



お茶の京都

「お茶の京都」和東町とのコラボレーション企画  
 新茶の季節ならではのメニューが愉しめる

「京都宇治 和東茶フェア」開催

販売期間:2023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 藤井 友行)は、2015年4月に「日本遺産」の認定を受けた京都南部に位置する和東町と提携し、「懐石フランス料理 グルマン橋」と「ラウンジ」にて2023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。



「日本遺産」の認定を受けた京都 和東(わづか)町

新茶の時期にあわせて京都宇治茶の主産地である和東町とコラボレートした『京都宇治 和東茶フェア』は、2005年より開催し今年で17回目を迎えます。今年は「懐石フランス料理 グルマン橋」と「ラウンジ」にて、香りも旨味も上質な和東茶を使用した新茶の季節ならではのメニューを用意。「懐石フランス料理 グルマン橋」では、和紅茶で燻したスモークサーモンとお野菜の前菜や衣に煎茶を合わせたカツレツ、煎茶で炊いたバターライスでいただくカレーなど、すべてのお皿でお茶の味わいを感じていただけるランチコースを販売します。そして「ラウンジ」ではウェルカムティーである新茶をはじめ、抹茶やほうじ茶を使ったアフタヌーンティーセットとデザートを販売。この時期にしか味わえないメニューを愉しめます。

詳細については次頁の通りです。

■ お客様お問い合わせ先 ■

リーガロイヤルホテル京都 懐石フランス料理 グルマン橋 075-361-9223(直通)

ラウンジ 075-361-9226(直通)

\*\*\*本件に関する問い合わせ先\*\*\*

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 尾崎・和田・三木

〒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



RIHGA ROYAL HOTELS

## 『京都宇治 和東茶フェア』開催 概要

### 【販売期間】

2023年5月1日(月)～6月30日(金)

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

最新の営業情報は公式HPをご確認ください。

### 懐石フランス料理 グルマン橘(地下1階)

#### 【営業時間】

ランチ 11:30～15:30(ラストオーダー14:30)

ディナー 17:00～21:30(ラストオーダー20:00)

#### 【メニュー】

**ランチ「都」5,800円** 全10品(すべての料理に和東茶を使用)

- ・一口のお愉しみ “和み”
- ・和紅茶で燻したスモークサーモンとお野菜のマリネ  
バルサミコ酢と山椒のヴィネグレット
- ・新玉ねぎの冷製スープ コンソメジュレと抹茶香るお米ほんとともに
- ・海老ファルスをもったお魚のパートブリック包み  
ほうじ茶マスタードのアクセント
- ・お箸休めのグラニテ “玉露と梅”
- ・丹波地どりの煎茶カツレツ ソースシャスール  
シェフ厳選京都産野菜の彩り
- ・国産牛すじカレーとお茶のバターライス 京漬物を添えて
- ・選べる5種類の甘味
- ・パン
- ・エスプレッソコーヒー または ダージリンティー



懐石フランス料理 グルマン橘  
ランチ「都」イメージ

### ラウンジ(1階/オールデイダイニング カザ内)

#### 【営業時間】

10:00～21:00(ラストオーダー アフタヌーンティー 17:00/ デザート 18:00)

#### 【メニュー】

**和東茶アフタヌーンティーセット 3,800円**

(指定内フリードリンク付き)

[1日10食限定]

- ・ウェルカムティー 和東の新茶
- ・一の重 日替わりセイボリー 全9品
- ・二の重 スイーツ9種  
和東の抹茶クリームダックワーズ  
和東のほうじ茶の生チョコ  
和東の抹茶ムース、和東の抹茶プリン  
チェリータルト、フロマージュブランのムース、  
柑橘のロールケーキ、スコーン  
レーズンのパウンドケーキ



和東茶アフタヌーンティーセット  
イメージ

※オプション バニラアイスに抹茶ソースをアフォガード風にかけて 600円

**Avec un voile blanc (アヴェック アン ヴォワール ブラン) 1,800円 (ドリンクセット 2,000円)**

「白いベールとともに」と名付けられた和東茶デザート。名前のとおり、溢れ出すホワイトチョコのソースからほろ苦く濃厚な和東の抹茶のプリンが現れます。ほのかにアーモンドやオレンジが香るパン・ド・ジェーヌや、お茶にちなんだリーフ型の和東の抹茶のアイス、お花に見立てたホワイトチョコなど、口にする組み合わせで異なるさまざまな味わいが愉しめます。



Avec un voile blanc (アヴェック アン ヴォワール ブラン)  
イメージ