

News Release

2017年4月28日

報道関係者各位

 お茶の京都 ×  ホテルグランヴィア京都

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」開催のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 代表取締役社長:中村 仁）は、2017年5月1日（月）から6月30日（金）の期間、ホテル直営料飲施設7店舗において、「“お茶の京都”レストランフェア」を開催します。



この企画は、茶生産地として約800年もの歴史を有し、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、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通じて、古都だけでなく「もうひとつの京都」を発信するプロジェクトに賛同して実施するものです。(左記:お茶の京都ロゴマーク)

「“お茶の京都”レストランフェア」は、“お茶の京都”エリアの京都府南部地域12市町村において産出される「宇治茶」をテーマに、ホテルグランヴィア京都が直営する館内料飲施設7店舗において開催するものです。ホテルの和洋それぞれの料理人が、“技”を駆使して「宇治茶」の魅力を料理に取り入れたメニューを各店舗で提供します。

【開催期間】：2017年5月1日(月)～2017年6月30日(金)

【開催店舗】：ホテルグランヴィア京都 直営料飲施設 7店舗 ※詳細は次頁をご参照ください。



【～抹茶のスフレと苺～】

ビュー&ダイニング「コトシエール」ディナーコースで提供するデザート※写真はイメージ

ホテルグランヴィア京都
“お茶の京都”レストランフェア



スカイダイニング&ラウンジ サザンコート (15F)

■モンサンミッシェル産クレピデュール貝のパエリア 玄米茶の香り

・ディナー…17:30～22:30(L/O) 一皿 1,200円

丹波産のコシヒカリを使用した熱々のパエリアに、ミルした玄米茶をふりかけ、香ばしい香りをプラスした至極の一皿に。



■ほうじ茶のティラミス 一皿 600円

・ランチ …平日 11:30～15:00(L/O)
 土日祝 11:30～(第1部)、13:30～(第2部)
 ・ディナー…17:30～22:30(L/O)

クリーミーなのに、ほうじ茶フレーバーのあっさりとした口当たりでいくらかでも食べられそうな大人スイーツ。



■玄米茶のクレームブリュレ 一皿 600円

・ランチ …平日 11:30～15:00(L/O)
 土日祝 11:30～(第1部)、13:30～(第2部)
 ・ディナー…17:30～22:30(L/O)

目の前でキャラメリゼしてご提供します。カラメル香りとは、どこか懐かしいような玄米茶の香りの出会いをお楽しみください。



ビュー & ダイニング コトシエール (15F)

・ランチ 11:30～14:30L/O お一人様 2,800円～・ディナー17:30～21:30L/O お一人様 6,000円～

■季節の野菜を様々な仕立てに ～生ハムとトマト レモン香るバルサミコソース～ (上記写真：左)

宇治の玉露に京丹後の太郎塩をあわせたオリジナルの玉露塩添え。芳醇な風味が野菜本来の旨味を引き出します。
 ※ランチコース A・B、ディナーコース A のオードブルで提供

■抹茶のティラミス (上記写真：中)

イタリアの代表スイーツに濃厚な味わいの抹茶を合わせ仕上げました。
 ※ランチコース B・C、ディナーコース A のデザートで提供

■抹茶のスフレと苺 (上記写真：右)

宇治の抹茶を使ったスフレ。抹茶の緑と苺ソルベの鮮やかなピンクのコントラストも美しい一皿です。
 ※ディナーコース C・サロンドイナーのデザートで提供

ホテルグランヴィア京都
“お茶の京都”レストランフェア



鉄板焼 五山望 (15F)

■ランチコース伏見 お茶の京都

・ランチ…11:30～14:30(L/O) お一人様 7,000 円

京都産特選黒毛和牛のあとは、ほうじ茶の香る鯛茶漬けで。魅力の凝縮されたランチコース

- ・先付 ・カンパチの塩締め炙り スモークの香り
- ・本日のポタージュスープ
- ・京都産特選黒毛和牛ロース (80g) の鉄板焼 山葵添え ・焼野菜
- ・サラダ ・鯛茶漬け(ほうじ茶香る和だしで) ・香の物
- ・お茶のブランマンジェと本日のアイス ・コーヒー／紅茶／ハーブティー



日本料理 浮橋 (M3F)

■ おすすめ御膳 初夏の花籠 ～お茶の京都～ ※ 昼食限定

・昼食…11:30～14:00(L/O) お一人様 3,500 円

鮮やかな料理を目で愉しみ、お茶の香りを愉しむ。煎茶出汁の胡麻豆腐、造りに添えた煎茶塩、煎茶で香り付けた焼き魚、ほうじ茶餡のお豆腐蒸し、抹茶のわらび餅など、初夏の訪れを感じる品々が登場。お茶の京都が香る、趣向を凝らした日本料理をご堪能ください。

- 【お献立】・先附 ・造り二種盛り ・花籠盛り ・お豆腐蒸し ほうじ茶餡
・揚物 ・ちらし寿司 ・赤出汁 ・抹茶のわらび餅 笹の葉包み



カフェレストラン ル・タン (2F)

・ランチ : 1部 11:30～13:00、2部 13:30～15:00(90分制)

大人 平日 2,900 円、土日祝 3,500 円

小学生 平日 2,000 円、土日祝 2,400 円

3歳以上～小学生未満、全日 1,450 円

・ディナー : 1部 17:30～19:00、2部 19:30～21:00(90分制)

大人 全日 4,900 円

シニア(60歳以上) 全日 3,900 円

小学生 全日 3,000 円

3歳以上小学生未満 全日 2,150 円

■抹茶ロール (左記写真:上)

“お茶の京都”の香り高い抹茶と、生クリームのまろやかな甘さが絶妙。

※ランチ & ディナーバイキングのスイーツコーナーで提供

■鯛の「お茶」わん蒸し (左記写真:下)

茶碗蒸しに抹茶餡をのせ、京都産アカモクの食感がアクセント。

※ディナーバイキング限定で提供





ロビーラウンジ グランジュール (2F)

■抹茶のティラミス (黒蜜ソース)

・提供時間…10:00～21:00(L/O)
単品 950 円、お飲み物とのセット 1,750 円

和と洋のマリアージュ・抹茶のティラミスは、黒蜜ソースをかけて2通りの味が楽しめます。



■あんみつ～お茶の京都～

・提供時間…10:00～21:00(L/O)
単品のみ 1,000 円

初夏の涼にぴったりのあんみつ。濃厚な抹茶ソースをかけてお召し上がりください。



メインバー オルビット (2F)

・提供時間…17:30～24:00(L/O)

■葵 (あおい) 1,850 円 (写真：右上)

宇治抹茶と玉露から出来た和風リキュールに、ラムとオレンジリキュールを加えたフローズンカクテル。
ほろ苦いコクとほんのりした甘みが引き立ちます。

■糸糸 (つむぎいと) 1,650 円 (写真：左下)

香りの良いエルダーフラワーリキュールとフレッシュすだちジュースのさっぱりとした味わいが楽しめるスパークリング清酒ベースのカクテル。

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご利用は】

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都
営業推進室マーケティング・ITグループ

広報室長／福田 順 (ふくだ じゅん)、広報担当／今村 克二 (いまむら かつじ)

TEL : 075-342-5510 FAX : 075-342-5535

E-mail : k_imamura@granvia-kyoto.co.jp