

店で、家で楽しむ、“ニューノーマル”な和食のスタイル。

大人の楽しい食マガジン

あまから手帖

amakara techo
2021. August
定価 815円

8

和食ニューノーマル。

／店で楽しむ／
料亭のお弁当
アラカルトな和食
新しいもてなしのコース



／家で楽しむ／
和食デリ
取り寄せる日本料理
夏の保存食レシピ

『カハラ』開業50周年 特別版 トップの流儀

VOL.4

“夏を味わう”フェア

テーマのあるスイーツブッフェに
開放的な空間で味わうドリンク…。
心地よいもてなしの中、
優雅な夏の時間をお楽しみください。

ザ・サウザンド キョウト

緑の森を抜けた先で妖精たちのお茶会が行われていた——そんな物語を表現した女性好みのアフタヌーンティーが開催中だ。エディブルフラワーをドレスに見立てたベリーとヨーグルトムースのタルト「フェミニティ」をはじめ、見た目も華麗なスイーツは、パイナップルやココナッツ、桃やアセロラなど、夏味満載の爽やかなものがスタンバイ。20代の女性パティシエ考案のセイボリー（料理）は夏野菜と五穀ミックスのコブサラダや、豆乳クラッシュヴィンソワーズなどヘルシーな仕立て。涼しげなドリンクと共に、ファンタジーな世界観を堪能したい。

カフェ&バー「TEA&BAR」

「Fairy's Afternoon Tea ～妖精からの招待状～」

☎075・351・0700（レストラン総合受付 10:00～19:00）

🕒～8月31日（火）※2日前までに要予約

🍷1部/11:30～14:30、2部/15:30～18:30 🍷5594円。

www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/

妖精たちのお茶会へ



ノンアルコールスパークリングワインに煎茶を加えたオリジナルのウェルカムドリンクから、デザート、華やかなティースタンド、スコーン、セイボリー3種のセットにフリーフロードリンク付き。左/スイートルームでアフタヌーンティーセットを味わえるデイクースプランも。密を回避しながら家族や友人とゆったり過ごせる。写真はザ・サウザンド・スイート（デイクースプラン 20000円）。

W大阪

建築家・安藤忠雄氏監修の建物や、フレンチの名店『ラ・シーム』の高田裕介シェフとコラボレーションしたレストランなど、感度の高い人たちから話題を集めるラグジュアリー・ライフスタイルホテル。同ホテルらしい“遊び心”を気軽に体感できるラウンジ『リビングルーム』では、バーテンダーによるミクソロジー・モクテル（ノンアルコール飲料）を提供。レモンスカッシュに紅茶を合わせた「ティーレスカ」、芳醇な香りのクラフトコーラ「クラフトロジー」など10種を用意。ティータイムや食事中に、涼を呼ぶ一杯を楽しみたい。

「LIVING ROOM」

☎06・6484・5812（レストラン予約）

🕒11:30～20:00

www.marriott.co.jp/hotels/travel/osaow-w-osaka/

ユニークなモクテルでひと休み



ミクソロジーとは果物や野菜、ハーブなどの素材を合わせて作り上げるドリンクのこと。写真はミクソロジー・モクテルの新作。左から15種の紅茶から選べる「ティーレスカ」1650円、自家製のジンジャーシロップや大葉を使い、ブラックペッパーの刺激を添えた「デトックスクーラー」1650円。飲み手自らが混ぜ合わせて仕上げる「クラフトロジー」2300円は、液体窒素を使った演出で。※サ込。