KEIHAN 京阪ホテルズ&リゾーツ

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2019 年 3 月 26 日
京都タワーホテル

京都に開業して 50 余年の京都タワーホテルが贈る 京都×抹茶の新提案

『Matcha Sweets Buffet #KYOTO』

～京都を感じる風景を宇治抹茶やほうじ茶スイーツで～

2019 年 5 月 1 日（水･祝）から期間限定開催

京都タワーホテル(京都市下京区、総支配人：荒木 昌志)は、3 階『レストラン タワーテラス』にて京都・宇治田原町『丸伍製茶』の香り高い宇治抹茶やほうじ茶を使用したスイーツをご堪能いただける「Matcha Sweets Buffet #KYOTO」を 2019 年 5 月 1 日(水・祝)～7 月 28 日(日)の期間限定で開催いたします。

今回のスイーツビュッフェでは、京都に開業して 50 余年の京都タワーホテルが「＃KYOTO（ハッシュタグキョウト）」をテーマに、「京都」の要素を散りばめたメニューをご用意いたします。鴨川の岸で等間隔に座るカップル、苔むした石畳や玉砂利、和菓子の水無月、舞妓さんの口紅など、京都らしさを感じる風景をイメージした遊び心あふれるスイーツがビュッフェ台を彩ります。また、スイーツには京都・宇治田原町『丸伍製茶』の熟練の茶師が吟味したこだわりの宇治抹茶を使用し、芳醇な香りとまろやかなうまみをご堪能いただけます。さらに、ほうじ茶を使ったスイーツや抹茶を使ったライトミールなども揃い、それぞれのお茶の繊細な味わいを引き立たせる食材とのマリアージュをお愉しみいただけます。

■■■ Matcha Sweets Buffet #KYOTO の Point ■■■

1.京都の風景×香り高い濃厚宇治抹茶

京都×抹茶スイーツ

テーマは「＃KYOTO」。京都らしさを感じる風景と抹茶スイーツを組み合わせたユニークなメニューが揃います。舞妓さんの白粉に映える真っ赤な口紅、京都の６月の風物詩である水無月という名の和菓子、鴨川デルタの愛称で親しまれる三角州、碁盤の目の地形、青々とした竹林など、観光名所だけではない京都の魅力をスイーツでお愉しみいただけます。また、スイーツには日本緑茶発祥の地である京都・宇治田原町に店を構える『丸伍製茶』の香り高い宇治抹茶を使用。
「＃KYOTO」にこだわったスイーツをほおばり、京都散歩気分をお愉しみください。

2.京都のキモノショップ『和風館 ICHI』とコラボレーション

ファーストイート 抹茶とエディブルフラワーのムース（＃丸窓）

レトロモダンで個性的な京都のキモノショップ『和風館 ICHI』と初コラボレーション。
華やかな浴衣の柄を取り入れたスイーツ「抹茶とエディブルフラワーのムース（＃丸窓）」をおもてなしの一皿ファーストイートとしてお届けいたします。白あん入りの抹茶ムースの中にはオレンジが香るバニラクリームが。さわやかな甘みと抹茶のほろ苦い味わいをお愉しみいただけます。和室の丸窓から覗く花のある風景をイメージした丸いフォルムが見た目も愛らしいスイーツです。

3.ほうじ茶スイーツでも京都を感じて

ほうじ茶を使ったスイーツ

抹茶以外に、ほうじ茶を使ったスイーツもご用意。香水にも使用されるスパイスのトンカ豆をガナッシュに使用した「ほうじ茶とトンカ豆のマカロン」は、古書店や古本市でなじみが深い京都の「古書」をモチーフに。消費量が国内トップレベルといわれるくらい京都人に愛されるパンをほうじ茶のシロップに漬けて焼き上げた「ほうじ茶のバゲットラスク」は、ザクザクとした食感にほうじ茶の風味が香る上品な味わいをお愉しみいただけます。その他、モンブランやティラミスなど、香ばしく繊細なほうじ茶の魅力が感じられるスイーツをご堪能いただけます。

4.シェフズコーナー　抹茶スノーアイス

抹茶スノーアイス

ゲストの目の前でスイーツを完成させる『シェフズコーナー』には、かき氷でもアイスクリームでもない新食感の「抹茶スノーアイス」が登場。ふんわりとした雪のような口どけに、抹茶のほろ苦い風味が広がります。

京都の暑さを忘れさせる夏らしいひんやりスイーツで、涼を感じるひとときをお届けいたします。

5.自分でつくる　豆乳のブランマンジェ　抹茶と黒蜜のソース

豆乳のブランマンジェ　抹茶と黒蜜のソース

オリジナルのスイーツがつくれる『自分でつくるコーナー』では「豆乳のブランマンジェ　抹茶と黒蜜のソース」が登場。ふるふるとなめらかな豆乳のブランマンジェに黒蜜やあんこ、白玉などをお好みでトッピング。

お気に入りの具材を集めた、自分だけのオリジナルスイーツづくりをお愉しみいただけます。

6.だし巻きサンドやグラタンも　抹茶づくしのライトミール

抹茶を使ったライトミール

ライトミールでも抹茶を使ったメニューをご用意。抹茶を練りこんだパン生地とフルーツのコントラストが可愛い「抹茶ブレッドのフルーツサンド」や、コクのある抹茶のクリームチーズとふわふわ食感のだし巻きが好相性の「抹茶クリームチーズのだし巻きサンド」など、京都らしさを感じるメニューの他に、ピラフやチキン南蛮、フィッシュグラタンなど、食事メニューと抹茶の意外な組み合わせをお愉しみいただけます。

7.SNS にシェアして GET！　タピオカ抹茶チーズティー

タピオカ抹茶チーズティー

SNS に「＃テラススイーツ」「＃スイーツビュッフェ」のハッシュタグを付けてビュッフェの写真を投稿していただいたゲストには、「タピオカ抹茶チーズティー」をプレゼント。ほろ苦い抹茶にチーズ風味のエスプーマをのせてクリーミーな味わいに仕上げます。タピオカのもちもちとした食感とともに抹茶特有のふくよかな香りをご堪能ください。

さらに、ひとつひとつ丁寧に焼き上げた京都タワー型の抹茶ラングドシャを添えてご提供いたします。

■Matcha Sweets Buffet #KYOTO 概要■

【店舗名】　京都タワーホテル 3 階「レストラン タワーテラス」

【開催期間】 2019 年 5 月 1 日（水･祝）～7 月 28 日（日）※土･日･祝･休限定開催

【営業時間】 15：30～17：00

【料　金】 大人 3,800 円、小学生 2,000 円、幼児(3 歳以上)1,200 円

※すべて消費税･サービス料(10%)込

【ご予約】 075-371-3370 (レストラン予約 10:00～20:00)

【企画詳細 URL】

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tower_hotel/restaurant/menu/2019matcha_sweets.html

■メニュー例

【抹茶スイーツ】

●抹茶のオペラ（＃鴨川デルタ）●抹茶のムースとあずきのジュレ（＃水無月）●抹茶と桃のヴェリーヌ（＃桃山）

●抹茶と杏のクラフティ（＃借景　＃坪庭）●抹茶マカロン（＃舞妓さんの口紅）●抹茶の生チョコ（＃竹林）

●抹茶のタルト（＃鴨川等間隔カップル）●抹茶と黒ごまのシュークリーム（＃いけず）●抹茶のクッキー（＃石畳）

●抹茶ワッフル（＃碁盤の目）●抹茶テリーヌ（＃岩苔）●抹茶のレアチーズ（＃町家）

●抹茶のしっとりケーキ（＃玉砂利）　●抹茶シフォン　●抹茶のロールケーキ

【ほうじ茶スイーツ】

●ほうじ茶のバゲットラスク（＃パン）●ほうじ茶とトンカ豆のマカロン（＃古書）●ほうじ茶モンブラン（＃枯山水）

●ほうじ茶とゆずのムース ●ほうじ茶ティラミス

★ファーストイート 抹茶とエディブルフラワーのムース（#丸窓）

★自分でつくるシリーズ　豆乳のブランマンジェ 抹茶と黒蜜のソース　★シェフズコーナー　抹茶スノーアイス

【ライトミール】

●抹茶ブレッドのフルーツサンド ●抹茶クリームチーズのだし巻きサンド ●シーフード抹茶ピラフ

●フライドポテト 抹茶ふりかけ ●チキン南蛮 抹茶とわさびのタルタルソース

●抹茶オランデーズのフィッシュグラタン ●茶そばの冷製スパゲティ 梅こぶ茶風味　他

※仕入れの状況により、メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます。 ※写真はすべてイメージです。

※8 月より内容を変えてスイーツビュッフェを開催する予定です。

【後援】京都府宇治田原町 【協力】有限会社丸伍製茶、和風館 ICHI

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ＆リゾーツ株式会社／京都タワーホテル

企画部･広報担当／小杉･中村

TEL：075-371-3115（平日 9:00～18:00）　FAX：075-361-2915

Email：kosugi-y@keihanhotels-resorts.co.jp

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

こころまち つくろう KEIHAN 京阪ホテルズ＆リゾーツ