

わづか

京都・和東茶フェア

～新茶の季節、茶人が愛する和東茶を愉しむひととき～

2016年5月1日(日)～6月30日(木)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 仮谷^{かりや} 正^{ただし}）は、2016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」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。

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10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。なお、5月1日（日）の八十八夜にちなみ、5月3日（火・祝）から5月5日（木・祝）の3日間は、和東町の方々が来館され、新茶のふるまい茶をロビーにて実施いたします。

「京都・和東茶フェア」の詳細は次頁の通りです。



ガーデンラウンジ

「3種の和東抹茶デザートプレート」



セラーバー

和東茶カクテル

ガーデンラウンジ 営業時間: 11:00~19:30(L.O.19:00)

香りと風味が格別との評価がある和東町の抹茶を素材に、ケーキやパフェなどの抹茶スイーツをお楽しみいただけます。ラウンジで大好評の「3種のデザートプレート」シリーズは、抹茶仕立てが登場。また、「レイヤードパフェ」のほか、定番商品であるふわふわ食感のチーズスイーツ「ふわまーじゅ」も本フェアに合わせ、抹茶のソースをご用意いたします。

◇期間: 2016年5月1日(日)~6月30日(木)

◇時間: 11:00~19:30(L.O. 19:00)

◇内容:

①3種の和東抹茶デザートプレート コーヒーまたは紅茶付き 2,376円

写真左: 和東抹茶のチーズケーキ

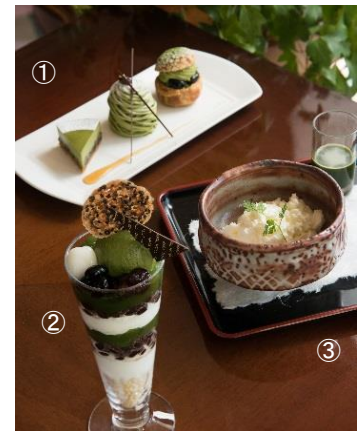
ホテルで人気のチーズケーキを、和東の抹茶と小豆を加えてアレンジ。バイクドチーズケーキですが、レアチーズケーキのような濃厚な食感が魅力。

写真中: 和東抹茶のモンブラン

和東の抹茶クリームを巻き込んだ抹茶生地のロールケーキをベースに抹茶風味の生クリームを泡立てたクレームシャンティを絞ってデコレートします。

写真右: 和東抹茶のシュークリーム

シュー生地に抹茶入りカスタードクリームと黒豆、抹茶のクレームシャンティを重ねたシュークリーム。ほんのりとした抹茶の苦味が大人の味わいです。



※テイクアウト用を「メリッサ」で販売 1,200円(税込)

②和東抹茶のレイヤードパフェ コーヒーまたは紅茶付き 2,376円

サクサクとした食感のリスフレ(ライスパフ)、大納言小豆、和東抹茶のジュレ、クレームシャンティの層を重ねたパフェ。トップ部分は小豆や黒豆、白玉、胡麻のチュイル(薄焼きクッキー)、黒蜜ソースなど和テイストで盛り付けます。

③ふわまーじゅ 和東抹茶ソース コーヒーまたは紅茶付き 2,139円

「ふわまーじゅ」は、フロマージュランにサワークリームや生クリーム、メレンゲを加え、ふわふわととろけるような食感に仕上げたスイーツ。通常はフランボワーズのソースのところ、期間限定で和東抹茶のソースをご用意いたします。

セラーバー 営業時間: 18:00~24:00(L.O. 23:30) ※定休日: 日曜日

「和東茶フェア」では毎回数々の創作カクテルを生み出してきたセラーバーが、記念すべき10回目に例年以上に力を込めて新作に取り組み、2種のカクテルが誕生しました。

◇期間: 2016年5月1日(日)~6月30日(木)

◇時間: 18:00~24:00(L.O. 23:30)

写真左: 「白緑(びやくろく)」 1,782円

ホワイトチョコレートのリキュールや生クリームなどに和東抹茶を加えシェイク。仕上げに砕いたアーモンドをのせ、まろやかな味わいをバランスよく引き締めます。

写真右: 「黄昏(たそがれ)」 2,495円

和東産の紅茶の味と香りをフランボワーズのリキュールに風味付けし、シャンパンと合わせました。最後にレモンを飾り、さっぱりとした味わいに。暮れゆく空をイメージしたカクテルです。



メリッサ 営業時間: 10:00~20:30

和東茶をスイーツでお気軽にお楽しみいただけるよう、テイクアウトの抹茶ケーキが勢揃いします。上品な抹茶の香りと気品あふれる風情は、おもたせとしてのご利用に最適です。

◇期間: 2016年5月1日(日)~6月30日(木)

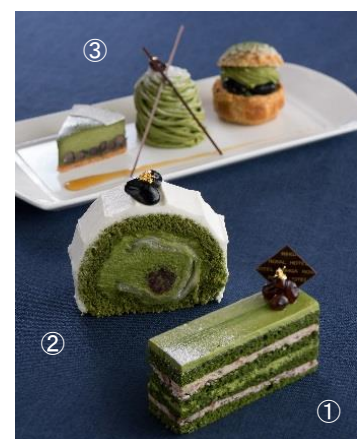
◇時間: 10:00~20:30

◇内容:

①和東抹茶のオペラ 480円(税込)
粒あん入りのバタークリーム、抹茶クリーム、抹茶とアーモンドの生地などを層にしたケーキ。

②和東抹茶のロールケーキ 420円(税込)
抹茶のロール生地に抹茶風味の生クリームと求肥を巻いたロールケーキ。トッピングの黒豆がアクセントです。

③3種の和東抹茶デザート 1,200円(税込)
和東抹茶のチーズケーキ、和東抹茶のモンブラン、和東抹茶のシュークリームの3種の詰め合わせセット。



【京都和東茶 八十八夜イベント】

京都府和東町 摘み立て新茶のふるまい茶 *ロビーウエディング等の実施で変更になる場合がございます。

■期間：2016年5月3日(火・祝)～5月5日(木・祝)の3日間

■時間：第1回目 13:00～14:00 第2回目 15:00～16:00 第3回目 17:00～18:00

■場所：1階ロビー

■内容：京都 和東町の方々が来館、和東町自慢の宇治茶の新茶を、ロビーで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。

・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。

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) <http://www.rihga.co.jp/tokyo>