

八十八夜の初夏を彩る 「京都和束産宇治茶料理フェア」開催

わづか

立春から八十八夜を数えるころは、

馥郁とした香りと味が、五感に凜と浸みる新茶の季節。

旬味旬彩にこだわるリーガロイヤルホテルでは、

全国ブランドとして名高い宇治茶のなかでも、

最高峰を誇る京都和束産茶葉を使った、

美味の競演を披露いたします。

大地の恵みとのコラボレーションも鮮やかな、

大いなる自然の息吹をご堪能ください。



宇治茶のほぼ40%が、ここ和束町の茶畑で生産されている。質・量ともに宇治茶を代表する産地である。



銘茶が誇る、香り、味、ヘルシー。

京都府南端に位置する、緑の山なりに囲まれた和束町。日本の原風景を思わせる茶畑を眩しいほど清涼な空気が包んでいます。

「おいしい茶葉が生まれる環境は、昼夜間の温度差が大きいことが、必須条件。これに加え、大きな川と豊かな森林に恵まれた和束町は、霧が立ち込めやすく、この霧が茶葉を優しく包み、自然が遮光を助けて茶葉の旨味を最大限に引き出すのです」と町長・堀忠雄さん。

また、和束特有の水はけが良く、養分を溜める土壌も、香味豊かな茶葉を育むの功を奏しています。高低差の激しい茶畑の上り下りをもととせず、新緑に映える茶葉の「二芯三葉」だけを丹精込めて摘み取る、茶農家の人々。その表情にみなぎるのは、「宇治茶のほんまもん」を自負する誇りです。



「産地を大事にしている今回のフェアが、全国ブランドである和束産宇治茶から世界ブランドへと、飛躍のきっかけになればうれしい」と和束町長・堀 忠雄さん。

渾身のレシピに満ちるのは、シエフ4人の豊かな発想。

一昨年には、パリで開催された「SIAL 国際食品展」に出品し、フランスのレストラン関係者に絶賛されたという、和束産宇治茶。

折しも新茶の季節を迎えるこの時期に、リーガロイヤルホテル大阪・東京・京都では、その深い味わいを生かし、趣向を凝らした様々な料理を披露いたします。4人の料理人が饗する滋味豊かな一皿にご期待ください。

京都和東産宇治茶料理フェア

リーガロイヤルホテル(大阪)

6/1(木)～6/30(金)

なごみ～シェフ豊田と京都和東産宇治茶のコラボメニュー～
¥7,000(¥8,085)

～Menu～

豆乳コンソメ モロヘイヤとじゅんさい入り 京番茶のピネグレット
魚介類とトマトのコンフィ 昆布風味の煎茶のアスピック仕立て
佐賀県佐城の極太アスパラガス 抹茶風味のオランダーズ
伏見とうがらしの冷製スープ ほうじ茶のジュレ
鱧の焦がしハチミツ焼き 山椒風味の玉露のあんかけ
ほうじ茶で煮た山形県平牧 豚肩ロース
煎茶のくずきり風 玉露のスープと共に
コーヒー または 紅茶、ハーブティー、中国茶



シェフ 豊田光浩

ダイニング&カフェ ナチュラルガーデン (ウエストウイング1階)

10:00a.m.～9:30p.m. ダイニング/平日11:30a.m.～2:30p.m. 5:30p.m.～9:30p.m.(土・日・祝11:30a.m.～9:30p.m.)

●ご予約・お問い合わせ ☎06-6448-1121(代)



鱧の焦がしハチミツ焼き 山椒風味の玉露のあんかけ

初夏を彩る旬食材の鱧を蒲焼風に仕立てました。ハチミツを煮詰め、赤ワインビネガーとオレンジジュース、そして牛スジのスープを加えたタレを鱧に漬けて焼いています。鱧の骨のスープで玉露を抽出し、山椒をアクセントにした“あん”を掛けて仕上げました。和東産の玉露と山椒の香りが、ほの甘い鱧の味わいを一層引き立てます。

リーガロイヤルホテル東京

6/1(木)～6/30(金)

ムニョグルマンディーズ
～京都和東産宇治茶を使って～

¥6,500(¥7,508)

※ランチのみ

～Menu～

しまあじの煎茶マリネと京野菜のタンバル
じゅんさい入り煎茶のピネグレット
煎茶のリゾーニ 番茶でやわらかく煮たタコと共に
海老のフランと玉露のスープ
煎茶で軽く燻製にした“へたい”と加茂なすのコンポート
抹茶クリームソース
“舞豚”肩ロース肉のほうじ茶煮
万願寺とうがらし添え マスタードソース
または、
佐賀牛フィレ肉のフィッセル ほうじ茶風味
万願寺とうがらし添え マスタードソース
※¥2,500(¥2,888)アップ
抹茶のロールケーキと番茶のアイスクリーム
コーヒー

お茶には臭みを消す、柔らかく煮えるという効果もあります。燻製にしたり、素材と一緒に煮るなど、調理方法も工夫しました。



レストランガーデン

シェフ 太田昌利

11:30a.m.～2:00p.m. 5:30p.m.～9:00p.m.

●ご予約・お問い合わせ ☎03-5285-1121(代)

懐石

京都和東産宇治茶を使ったコース

¥5,000(¥5,775)

※ランチのみ

～献立～

前菜 穴子寿司、はじかみ、新九十、海老、
長芋細麺(ほうじ茶ゼリー梅肉)、
オイルサーモン、烏賊団子スープ煮
椀 鱈、抹茶葛印き、玉子豆腐、椎茸、柚子
造り 鯛、帆立、鮪 芽物一式
焚合 小芋、丸茄子、海老黄味煮
麩、絹莖、茶の葉添え
強肴 日向鶏のほうじ茶香り蒸し
食事 梅茶づけ、香の物
水菓子 抹茶ムースと季節の果物

お茶の繊細な香りと味を損なわないよう注意をはらい、旬食材との調和、お茶本来の味をお楽しみいただけるよう考えました。



日本料理 なにわ

和食料理長 小暮茂夫

11:30a.m.～2:00p.m.(土・日・祝～3:00p.m.) 5:30p.m.～9:30p.m.

●ご予約・お問い合わせ ☎03-5285-1121(代)

リーガロイヤルホテル京都

6/1(木)～7/31(月)

京都和東産宇治茶ランチ ¥3,500(税金・サービス料を含む)

～Menu～

鱧の落としとトマトのコンフィ 煎茶風味のゼリー寄せ
茄子と小海老のシャルトルーズ 京番茶の香り
特選抹茶風味冷製スープ ジェルミニ
仔牛肉のクリーム煮 ほうじ茶のバイ包み焼き
京番茶のアイスクリームと季節のフルーツ 抹茶ゼリー
エスプレッソコーヒー または ダージリンティー

京都和東産宇治茶ディナー ¥8,000(税金・サービス料を含む)

～Menu～

鱧の落としとトマトのコンフィ 煎茶風味のゼリー寄せ
フォウグラのポフレと抹茶風味ポテトパンケーキ
ラングスティヌと茄子のシャルトルーズ 京番茶の香り
北海道産帆立貝と生うに 特選抹茶のナージュ仕立て
旬のお魚のムニエル 粉茶の香り
和東産玉露の“シャーベット”
仔羊のほうじ茶入り岩塩焼き
京番茶のアイスクリームと季節のフルーツ 抹茶ゼリー
エスプレッソコーヒー または ダージリンティー

ディナーの“仔羊のほうじ茶入り岩塩焼き”は、ほうじ茶を香草として使用しました。さわやかな香りが広がる一皿です。



懐石フランス料理 グルマン橋

シェフ 中田 宏

11:30a.m.～2:30p.m. 5:00p.m.～9:30p.m.

●ご予約・お問い合わせ ☎075-341-1121(代)