

報道機関各位  
プレスリリース

2015年9月25日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
京都新阪急ホテル

宇治茶の名店「伊藤久右衛門」と「京都新阪急ホテル」とのコラボ

## 「2015 宇治抹茶レストランフェア」

10月1日（木）より京都新阪急ホテル レストラン・バーで開催

京都新阪急ホテル（京都市下京区 総支配人 浅田 誠）では京都宇治茶の老舗伊藤久右衛門（京都府宇治市）との共同企画「宇治抹茶レストランフェア」を2015年10月1日（木）から開催します。

高級茶で名高い京都宇治に本店を構える天保3年創業の老舗「伊藤久右衛門」と京都新阪急ホテルのシェフの技を楽しむ、期間限定のレストランフェアです。

各店舗のコース料理には抹茶をはじめ、煎茶、京番茶など各種茶葉を使用し、より一層料理をひきたてます。

バーでは抹茶カクテル2種も登場いたします。

伊藤久右衛門と京都新阪急ホテルのシェフとのコラボレーションで、宇治茶の新たな魅力をご堪能ください。



各店のデザートイメージ

<概要>

【フェア名】老舗お茶屋の茶葉を使用したシェフオリジナル料理が登場！

「2015 宇治抹茶レストランフェア」

【場 所】京都新阪急ホテル 直営レストラン・バー（4店舗）

鉄板焼「ロイン」 欧風料理「モンスレー」 中国料理「白楽天」 バー「リード」

【期 間】2015年10月1日（木）～11月30日（月）

【お問い合わせ】 TEL075-343-5300（代表）

フェアに関する詳細はこちら → <http://hotel.kyoto-newhankyu.co.jp>

※京都 宇治 伊藤久右衛門（いとうきゅうえもん） <http://www.itohkyuemon.co.jp/>

宇治茶専門店として、近年では宇治抹茶を使用したオリジナルスイーツを販売。インターネット販売にも注力し、「楽天市場」では約4万店舗の中から選ばれる「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」のスイーツジャンル賞を2009～2014年の6年連続、合計9回受賞している。

このリリースに関するお問い合わせ先

京都新阪急ホテル 総支配人室 営業企画 / 荒岩 幸司・長谷川 友紀

TEL 075-343-5315 FAX 075-361-9156 E-mail: [k-araiwa@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:k-araiwa@hankyu-hanshin-hotels.com)

↓↓ メニュー例は、次ページをご覧ください ↓↓

<メニュー一例>

■鉄板焼 ロイン

ランチコース「四季ランチ」 料金 3,800 円

ご提供時間 11:30~14:30

【メニュー】

- ・南瓜のスープ
- ・秋刀魚のカルパッチョ カクテルスタイル
- ・紅ズワイガニ入りオムレツ  
茸のクリームソースで
- ・鯖の西京味噌焼き **ほうじ茶**の香りをまとわせて
- ・国産牛フィレ肉 (60g) の鉄板焼き 焼き野菜添え
- ・ご飯 赤だし 香の物
- ・栗のアイス最中と**煎茶**のチュイル **抹茶**ソース添え
- ・コーヒー または 紅茶

上記は10月のメニューです。11月はメニュー内容が替わります。



■中国料理 白楽天

ランチコース「飲茶ランチ」 料金 2,900 円

ご提供時間 11:30~14:30

【メニュー】

- ・前菜3種盛合わせ (さつまいもとココナッツの蒸し物  
**番茶**風味、有頭海老 **抹茶**マヨソース、くらげの冷製)
- ・茸の玉子スープ
- ・京都ぼーくの**ほうじ茶**の香り 蒸しパン添え
- ・伊勢海老、花イカ、鮭のあっさり塩炒め  
ゆず胡椒と共に
- ・点心2種盛り 工芸茶と**煎茶**のブレンド茶
- ・十穀と**茶葉**の中国粥
- ・マロンプリン お好みで**抹茶**ソース



ディナーコース 「ベストセレクション 三ツ星」 料金 5,000 円

ご提供時間 11:30~14:30 17:30~20:30



アイスとフルーツのチョコドーム  
仕立て **抹茶**ソースで演出

■欧風料理 モンスレー

和洋折衷ディナーコース「京玉手箱」 料金 6,000 円

ご提供時間 11:30~14:30 17:30~20:30

■バー リード

抹茶カクテル2種「利休」「宇治」 料金 各1,200 円

ご提供時間 平日 17:30~22:30 日・祝日 17:30~22:30

※料金はいずれもサービス料・消費税を含みます。

※写真はすべてイメージです。