

京都宇治茶の格式高い香りを、春の息吹とともに
京都・山城地域の最高級の宇治茶を食すレストランメニュー登場
八十八夜 5/1（日）限定“宇治茶カフェ”も開催決定！

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、2016年4月11日（月）～5月19日（木）の期間、「本物の美味しさ」をお届けしたく、お茶どころで有名な、京都府南部の山城地域の最高級の宇治茶を食すコースメニューをレストランにてご提供いたします。

宇治茶の郷づくり協議会、（公社）京都府茶業会議所、京都府茶協同組合、京都府の協力のもと、産地直送でお届けする日本茶の最高級ブランドである宇治茶を使って、ホテル椿山莊東京のシェフがオリジナルメニューを考案。イタリア料理「イル・テアトロ」、日本料理「みゆき」、カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」、石焼料理「木春堂」、料亭「錦水」にて、宇治抹茶を生地に練り込んだ自家製生パスタや、茶葉を混ぜた宇治茶御飯、宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶豆腐など、宇治茶の魅力をたっぷりと詰め込んだ斬新なお料理の数々が登場いたします。

また、料亭「錦水」では、お待ち合わせ時のロビーで水出し玉露を、茶道体験では、最高級の宇治抹茶をご賞味いただけます。

【八十八夜 5/1（日）限定“宇治茶カフェ”開催】

立春から数えて88日目の新茶シーズン「八十八夜」にあたる5月1日（日）は、1日限定の“宇治茶カフェ”を開催予定。東京にしながら本格的な京都の宇治茶をご体感いただけます。
※詳細は後日、ホテル椿山莊東京ホームページにて公開いたします。

新緑に包まれ一年で最も庭園が美しく輝くこの季節に、京都の宇治茶の力をとじ込めたお料理で新芽のごとく、心身ともにリフレッシュするひとときをお過ごしください。

◆宇治茶、京都府山城地域について

宇治茶は約800年前に京都南部の山城（やましろ）地域において、栽培が始まりました。この地は「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出し、「茶の湯」をはじめとする日本の喫茶文化をリードしてきました。また、現在も残る畑・茶問屋街・茶工場・茶ゆかりの寺社などから、その文化を目にし、辿ることのできる唯一の地であり、まさに「日本茶のふるさと」です。



■最高級の宇治茶を食す、レストランメニュー

イタリア料理「イル・テアトロ」『Profume Verde～新緑の香り～』

新緑の季節にふさわしい爽やかなグリーンな宇治抹茶と、イタリアンが融合した新感覚のコースメニューをご用意しました。ディナーでは、宇治抹茶を生地に練りこんだ自家製生パスタや、宇治抹茶を使った魚料理をご用意。じっくりとローストした魚を、シャルドネの白と宇治抹茶の緑との2色のソースで爽やかに。ランチのデザートワゴンには、宇治抹茶のケーキが登場します。お茶の香りと、新緑を思わせる色合いで、味はもちろん視覚でもお楽しみいただけます。



カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」『海老と蟹の贅沢な時間～新緑のおとずれ～』

ひと足先に初夏の風情をご堪能いただける、海老・蟹と宇治茶のコラボレーションをお届けします。前菜の魚介とホワイトアスパラガスの香草マリネには、アクセントとして抹茶のフレークを散りばめて。オマール海老のムースとより鯛は、珍しい抹茶のオイルで仕上げました。カジュアルな雰囲気の中で、初夏の美味をご堪能ください。



石焼料理「木春堂」『石焼会席～新緑～』

富士山の溶岩石で油を一切使用せずに焼き上げる石焼料理。随所に宇治茶の魅力を詰め込んだ石焼コースメニューをご用意します。じっくりと焼き上げた和牛フィレ、和牛サーロイン、オマール海老などの食材を、風味豊かで色鮮やかな抹茶塩でお召し上がりいただけます。さらにお茶の豊かな香りを存分に感じていただけるよう、茶葉をそのまま混ぜた宇治茶御飯をご用意しました甘味には、宇治茶プリンをどうぞ。



日本料理「みゆき」

『季節御膳 悠楽～新緑～』・『新緑の頃の会席～菖蒲～』

新緑の芽吹き・宇治茶の香りを料理に込めて。宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶豆腐や鮮やかな緑から連想したうすい餡、そしてお食事には宇治茶御飯か抹茶そばをご用意。宇治茶の風味を存分にお楽しみいただけます。



料亭「錦水」『薫風会席』

新緑の季節に合わせ、お茶の芳香な香りと薫風を感じていただくメニューをご用意します。お食事の締めには、玉露を使った葉茶御飯で茶葉の優しい香りをお楽しみいただけます。さらに、お待ち合わせ時のロビーで水出し玉露を、茶道体験では、最高級の宇治抹茶をご賞味いただけます。



■各レストランメニューの概要

「イル・テアトロ」『Profume Verde ～新緑の香り～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 期間 : 2016年4月11日(月)～5月19日(木)
- 時間 : ランチ 12:00～L.O.14:30 デイナー 17:30～L.O.21:00
- 料金 : ランチ 5,000円、ディナー 16,500円 ※消費税込み、サービス料別

「ザ・ビストロ」『海老と蟹の贅沢時間 ～新緑のおとずれ～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 期間 : 2016年4月11日(月)～5月19日(木)
- 時間 : ラン 11:30～L.O.15:00、ディナー 17:00～L.O.22:00
- 料金 : ランチ 4,500円、ディナー 6,900円 ※消費税込み、サービス料別

「木春堂」『石焼会席 ～新緑～』 ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 期間 : 2016年4月11日(月)～5月19日(木)
- 時間 : 17:00～L.O.20:00
- 料金 : ディナー 16,500円 ※消費税込み、サービス料別

日本料理「みゆき」『季節御膳 悠楽 ～新緑～』 / 『新緑の頃の会席 ～菖蒲～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 期間 : 2016年4月11日(月)～5月19日(木)
- 時間 : 昼食 11:30～L.O.14:30
夕食 17:30～L.O.21:00
- 料金 : 昼食『季節御膳 悠楽～新緑～』 5,000円
夕食『みゆき会席』 16,500円 ※消費税込み、サービス料別

料亭「錦水」『薫風会席』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 期間 : 2016年4月11日(月)～5月19日(木)
- 時間 : 11:30～L.O.20:00
- 料金 : 22,000円 ※消費税込み、サービス料別・個室料金別途

※メニュー等の詳細は、ホテル椿山荘東京ホームページをご覧ください。

<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/recommend/66569c6fcd059b7.html>

協力：宇治茶の郷づくり協議会、(公社)京都府茶業会議所、京都府茶協同組合、京都府

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：山本・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com