

伝統と歴史が薫る“お茶の京都”を世界の料理で楽しむ 「“お茶の京都” レストランフェア」を5月1日から開催

平成29年4月28日
京都府企画理事付
京都府農林水産部
流通・ブランド戦略課
(075-414-4964)
ホテルグランヴィア京都
営業推進室広報
(075-342-5510)

京都府及び関係市町村等では、京都府南部地域の「お茶の京都」エリアにおいて、「宇治茶生産の景観」の世界文化遺産登録に向けた取組を契機として、美しい景観の維持やお茶産業の振興、お茶文化の発信などを進めています。

この度、この「お茶の京都」の魅力を多くの方に知っていただき、このエリアに足を運んでいただきたい京都府と、海外含め多くの観光客の方などが利用される JR 京都駅にあり、「京都」の食や文化を利用者に提供したいホテルグランヴィア京都との思いが一致し、お茶の京都の魅力を世界の料理で楽しむ「“お茶の京都” レストランフェア」を5月1日（月）から2か月間展開することとなりましたので、お知らせします。

この新茶の季節にあわせて、宇治抹茶やほうじ茶のスイーツをはじめ、宇治の玉露に丹後の太郎塩をあわせたオリジナルの玉露塩を使った前菜や、抹茶餡をのせ、京都産アカモクのシャキシャキ食感がアクセントの鯛の「お茶」わん蒸しなど、ホテル直営の料飲施設7店舗において、お茶の京都にインスピレーションを受けたシェフたちが手がける新しい料理をお楽しみいただけますので、事前の周知及び取材について、よろしくお願いたします。



【～抹茶のスフレと苺～】

“お茶の京都” レストランフェア

- (1) 開催時期 平成29年5月1日(月)～6月30日(金)
- (2) 開催店舗 ホテルグランヴィア京都 直営料飲施設 下記7店舗
- ・スカイダイニング&ラウンジ サザンコート
 - ・ビュー&ダイニング コトシエール
 - ・鉄板焼 五山望
 - ・日本料理 浮橋
 - ・カフェレストラン ル・タン
 - ・ロビーラウンジ グランジュール
 - ・メインバー オルビット

「“お茶の京都” レストランフェア」の料理詳細については添付資料を参照ください。

【お茶の京都とは】

茶生産地として最も長い歴史を有し、素晴らしい景観を形成するとともに、現在も最高品質の緑茶を生産している京都府南部地域(宇治市・城陽市・八幡市・京田辺市・木津川市・久御山町・井手町・宇治田原町・笠置町・和束町・精華町・南山城村)において、世界文化遺産登録に向けた取組を契機に、宇治茶をテーマにお茶生産の美しい景観維持やお茶産業の振興、お茶文化の発信などを進めています。

[お茶の京都](#) [検索](#)

.....

問合せ先

本企画について 京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 安原・上原 075-414-4964

レストランフェアについて ホテルグランヴィア京都

- ・報道関係者窓口…広報担当 福田・今村 075-342-5510(直通)
- ・一般利用者窓口…各料飲施設へ 075-344-8888(ホテル代表)