

報道機関各位
プレスリリース2017年8月29日
株式会社阪急阪神ホテルズ
京都新阪急ホテル No.17-008

創業 185 年 老舗お茶屋の宇治茶をホテルスタイルにアレンジ！

いとうきゅうえもん
「伊藤久右衛門」 × 「京都新阪急ホテル」 コラボメニュー
 2017年9月1日（金）より京都新阪急ホテルにて

京都新阪急ホテル（京都市下京区 総支配人：浅田 誠^{あさだ まこと}）では、2017年9月1日（金）より天保3年創業京都宇治茶の老舗「伊藤久右衛門」（京都府宇治市）の宇治抹茶やほうじ茶（都かおり）、京番茶を使用したコラボメニューを期間限定で提供いたします。

新しい宇治茶の在り方を探求し続ける「伊藤久右衛門」と「京都新阪急ホテル」とのコラボレーションで宇治茶の新たな魅力を感じていただけるメニューをご用意いたしました。レストラン「ブルヴァール」では、ほうじ茶と番茶の茶葉を使用した創作フランス料理や、抹茶やほうじ茶の豊かな香りや味わいをお楽しみいただけるデザートなどをバイキングメニューにて提供いたします。また、バー「リード」では抹茶を使用した2種類のカクテルをお楽しみいただけます。

1階 レストラン「ブルヴァール」

【期 間】2017年9月4日（月）～12月4日（月）

【提供内容】◆デザート3品（ランチ・ディナーとも）
 ◆テーブルオーダー制メニュー3品（ディナーのみ）
 【料理2品、デザート1品】

【料 金】ランチバイキング 大人 2,600円
 ディナーバイキング 大人 4,100円
 ※小学生・幼児の料金設定あり
 ※コラボメニュー単品での販売はございません



地下1階 バー「リード」

【期 間】2017年9月1日（金）～11月30日（木）

【提供内容】抹茶を使用したカクテル2種類

【料 金】いずれも 1,400円

※いずれの料金にもサービス料・消費税を含みます（ブルヴァールではサービス料をいただいております）

詳細はこちら

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/kyotoshh/contents/J5PiqLtKfj/index.html>■ 伊藤久右衛門（いとうきゅうえもん） <http://www.itohkyuemon.co.jp/>

高級茶で名高い京都宇治に本店を構える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ECモール「Yahoo! ショッピング」では、年間ベストストア スイーツ部門賞を通算7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 広報担当 長谷川 友紀・田村 泰之・今福 史隆
 TEL 075-343-5315 FAX 075-361-9156

E-mail y-hasegawa@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載の写真をご用意しております

↓↓ メニュー例は、次ページをご覧ください ↓↓

【コラボメニューの紹介】



レストラン「ブールヴァール」

《デザートコーナーにて提供》

① 【伊藤久右衛門】宇治抹茶のビスコッティ

コーヒーやカフェラテにひたして食べるのがおすすめ！ビスコッティの香ばしさと甘みがコーヒーの苦味とマッチング。絶妙な美味しさが口にいっぱい広がります。

② 【伊藤久右衛門】ほうじ茶（都かおり）のブリュレ

ほうじ茶香る、口どけなめらかなクレームブリュレ。濃厚な味わいと焦がした砂糖のパリパリ感を一度に愉しめます！

③ 【伊藤久右衛門】宇治抹茶とマスカルポーネのヴェリーヌ

マスカルポーネの爽やかな甘みとほんのり苦い抹茶がよく合う和のヴェリーヌ。ハッ橋と一緒にどうぞ。

《ディナーバイキング限定のテーブルオーダー制メニューとして提供》

④ 鱧と松茸のパピヨット 伊藤久右衛門のほうじ茶（都かおり）をアンフュゼしたコンソメとともに「鱧」と「松茸」に、伊藤久右衛門のほうじ茶の香りをうつしたコンソメが、奥深さをもたらす一皿。

⑤ 伊藤久右衛門の京番茶で燻した真鯛の蒸し焼き ソースベアルネーズ

真鯛の蒸し焼きは、やさしくもあり芳醇。伊藤久右衛門の京番茶で燻した香りをお席までお届け。

⑥ 伊藤久右衛門の宇治抹茶とクーベルチュールショコラのテリーヌ フランボワーズのソルベ添え
風味豊かな抹茶と濃厚なチョコレートのテリーヌをブリュレ仕立てに。目の前で仕上げる演出で香ばしさをプラス。

※④⑤は日替わりでいずれかをご提供いたします

バー「リード」

⑦ 京都ギムレット

伊藤久右衛門のグリーンティーにドライジンとシロップを加え、ライム風味を効かせきりっとした飲み口に仕上げました。

⑧ 京都利休

伊藤久右衛門の「宇治抹茶×チョコのお酒」とグリーンティーに京都伏見の日本酒を合わせました。生クリームでコクを加えた味わいが愉しめる、抹茶風味のチョコミルクカクテル。



■ 店舗紹介

レストラン「ブルヴァール」

【営業時間】

《ランチ》 **第1部** 11:30～13:00 **第2部** 13:15～14:45

※90分・2部制

《ディナー》 平日 17:30～20:50 (最大120分制)

土日祝 **第1部** 17:30～19:00

第2部 19:20～20:50

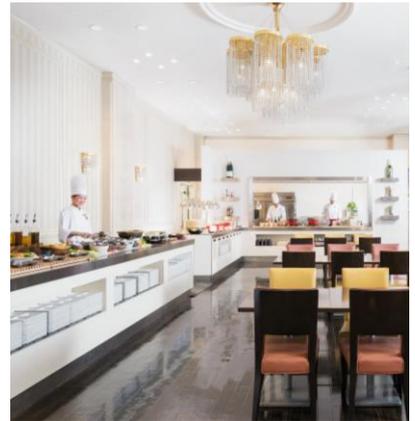
※90分・2部制 ※最終入店は20:20です

【料 金】

《ランチ》 大人 2,600円 小学生 1,500円 3歳以上 500円

《ディナー》 大人 4,100円 小学生 2,050円 3歳以上 1,000円

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 075-284-1112 (直通)



バー「リード」

【営業時間】 17:30～24:00 (日・祝 ～23:00)

※ラストオーダーは閉店30分前

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 075-343-5300 (代表)



※いずれの料金にもサービス料・消費税を含みます (ブルヴァールではサービス料をいただいております)

※写真はいずれもイメージです

以上