寿司
- ・煮物 大根、蛸烏賊、里芋、三度豆
- ・揚物 筍、明日葉、長芋
- ・食事 和束産宇治抹茶そば
- ・甘味 和束抹茶とくずきり



※食材の入荷状況によりメニュー内容を変更する場合がございます。

※写真はイメージです。

京都府和東町摘み立て新茶のふるまい茶

■日時:2018年5月2日(水)~5日(土・祝)

第1回11:00~15:00/第2回17:00~18:00

■場所:ロビー

■内容:京都和東町の方が来館、和東町自慢の新茶をお客様に無料サービスいたします。

【京都和東の宇治茶とは】

京都府相楽郡和東町(わづかちょう)は、京都府の南端近くであり、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、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、真価性・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されました。

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



お客様からのお問い合わせ先

レストラン アイリス TEL (03)5216-8811(直通)

和食処 梅林 TEL (03)5216-8809(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/toshicenter>

★☆☆本件に関する取材等お問い合わせ先☆☆★

都市センターホテル

企画課 水野 彩香 / 三輪 菜緒子

〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-4-1

TEL (03)5216-8803(直通) FAX (03)3262-8311