

NEWS RELEASE
報道関係各位

2025年4月10日
京都東急ホテル

**お茶の風味と旨味を心ゆくまで味わえる
「祇園辻利の抹茶」を贅沢に使用したアフタヌーンティー
2025年5月7日から6月30日まで**



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/restaurant/kazahana/plan/127451/>



京都東急ホテル(京都市下京区堀川五条 総支配人:塚脇洋)では、2025年5月7日(水)から6月30日(月)までの期間、オールデイダイニング風花にて「祇園辻利の抹茶を使ったアフタヌーンティー」を提供いたします。

本商品では、京都の老舗「祇園辻利」の宇治抹茶を贅沢に使用した香り高いスイーツやセイボリーなど13種のラインナップをご用意いたします。抹茶の豊かな風味を活かした「抹茶シフォンケーキ」や「抹茶オペラ」は、濃厚で奥深い味わいととも、口の中に広がるほのかな苦みが魅力です。味覚だけでなく視覚でも楽しめるよう、美しく仕上げたこれらのスイーツを白木のお重に詰め、上品で洗練された雰囲気演出いたします。また、上質な抹茶を練りこんだ「山椒薫る茶そば」や優しい味わいと豊かな香りが特徴の「和紅茶プリン」など和の素材を取り入れた一品もお楽しみいただけます。和の香り漂う抹茶の魅力を味わいながら、贅沢なティータイムをお過ごしください。

提供概要

期 間：2025年5月7日（水）～6月30日（月）

時 間：12:00～15:30（L.O.）

場 所：オールデイダイニング風花

料 金：お一人様 5,500円

※2日前 17:00 までに要予約

メニュー

〔白木のお重〕

梅のパート・ド・フリユイ

爽やかな梅の酸味と自然な甘みを閉じ込めたフルーツゼリー。上品な香りとともに、ほどよい甘酸っぱさが広がる一粒です。

抹茶テリーヌ

濃厚でなめらかな口当たりの抹茶テリーヌ。宇治抹茶を贅沢に使用し、深みのある旨みとほのかな苦味が絶妙なバランスを生み出します。

アールグレイのムース

ベルガモットの芳醇な香りが広がるアールグレイムース。口に入れた瞬間に軽やかにとろける、優雅な味わいをお楽しみください。

ほうじ茶スコーン

香ばしいほうじ茶の風味がふわっと広がり、バターのコクとお茶の香りが絶妙に調和した、和の趣を感じる一品です。

抹茶シフォンケーキ

ふんわりとした食感が魅力の抹茶シフォンケーキ。軽やかな口当たりながら、抹茶の豊かな風味がしっかりと感じられる、上品な味わいです。

抹茶オペラ

幾層にも重なる抹茶の風味が楽しめる贅沢なオペラ。ガナッシュや柚子のムースとともに、抹茶のほろ苦さと甘さのハーモニーを堪能できます。

煎茶マカロン

繊細な煎茶の風味を閉じ込めたマカロン。サクツとした食感のあとに広がる、煎茶の爽やかな香りとまるやかな甘みをお楽しみください。

[サイドディッシュ]

エビとアボカドのオープンサンド

プリプリのエビとクリーミーなアボカドをたっぷりのせた、贅沢なオープンサンド。レモンの爽やかな酸味とハーブの香りがアクセントになり、さっぱりと楽しめる一品です。

ほうじ茶のバタークリームを挟んだブリオッシュマカロン

香ばしいほうじ茶のバタークリームをふんわりとしたブリオッシュ生地でサンドした贅沢な一品。ほうじ茶の深みのある風味とバターのコクが絶妙に調和し、口の中でやさしくとろける味わいをお楽しみいただけます。

山椒薫る茶そば

上質な抹茶を練り込んだ茶そばは、ほんのりとお茶の香りが広がる上品な味わい。のどごしの良い麺と特製つゆが絶妙に絡み合い、実山椒の薫りとすっきりとした後味をお楽しみいただけます。

抹茶のフレンチトースト

ふんわりと焼き上げたフレンチトーストに、濃厚な抹茶の風味をプラス。バターのコクとほのかな甘みが抹茶のほろ苦さと調和し、贅沢な味わいに仕上げました。

和紅茶プリン

和紅茶を贅沢に使用した、香り豊かなプリン。なめらかな口当たりと、和紅茶特有のやさしい渋みが余韻を残す、上品なデザートです。

[お飲物]

抹茶、コーヒー、紅茶

※コーヒー、紅茶はおかわり自由

※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

【お客様 ご予約・お問い合わせ先】

京都東急ホテル オールデイダイニング風花

TEL : 075-341-2787 (直通) (10:00~18:00)

E-mail : kyoto-h.re@tokyuhotels.co.jp

オールデイダイニング風花の店舗概要

所在地：京都東急ホテル B1F

総席数：200席（個室あり）

営業時間：Breakfast/6:30～10:00（L.O. 9:30）

Lunch/11:30～15:00（L.O. 14:30）

Dinner/17:00～22:00（L.O. 21:30）

京都東急ホテル内の「オールデイダイニング風花」は、フレンチをベースにした多彩な料理を楽しめる洗練されたダイニングです。明るい空間で中庭を眺めながら、旬の食材を活かした料理をカジュアルにご堪能いただけます。朝食からディナーまで多彩なメニューがあり、特別な日やビジネスランチにも最適です。個室も完備し、プライベートな会食にも対応しています。



京都東急ホテルの施設概要

○所在地 京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580

○開業日 1982年10月15日

○構造 地上7階、地下2階

○部屋数 客室 408部屋

○施設 レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトッパー

○アクセス JR京都駅より車で約5分

JR京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約10分

地下鉄五条駅から徒歩約8分



《この件に関するお問い合わせ先》

京都東急ホテル

販売促進マーケティング：清水、池谷、西岡

Tel：075-341-2411/Fax：075-341-2488

E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp