



PRESS RELEASE

報道関係者各位



KYOTO
CENTURY
HOTEL

2019年4月18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！ MATCHA Sweet Garden 2019 ～Flower Collection～

古来より抹茶とともに愛でられてきた「Flower -花-」×「抹茶」
「ワコール」と初コラボレーション！ランジェリーをイメージしたスイーツも

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井幹員)は、2019年5月24日(金)～9月29日(日)の金・土・日曜日限定で、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、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が楽しめる、抹茶スイーツビュッフェ「MATCHA Sweet Garden 2019 ～Flower Collection～」を開催いたします。



毎年、風味豊かな抹茶スイーツとテーマにあわせた空間演出が人気の抹茶スイーツビュッフェ。今回のテーマは、古来より抹茶とともに愛でられてきた「Flower -花-」。花の香りやデコレーションにこだわったスイーツ、そして店内に溢れる彩り豊かな花々が、ラジョウならではの“抹茶の世界”を演出いたします。

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抹茶スイーツを含むスイーツ約30種、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。

また、京都創業のインナーウェアメーカー「ワコール」と初のコラボレーションを実施。乳がんの早期発見・早期治療の大切さを訴えているワコールのピンクリボン活動に賛同し、「ピンクリボン」にちなんだ、繊細なレースを使ったピンクカラーのランジェリーをモチーフにしたスイーツをご提供いたします。

昨年90周年を迎えた「京都センチュリーホテル」、女性の美しさを追求する「株式会社ワコール」、宇治茶専門店「祇園辻利」、そして店内装飾を手掛ける「INOBUN」と、長年京都に息づく企業がコラボレーションし、スイーツを通して女性を応援する、新たなスイーツビュッフェを展開いたします。

◆ MATCHA Sweet Garden 2019 ～Flower Collection～の Point

【Point.1】 “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まったりとした旨み、甘みが特徴です。

■ 宇治抹茶を使用したこだわりのスイーツ



クレープ・シュゼット

抹茶を使用したスイーツを約 20 種類ご用意。抹茶風味のクレープをオレンジの花からもエッセンスを抽出した華やかな香りのオレンジリキュールでフランベする、ライブ感あふれるクレープ・シュゼットをはじめ、抹茶とクリームチーズにシトラスの爽やかな香りをあわせたニューヨークチーズケーキ、花に水を注ぐようにスポイトに入った濃厚な抹茶ソースをかけて楽しむプランター仕立ての抹茶プリン、竹炭を練りこんだ真っ黒なシュー生地には抹茶クリームを絞り、花柄のチョコレートでデコレーションしたエクレア・イリゴンなど、パティシエ特製スイーツをご提供いたします。

【Point.2】 「ワコール」と初のコラボレーション。華やかなランジェリーをモチーフにしたスイーツが登場



シャルロット・ルージュ



ドゥーブルパンナ〜ペーシュ〜

2015年の初開催より、3万人以上のお客様にご来店いただいた、京都センチュリーホテルのスイーツビュッフェ。

感謝の気持ちと、これからもより多くの女性に“健やかに、より豊かな日々を過ごしてほしい”という「京都センチュリーホテル」の想いと、乳がんに関わる支援活動を通じて、女性の“美しくありたい”と願う気持ちを応援する「ワコール」の姿勢が合致し、今回のコラボレーションが実現。乳がんの早期発見・早期治療の大切さを訴えているワコールのピンクリボン活動に賛同し、「ピンクリボン」にちなんだ、繊細なレースを使ったピンクカラーのランジェリーをモチーフにしたスイーツをご提供いたします。

また、「ワコール」と「ピンクリボン京都」の協力の下、店内の一部スペースにて、乳がんに関する知識を学べるコーナーを設営いたします。

※ピンクリボン京都:ピンクリボン京都実行委員会を主催とし、京都の専門医、NPO、官庁、企業、学生が一体となって、乳がん検診と早期発見・早期治療を呼びかける活動を実施。



株式会社ワコール

1946年、京都に創業。「女性に美しくなって貰うこと」「女性が美しくなることをお手伝いすること」「女性の“美しくありたい”という願いの実現に役立つこと」を事業目的とし、インナーファッションから生活文化や新しいライフスタイルを提案する、インナーウェアメーカー。



ワコール
ピンクリボンマーク

【Point.3】パティシエからのおもてなしの一皿。純白のバラをイメージした「ラ ピュルテ ～ホワイトローズ仕立て～」



アヴァンデセール
ラ ピュルテ ～ホワイトローズ仕立て～

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“アヴァンデセール”として、フランス語で白いバラの花言葉「純潔」を意味する、「ラ ピュルテ ～ホワイトローズ仕立て～」をご提供。二層になったさっぱりとしたライチのジュレと抹茶ソースの上には、純白のバラをイメージしたひんやりと冷たいアイスマースと白い食用バラを添えて。小瓶に入ったはじけるキャンディーを注ぐと、グラスの中でパチパチとした涼しげな音を奏でます。五感で楽しむ新感覚のスイーツを。

※「ラ ピュルテ ～ホワイトローズ仕立て～」のみ、おひとり様一皿限定



FRUITS BOX

毎回1名様に季節のフルーツ「FRUITS BOX (フルーツボックス)」をプレゼント

アヴァンデセール「ラ ピュルテ ～ホワイトローズ仕立て～」の中には、毎回1名様にのみ、アマンド・ショコラを忍ばせます。見事、幸運を手にしたお客様には、バラをモチーフにカットされたいちごと季節のフルーツが入った「FRUITS BOX (フルーツボックス)」をサプライズでお席までお届けいたします。

※アマンド・ショコラ・・・アーモンドをチョコレートと抹茶パウダーでコーティングしたお菓子

【Point.4】抹茶を使用したフードメニュー



抹茶を使用したフードメニュー

抹茶を使用したフードメニューも登場。抹茶の冷製パスタ「小海老のカペッリーニ 抹茶のムース添え」や抹茶の泡を添えた「ヴィシソワーズと抹茶のエスプーマ」、「抹茶とポワロー(ネギ)のキッシュ」をはじめ、フードメニューも充実のラインナップでご提供いたします。

【Point.5】“花言葉”をテーマにしたノンアルコールカクテル



左から、「Monstera(モンステラ)」「Violette(ヴィオレット)」「Pois de Senteur(ポワ・ドゥ・サントウル)」

“花言葉”をテーマにした、オリジナルノンアルコールカクテル3種をご用意。

ハワイでは希望の光を導く植物とされ、“うれしい便り”という花言葉をもつ「モンステラ」をイメージした抹茶カクテル「Monstera(モンステラ)」、「小さな幸せ」の意味をもつ「スマレ」をイメージしたラベンダー風味のカクテル「Violette(ヴィオレット)」など、幸せや喜びを感じていただきたいという想いを込めたカクテル。

“ほのかな喜び”を表す「スイートピー」をイメージした「Pois de Senteur(ポワ・ドゥ・サントウル)」は、鮮やかなブルーのハーブティー(バタフライピーティー)を、レモンベースのカクテルに注ぐことで、淡いピンク色への変化が楽しめます。

【Point.6】ライフスタイルショップ「INOBU」による、「Flower」をテーマにした空間演出



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。「Flower -花-」をテーマに、アンティークフレームで縁取られた、絵画のようなフラワーウォールをメインに、オーガンジーや天井から吊り下げた花々など、店内を色とりどりの花で華やかに彩ります。また、10月に実施される「ピンクリボン月間」に向けて、9月からピンクを中心としたリボンを中心に、一部装飾を期間限定で変更いたします。

■スイーツメニュー

1. アヴァンデセール「ラ ピュルテ ～ホワイトローズ仕立て～」 ★おひとり様一皿限定
2. 抹茶といちごのショートケーキ(抹茶風味のスポンジにいちごをサンドしたショートケーキ)
3. シャルロット・ルージュ(抹茶とベリーのパバロアにバラの香りをあわせて)
4. モンヴェール(抹茶クリームとはちみつクリームのモンブラン風)
5. テリーヌ・ショコラ・テ・ベール(ホワイトチョコと抹茶の濃厚なテリーヌショコラ)
6. ニューヨークチーズケーキ(抹茶とクリームチーズにシトラスの香りをあわせたニューヨークチーズケーキ)
7. フランボワジェ(ふんわりと抹茶が香る、フランボワーズのオペラ)
8. 抹茶のシフォンケーキ(軽い生クリームをまとった抹茶風味のシフォンケーキ)
9. 抹茶のカップケーキ(華やかなフルーツをあしらった抹茶風味のカップケーキ)
10. エクレア・イリゴン
(竹炭を練りこんだシュー生地には抹茶クリームを絞り、花柄のチョコレートでコーティング)
11. 抹茶クラフティータルト(木苺と抹茶のクラフティータルト)
12. 抹茶マカロン(抹茶風味のマカロン)
13. 和装ショコラ(豆乳とゆずのムースを抹茶チョコレートでコーティング)
14. 抹茶プリン(スポイトに入った濃厚な抹茶ソースをかける、プランター仕立ての抹茶プリン)
15. 抹茶フォンデュ(白玉と桃のコンポートの抹茶フォンデュ)
16. 葛餅(抹茶のガナッシュが入った葛餅)
17. パート・ド・フリユイ(キウイのパート・ド・フリユイに抹茶の香りをあわせて)
18. ボンボンストーン(濃厚な抹茶の生チョコレート)
19. 抹茶フィナンシェ(抹茶香る、アーモンド風味のフィナンシェ)
20. ローズ・サブレ(バラの形の抹茶サブレ)
21. クレープ・シュゼット(抹茶風味のクレープをオレンジブロッサムのリキュールでフランベ)

季節のジュレ・ガトー 約 10 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 オリジナルノンアルコールカクテルなど約 15 種



2. 抹茶といちごのショートケーキ



6. ニューヨークチーズケーキ



8. 抹茶のシフォンケーキ



9. 抹茶のカップケーキ

11. 抹茶クラフティータルト/12. 抹茶マカロン



13. 和装ショコラ

MATCHA Sweet Garden 2019 ～Flower Collection～ 概要

【実施期間】2019年5月24日(金)～9月29日(日)の金・土・日曜日限定

【店舗名】京都センチュリーホテル 2F「オールデイダイニング ラジョウ」

【時間】15:30～17:00 (90分制)

【料金】大人 4,041円(4,800円) 7-12歳 2,021円(2,400円) 4-6歳 1,011円(1,200円)

【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/matcha2019>

※()内表示価格は、消費税ならびに 10%のサービス料が含まれています。※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。



京都センチュリーホテルは「お茶の京都」の活動に賛同し、抹茶スイーツビュッフェを開催いたします。

<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&リゾーツ株式会社/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