



# PRESS RELEASE

報道関係者各位

90<sup>th</sup>

ANNIVERSARY

EST. 1928



KYOTO  
CENTURY  
HOTEL

2018年3月29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 2018

“ハートの窓”が話題の宇治田原町「正寿院」と初コラボレーション  
“幸せを呼ぶ”抹茶スイーツビュッフェ

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、2018年5月20日(日)～8月26日(日)の日曜日限定で、「オールデイダイニング ラジョウ」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抹茶スイーツビュッフェ、「MATCHA Sweet Garden 2018 (抹茶スイートガーデン)」を開催いたします。

## MATCHA Sweet Garden 2018

～ 猪目窓から広がる、抹茶スイートガーデン ～



今回のスイーツビュッフェでは、「猪目窓から広がる、抹茶スイートガーデン」をテーマに、日本緑茶発祥の地として知られる京都府綴喜郡宇治田原町の「正寿院」と初のコラボレーションを実施。“幸せを呼ぶ窓”として女性を中心に話題となっている、ハート型の“猪目窓(いのめまど)”などをモチーフにした、抹茶スイーツや装飾が店内を華やかに彩ります。

抹茶スイーツには、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。抹茶の風味がバラエティ豊かに味わえるスイーツを含むスイーツ約30種の他、フードやフルーツ約15種、アイスクリーム15種以上など、合計約60種をお好きなだけ楽しんでいただけます。

ビュッフェラインは、女性に人気の京都発祥のライフスタイルショップ「INOBU」がコーディネート。猪目窓を覗くと広がる、緑豊かな夏のガーデンを演出いたします。

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」、創業150年余りの宇治茶専門店「祇園辻利」、創業200年を迎えたライフスタイルショップ「INOBUN」、さらに約800年前に創建されたとされる「正寿院」がコラボレーションし、伝統を紡ぐ新たなアプローチとして、スイーツビュッフェをお届けいたします。

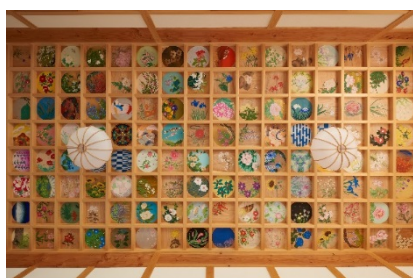
## ◆ MATCHA Sweet Garden 2018 のポイント

### Point.1 「可愛すぎる！」ハートの窓が話題の宇治田原町「正寿院」と初コラボレーション

日本緑茶発祥の地とされる宇治田原町にあり、“幸せを呼ぶ窓”として、ハート型の“猪目窓”が女性を中心に注目を集めている正寿院と初のコラボレーションを実施。「可愛すぎる！」とSNSで話題の“猪目窓”はもちろん、「花」や「日本を感じる風景」をテーマにした160枚もの絵が天井を埋め尽くす“天井画”、夏に実施される“風鈴まつり”などをイメージした、スイーツや装飾で店内を華やかに彩ります。



猪目窓



天井画



風鈴まつり

### ■ パティシエからのおもてなしの一皿「INOMEMADO」



INOMEMADO

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「INOMEMADO」をご提供。愛らしい茶花の模様をあしらった抹茶のクッキーで作られたハートの窓から覗くのは、抹茶のティラミス。濃厚なマスカルポーネクリームの上に、宇治茶専門店「祇園辻利」の抹茶をたっぷりとふりかけたパティシエ渾身のアヴァンデセールです。「和×洋」を楽しめる、チーズと抹茶の絶妙なマリージュをお届けいたします。  
※「INOMEMADO」のみ、おひとり様一皿限定となります。

### ■ 天井画と風鈴をイメージした、格子を埋め尽くす涼やかなグラススイーツ



天井画と風鈴をイメージした  
グラススイーツ

正寿院 客殿の天井を色鮮やかに彩る天井画を、木目調の格子にずらりと並べた抹茶スイーツの数々で表現。涼しげなグラススイーツは、毎年夏に開催される「風鈴まつり」から、境内に透き通るような音色を響かせる風鈴をイメージしました。

涼を感じる透明感と一口サイズの色とりどりのスイーツで、幻想的な空間を演出いたします。

### Point.2 “抹茶へのこだわり” スイーツに使用する抹茶は、老舗宇治茶専門店「祇園辻利」の宇治抹茶



祇園辻利 祇園本店



宇治抹茶イメージ

抹茶にこだわった本企画では、スイーツに京都を代表する宇治茶専門店である「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、揉まずに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もったりとした旨み、甘みの特徴です。

## ■宇治抹茶を使用したこだわりのスイーツ



抹茶を使用したスイーツメニュー

抹茶を使用したスイーツを約 20 種類ご用意。しっとりとした抹茶のスポンジ生地  
で抹茶クリームと爽やかな蜜柑のガナッシュをはさんだ「抹茶蜜柑のオペラ」や  
シロップ漬けにしたブリオッシュに甘酸っぱいいちごのコンフィチュールと濃厚な  
抹茶ショコラのクリームをサンドした「抹茶のトロペジェンヌ」をはじめ、抹茶の風味が  
楽しめるパティシエ特製のスイーツをご提供いたします。

※一部、他の抹茶を使用しているメニューがございます。

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



ワンダーフルーツガーデン

アヴァンデセール「INOMEMADO」の中には、毎回 1 名様にのみ、いちごを忍ば  
せませす。見事、幸運を手にしたお客様には、涼しげなガーデンをイメージした、  
フルーツコンポート「ワンダーフルーツガーデン」をサプライズでお席までお届け。  
繊細な飴細工で作られたキャンディーフラワーとともに、メロンやマスカットなどの  
涼やかな季節のフルーツをお楽しみいただけます。

## 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

フードにも抹茶を使用したメニューをご用意。鶏胸肉のマリネ、お出汁と抹茶の  
和風スクランブルエッグにわさびのタルタルソースでアクセントをつけた「鶏胸肉の  
マリネと抹茶香るスクランブルエッグのオープンサンド」の他、「茶蕎麦のペペロ  
ニー風」や「合鴨スモークと抹茶風味のポテトサラダ」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。

## Point.5 風鈴をイメージしたノンアルコールカクテル「KANANEIRO～奏音色～」



ノンアルコールカクテル  
KANANEIRO～奏音色～

涼やかに音色を奏でる風鈴をイメージした、ノンアルコールのオリジナル抹茶カク  
テル。丸みを帯びた風鈴を思わせるフォルムのグラスには、濃厚な抹茶蜜をベース  
にした、クリアな【抹茶 soda】とまろやかな【抹茶 milk】の 2 種類のカクテルをご用意。

フタの上に、抹茶のパウダーシュガーとハート(猪目)型のシュガーが入った最中  
をのせ、華やかな天井画に見立てました。抹茶パウダーシュガーを注ぎ、グラスと氷  
が奏でる涼しげな音色とともに楽しんでいただけます。

## Point.6 ライフスタイルショップ「INOBU」による、「正寿院」を取り入れた空間演出



INOBU 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「INOBU」が監修。リスやウサギなどが暮らす、緑豊か  
な夏のガーデンをテーマに店内を彩ります。さらに、「正寿院」の「風鈴まつり」を  
イメージし、ビュッフェラインの上に煌くガラス小物や猪目窓をモチーフにした装飾を  
取り入れ、幻想的な空間でお客様をお迎えいたします。

■スイーツメニュー

1. アヴァンデセール「INOMEMADO」★おひとり様一皿限定
2. 金柑の抹茶スフレ(金柑と抹茶のフロマージュスフレ)
3. 抹茶と白桃のショートケーキ(抹茶風味のスポンジに白桃のコンポートと抹茶クリームをはさんだショートケーキ)
4. 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)
5. 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)
6. 抹茶モンブラン(抹茶クリームと栗のペーストのモンブラン)
7. 抹茶蜜柑のオペラ(しっとりとした抹茶のスポンジで抹茶クリームと蜜柑のガナッシュをはさんだオペラ)
8. 抹茶のトロバジェンヌ(シロップ漬けにしたブリオッシュにいちごのコンフィチュールと抹茶ショコラのクリームをサンド)
9. クロワッサン餡バター(クロワッサンに抹茶バターとこしあんをサンド)
10. 抹茶のガナッシュ最中(濃厚な抹茶の生チョコと粒あんの最中仕立て)
11. 清見オレンジロール 抹茶ジュレ(清見オレンジのロールケーキに抹茶のジュレを添えて)
12. フルーツ抹茶フォンデュ(白玉、いちご、あんず、クッキーの小さな抹茶フォンデュ)
13. 抹茶ブランマンジェ(抹茶風味のブランマンジェにフルーツを添えて)
14. 抹茶ジュレ(さっぱりとした抹茶のジュレにグレープフルーツを添えて)
15. 抹茶葛きり杏仁豆腐添え(杏仁豆腐と葛きりを抹茶蜜とともに)
16. 抹茶ブリュレ(なめらかで濃厚な焼きたて抹茶ブリュレ)
17. 抹茶マカロン 茶花仕立て(抹茶マカロンに茶花に見立てたチョコレート添えて)
18. 抹茶といちごコンフィチュールのタルト(ほろ苦い抹茶クリームと甘酸っぱいいちごコンフィチュールのタルト)
19. 抹茶のロッシェ(抹茶チョコレートとイチジク、あんずのロッシェ)
20. 抹茶×山椒のボンボン(抹茶ガナッシュに山椒の香りをあわせたボンボンショコラ)
21. 抹茶×柚子のボンボン(抹茶ガナッシュに柚子のコンポートをあわせたハート型のボンボンショコラ)



2. 金柑の抹茶スフレ



3. 抹茶と白桃のショートケーキ



6. 抹茶モンブラン



7. 抹茶蜜柑のオペラ

季節のジュレ・ガトー 9種

■フード・フルーツ 約15種

■アイスクリーム 15種以上

■ドリンク 「KANANEIRO～奏音色～」など約15種

■ MATCHA Sweet Garden 2018 概要

【実施期間】2018年5月20日(日)～8月26日(日) ※日曜日限定

【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】[1部]13:30～15:00 [2部]15:30～17:00 (90分制)

【料金】大人 4,500円 7-12歳 2,500円 4-6歳 1,200円 (消費税・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/restaurant/lajyo/matcha2018.php>



京阪ホテルズ&リゾート株式会社は  
お茶の京都の活動に賛同し  
抹茶スイーツbuffetを開催いたします。

※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。

＜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／森・栢(かや)

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

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

Email : [mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp)