



PRESS RELEASE

報道関係者各位



KYOTO
CENTURY
HOTEL

2017年4月4日

京都センチュリーホテル

祇園辻利の宇治抹茶を使用した風味豊かな抹茶スイーツが食べ放題！

[期間限定] MATCHA Sweet Garden

「初夏の京アフタヌーンティー」をテーマに

京都センチュリーホテル・祇園辻利・INOBUNがコラボレーション

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:大塚滋)は、2017年6月2日(金)～30日(金)の金・土・日曜日、7月1日(土)～31日(月)の全日、「オールデイダイニング ラジヨウ」にて、京都を代表する老舗宇治茶専門店「祇園辻利」の宇治抹茶を使用した、風味豊かなスイーツをお好きなだけ堪能できる「MATCHA Sweet Garden(抹茶スイートガーデン)」を初開催いたします。

京都センチュリーホテル・祇園辻利・INOBUNによる“スイーツ×抹茶×空間”の饗宴

～ MATCHA Sweet Garden ～



今回のスイーツビュッフェでは、「初夏の京アフタヌーンティー」をテーマに、地元・京都を代表する老舗宇治茶専門店「祇園辻利」の宇治抹茶を使用したスイーツを多彩にご用意する抹茶スイーツビュッフェを初開催。抹茶スイーツなど約 30 種の他、フードやフルーツ約 10 種、アイスクリーム 50 種など、合計約 90 種をお楽しみいただけます。

ビュッフェラインは女性に大人気の京都発祥のライフスタイルショップ「INOBUN」がコーディネート。グリーン、ホワイト、イエローを基調とし、やわらかな光が差し込む涼やかな初夏のガーデン空間を演出いたします。

京都のホテルで3番目に歴史のある「京都センチュリーホテル」が、創業150年余りの老舗宇治茶専門店「祇園辻利」、創業200年を迎えたライフスタイルショップ「INOBUN」という、地元・京都に長年息づく2社とコラボレーションし、抹茶の風味をいかした香り高い洋風スイーツとインテリアで、「京都の抹茶＝和」というイメージを覆す新しいスイーツビュッフェをお届けいたします。

◆ MATCHA Sweet Garden のポイント

Point.1 宇治茶専門店「祇園辻利」・ライフスタイルショップ「INOBUN」との“スイーツ×抹茶×空間”のコラボレーション

『抹茶』をテーマに初開催する本企画。スイーツには、京都を代表する老舗宇治茶専門店である「祇園辻利」の宇治抹茶を使用、ビュッフェラインの装飾コーディネートは京都発祥の人気ライフスタイルショップ「INOBUN」が監修することにより、長年京都に息づく2社とコラボレーションいたします。

■ 老舗宇治茶専門店「祇園辻利」の抹茶を使用した抹茶スイーツ



祇園辻利 祇園本店

「祇園辻利」の宇治抹茶

今回ご提供するスイーツには、京都を代表する宇治茶専門店「祇園辻利」の宇治抹茶を使用。京都府南部の茶園にて、覆いを被せて日光が当たらないように育てた新芽を蒸した後、揉まず乾燥させてつくる碾茶(てんちゃ)を臼で挽いて粉にした抹茶は、茶葉を全て味わうような豊かな香りとまったりとした旨み、甘みが特徴です。



パリブレ抹茶

パティシエ特製の抹茶スイーツ

竹炭を練りこんだ真っ黒なシュー生地でロドけのよい生クリームと濃厚な抹茶クリームをサンドした「パリブレ抹茶」や、抹茶と山椒をあわせたなめらかなガナッシュを艶やかな抹茶のチョコレートでコーティングした「茶花ボンボン」をはじめ、抹茶の風味が愉しめるパティシエ特製のスイーツをご用意いたします。

(※一部他の抹茶を使用しているメニューがございます。)

■ ライフスタイルショップ「INOBUN」による初夏のガーデンをイメージした空間演出



INOBUN 四条本店

ビュッフェラインの装飾は、1814年の創業より200年の時を越えて、地元京都に息づくライフスタイルショップ「INOBUN」が監修。グリーン、ホワイト、イエローを基調に、ガラスや洋書、エアプランツを用いて、初夏を感じさせる透明感のある涼しげなガーデンを演出いたします。可愛らしさのなかにも大人の落ち着きを感じるフォトジェニックな空間でお客様をお迎えいたします。

Point.2 「和×洋」パティシエからのおもてなしの一皿「ヴェリーヌペーシュ」



アヴァンデセル「ヴェリーヌペーシュ」

お席についたら、まずはパティシエからのおもてなしの一皿「ヴェリーヌペーシュ」をご提供。

さっぱりとした甘みの白桃のコンポートとジュレに、ほろ苦い抹茶のアイスクリームをあわせたパティシエ渾身のアヴァンデセル。グラスの上には、愛らしい茶花の模様をあしらった竹炭のラングドシャを添えて。「和×洋」の絶妙なマリアージュをお届けいたします。

(※「ヴェリーヌペーシュ」のみ、おひとり様一皿限定となります。)

Point.3 毎日1名様に季節のフルーツコンポート「フルーツガーデン」をプレゼント



フルーツガーデン

アヴァンデセール「ヴェリーヌペーシュ」の中には、毎日1名様にのみ苺を忍ばせませす。見事、幸運を手にしたお客様には、爽やかな緑のガーデンをイメージした、フルーツコンポート「フルーツガーデン」をサプライズでお席までお届け。マスカットやキウイ、パパイヤなど、涼やかな季節のフルーツをお愉しみいただけます。

Point.4 抹茶を使用した充実のフードメニュー

フードメニューにも抹茶を使用したメニューをご用意。ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」の「スパニッシュオムレツと抹茶風味のポテトサラダ」や「鴨胸肉とミニトマトのプロシエット 抹茶クリームを添えて」などのオードブルに加え、「京料理 嵐亭」からは、嵐亭の特製出汁を使用し、ふんわりと焼き上げた「抹茶のだし巻きたまごサンド」が登場するなど、フードメニューも充実のラインナップでお届けいたします。



(メニュー例)
・スパニッシュオムレツと抹茶風味のポテトサラダ
・鴨胸肉とミニトマトのプロシエット 抹茶クリームを添えて
・豆乳の冷製茶わん蒸し ほうじ茶薫るジュレ



(メニュー例)
・6種のミニ田楽
・野菜煎餅 5種の塩を添えて
・抹茶のだし巻きたまごサンド

Point.5 抹茶カクテル～OTEMAE～



抹茶カクテル～OTEMAE～

今回のドリンクは、「OTEMAE＝茶道の“お点前(おてまえ)”」をテーマに、「和×洋」の味わいにラジョウならではの遊び心を加えました。新スーパーフードとして注目を集める「タイガーナッツ」をベースにしたミルクドリンクに、小さな試験管に入った“こしあんパウダー(黒あんまたは白あん)”と“抹茶パウダー”を注ぎ入れ、お茶をたてるように混ぜ合わせていただく、オリジナルノンアルコールカクテルです。

MATCHA Sweet Garden 詳細

■スイーツメニュー

1. アヴァンデセール「ヴェリーヌペーシュ」★お1名様1皿限定
2. テリーヌショコラ抹茶(濃厚な抹茶のしっとりとしたテリーヌショコラ)
3. 栗と抹茶のショートケーキ(抹茶風味のスポンジに栗と口どけのよい生クリームをはさんだショートケーキ)
4. パリプレスト抹茶(竹炭を練りこんだ真っ黒なシュー生地で抹茶クリームと生クリームをサンド)
5. 抹茶モンブラン(抹茶クリームをサンドしたモンブラン)
6. フレンチトースト抹茶(たっぷり抹茶がしみこんだ濃厚なフレンチトースト)
7. 抹茶フロマージュタルト(リコッタチーズと抹茶のタルト)
8. 抹茶オペラ(しっとりとした抹茶のスポンジで抹茶クリームとガナッシュをはさんだオペラ)
9. 抹茶ティラミス(抹茶仕立てのクリーミーなティラミス)
10. 茶花ポンポン(抹茶×山椒のポンポンショコラ)
11. 抹茶生チョコレート(口どけのよい濃厚な抹茶の生チョコレート)



3. 栗と抹茶のショートケーキ



5. 抹茶モンブラン

12. プティタルト柚子抹茶(甘酸っぱい柚子のジュレと抹茶クリームのタルト)
13. 抹茶マカロンバー(キャンディー仕立ての抹茶風味のマカロン)
14. ドライ苺の抹茶ショコラ(抹茶チョコレートで包んだフリーズドライ苺)
15. 抹茶ブリュレ(なめらかで濃厚な抹茶のブリュレ)
16. 抹茶ブランマンジェ(抹茶とクリームチーズのブランマンジェに黒豆を添えて)
17. プチ抹茶フォンデュ(苺やアブリコット、マドレーヌの小さな抹茶フォンデュ)
18. 抹茶蜜×ミカンジュレ(爽やかなミカンのジュレに抹茶蜜を添えて)
19. 抹茶ソフトクリーム(濃厚な抹茶のソフトクリーム)
20. シルキーアイス抹茶 苺と白桃のソースとともに(口の中でふわっととろける抹茶風味の台湾風かき氷)



8. 抹茶オペラ



10. 茶花ボンボン、
12. プティタルト柚子抹茶



17. プチ抹茶フォンデュ

季節のジュレ・ガトー 9種

■フード・フルーツ 約10種

■アイスクリーム 50種

■ドリンク

抹茶カクテル～OTEMAE～など約15種

■ MATCHA Sweet Garden 概要

【実施期間】2017年6月2日(金)～7月31日(月)

6月は金・土・日曜日のみ、7月は全日開催

【店舗名】オールデイダイニング ラジョウ(京都センチュリーホテル 2F)

【時間】15:30～17:00(90分制)

【料金】大人 3,900円 7-12歳 2,000円 4-6歳 1,000円(税金・サービス料込)

【お問合せ】TEL 075-351-0085(レストラン総合受付 10:00～20:00)

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/matcha/>



数々の空間アワードを受賞した「オールデイダイニング ラジョウ」

シェフパティシエ 杉本 映(すぎもと えい)



シェフパティシエ 杉本 映

1997年入社。シェフパティシエとしてスイーツブティック ジョアジューの商品だけでなく、ホテル内3レストラン(メインダイニング カサネ、鉄板焼 ボヌール、オールデイダイニング ラジョウ)のデセール、そしてブライダルのウェディングケーキまで手掛ける。多岐に渡るホテル顧客のリクエストに応じ、ホテルパティシエとして約20年間数々の経験を積んできたスペシャリスト。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。 ※写真は全てイメージです。

【協力】株式会社祇園辻利、株式会社イノブ

<このリリースに関するお問合せ/ご取材のお問合せ>
京阪ホテルズ&リゾート株式会社/京都センチュリーホテル
広報担当/松井・栢・森

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp>

Email : mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp