



開業以来初、歴史が紡ぐ新たな融合
ザ・ホテル青龍 京都清水 × 祇園辻利 コラボレーションラウンジ

本日より期間限定で開催

【期間】5月26日(月)～8月31日(日)

ザ・ホテル青龍 京都清水(所在地:京都府京都市東山区清水二丁目204-2、総支配人:室井 孝謙)は、開業以来初めての試みとして、株式会社祇園辻利(所在地:京都市東山区祇園町南側573番地3、代表取締役:三好正晃)とのコラボレーションラウンジを、2025年5月26日(月)～8月31日(日)の期間限定で開催します。



今年開業5年目を迎えるザ・ホテル青龍 京都清水は、1933年に建てられた元清水小学校の建築を保存・活用し、「記憶を刻み、未来へつなぐ」をコンセプトに、長年地域で愛されてきた学び舎の歴史を大切に受け継ぎ、2020年にホテルとして生まれ変わりました。また、祇園辻利は、70年以上にわたり京都の地でお茶の味わいと楽しさを届け続けてきました。どちらも長年にわたり地域に根付き、京都の伝統を継ぐ2つのブランドとして、京都の文化を継承してきたという共通点から、今回のコラボレーションが実現。

京都の涼を感じさせる特別な空間の中で過ごすラグジュアリーなひととき

ゲストラウンジでは、京都で最も古い寺院の一つ「法観寺・八坂の塔」を望むことができ、時間帯に応じたフードやドリンクを提供し、ご宿泊のお客様にゆったりとしたひとときをお過ごしいただけます。

今回のコラボレーションにあわせて、京都の伝統的な景観を象徴する苔や竹を空間デザインに取り入れ、訪れるゲストに静寂と癒しを提供します。スイーツを提供するメインのカウンターには、深い緑が美しい苔の装飾を施し、その柔らかな質感が静謐な雰囲気を演出。日本庭園をイメージしたドリンクカウンターは、竹をメインとした涼しげな仕様になります。3ヶ月の開催期間中は、祇園祭など京都ならではの催事や京都らしさが伝わる装飾が月毎にディスプレイされ、訪れたゲストは観光地の喧騒を離れ、“自然の中でお茶を味わう”ような感覚をもたらします。5月～8月の祇園辻利とのコラボレーションを通じて、世界に誇る日本のお茶文化をより身近に感じていただける機会となります。

当ホテルは、今後も京都の魅力を発信する取り組みを実施し、記憶に残る旅を提案してまいります。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

ザ・ホテル青龍 京都清水 セールス&マーケティング部 広報担当 田中・伊吹・芝原

TEL:075-532-1131 FAX:075-532-1103 Mail:mrk@seiryukiyomizu.jp

<https://www.princehotels.co.jp/seiryu-kiyomizu/>

商品ラインナップ

5月は、一年に一度の「新茶」の季節。また7月には祇園祭を控え、京都は本格的な暑さを迎えます。古都の趣とともに涼を感じていただくラウンジメニューとして、祇園辻利のお茶5種と人気抹茶スイーツ、さらに2023年に誕生した揉み茶専門店「ぶぶる」の見た目にも華やかなハーブティを日替わりでラインナップしました。

スイーツ



Petitパフェ (抹茶・ほうじ茶)

抹茶とほうじ茶、それぞれの風味に合う素材を厳選し、相性とバランスを究極まで追求した逸品。茶寮都路里の職人が一つひとつ丁寧に仕上げたパフェスイーツです。



がとーぶぶフィナンシェ (抹茶・ほうじ茶)

米粉を使って焼き上げたもちりとした食感の「和フィナンシェ」。薄いお餅のような求肥(ぎゅうひ)を使用しており、和洋折衷の味わいを抹茶とほうじ茶の2種類でご用意しております。



ぎおんの里・つじりの里

パリッと歯ざわり良い薄焼きロールせんべいで、抹茶クリーム・ホワイトクリームを包んだ、祇園辻利のロングセラーの人気商品。



宇治抹茶ロール

宇治抹茶を練り込んだもちりとした米粉100%の生地、濃厚かつすっきりとした抹茶クリームと北海道十勝産の品あるプレミアム粒あんを包みました。



カヌレ (抹茶・玄米茶・ほうじ茶)

祇園辻利 大丸心斎橋店限定メニューのカヌレが登場。外はカリッと、中はもちりとした生地が特長。抹茶の旨味と深いコクが感じられる抹茶カヌレには黒豆を、香ばしさと優しい甘さの玄米茶カヌレには栗ダイスを、芳醇な香りと爽やかな後味のほうじ茶カヌレにはオレンジピールをトッピングしました。

お茶

水出しで抽出することにより渋みよりも旨味と爽やかな後味が感じられる「冷煎茶」をはじめ、独自の製法による芳醇な香りが特長の「ほうじ茶」、抹茶を贅沢に使用し濃厚でありながらすっきりとした甘さの「特選グリーンティー」など、祇園辻利の数あるお茶の中から5種類と、日替わりでお愉しみいただける「ぶぶる」のハーブティ(4種類)を厳選しました。



冷煎茶



ほうじ茶



特選グリーンティー



ほうじ茶オレ

<Today's Special>



左上:ほうじ茶×ローズペタル×ローズヒップ

左下:和紅茶・ジャスミンフラワー×マジョラム

右上:玉露×カモミール×スペアミント

右下:煎茶×レモングラス×レモンマートル×ジンジャー

ザ・ホテル青龍 京都清水×祇園辻利 コラボレーションラウンジ概要

【場 所】ザ・ホテル青龍 京都清水 1F ゲストラウンジ

【期 間】2025 年 5 月 26 日(月) ～ 8 月 31 日(日)

【対 象】ホテル宿泊者限定

【時 間】7:30A.M. ～ 10:00 P.M.

<https://www.princehotels.co.jp/seiryu-kiyomizu/summerlounge/>

<メッセージ>

ザ・ホテル青龍 京都清水 総支配人 室井孝謙

このたび、京都を代表する老舗茶舗「祇園辻利」様とともに、特別なコラボレーションを実現できましたことを、大変光栄に存じます。当館はかつて 80 年以上にわたり地域の学び舎として親しまれてきた元清水小学校の校舎を活用し、「時をつなぐ場所」として生まれ変わりました。

祇園辻利様もまた、京都・祇園の地で 70 年以上にわたり宇治茶の魅力を世界に伝え続けてこられた京都が誇る伝統の継承者です。京都の歴史と文化を大切にしながら、現代のお客様に新たな体験をお届けしたいという思いが一致し、今回のご縁が生まれました。特に蒸し暑い京都の夏に、涼やかなお茶を楽しんでいただけるこの取り組みは、五感で京都を感じていただける特別な体験になると確信しております。世界中からお越しいただくお客様に、「本物の京都」をお茶を通じてお届けできることに、心からの喜びと誇りを感じております。京都の心を一杯のお茶とともに感じていただけますと幸いです。今後も地域とともに歩み、京都の魅力をつなぎ、広げていけるホテルであり続けたいと考えております。

株式会社祇園辻利 専務 三好雄大

このたび、ザ・ホテル青龍京都清水様との初のコラボレーションラウンジを開催できることを、大変光栄に存じます。祇園辻利は、70 年以上にわたり京都・祇園の地でお茶の魅力を伝え続けてまいりました。

今回の取り組みは、地域の記憶と文化を大切にされているザ・ホテル青龍様と想いを重ね、京都の伝統と美意識とともに発信していく、意義深いコラボレーションと捉えております。本ラウンジの開催地である清水学区は、祇園と隣接し、古都ならではの風情が色濃く残る場所です。

会期中には、日本三大祭の一つ「祇園祭」も控えており、まさに祇園の文化を五感で感じていただく絶好の機会となります。京都の夏を涼やかに過ごしていただけるよう、清らかな水出し茶をはじめ、選りすぐりのお茶をご用意いたしました。また、祇園辻利の抹茶を使用した人気スイーツに加え、2023 年に誕生した新ブランド「ぶぶる」のお茶もご用意いたしました。この空間を体感することで日本の茶文化を身近に感じていただける場となれば幸いです。

訪れる皆さまの心に残る、上質で贅沢なひとときをお届けできるよう、心を込めて準備を進めております。ぜひ、京都の静寂とお茶の深み、そして古都の街の息づかいを感じにお越しください。

祇園辻利



祇園辻利の歴史は、1860 年(萬延元年)。屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、山城国宇治村(現・京都府 宇治市)にて宇治茶の製造と販売を開業したことに始まります。のちに京都・祇園を礎とすることから、「祇園辻利」と改名し、八坂神社の参道として、伝統芸能の発祥の地として、そして、お茶屋の立ち並ぶ花街として、人々に長く愛されてきたこの地から、お茶の豊かな味わいと楽しみをお届けすることで、人々の健やかな日々と日本の伝統文化の継承に貢献していきます。

ザ・ホテル青龍 京都清水

ザ・ホテル青龍 京都清水は昭和 8 年に建てられた元清水小学校を保存・活用して建てられました。世界遺産清水寺の参道からエントランスを進むと広がる、約 7,000 m² の敷地に僅か 48 室という静謐な空間。まるで洋館のようなアーチ窓や外観装飾などノスタルジックな面影を残しながら、モダンなデザインと京都の伝統的なエレメントが調和したラグジュアリーな空間で、この場所でしか見ることができない「絶景」とこのホテルでしかできない「体験」を組み合わせ、お客さまの「記憶に残る旅の喜び」を提供いたします。