



2022年8月22日

ホテルオークラ京都

かぼちゃ・ぶどう・いちじくなど秋の味覚を彩りよく
GINORI 1735
コラボレーション アフタヌーンティー 第6弾
～Happy Harvest & Happy Halloween～

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 ㈱京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、2022年9月1日(木)より、バー「チップペンデル」にて、“幸せの収穫祭”をテーマに、秋の味覚が多彩に楽しめるアフタヌーンティーを提供いたします。

本企画は、イタリアのラグジュアリーライフスタイルブランド「GINORI 1735」とのコラボレーション第6弾。「GINORI 1735」創業の地、フィレンツェと京都市が1965年より姉妹都市の関係にあることにちなんだもので、2021年11月にスタートいたしました。

今回は、秋の味覚が多数ラインアップ。いちじくのロティとバニラアイス、赤ワインソースを合わせた「秋の味覚パフェ」やスイートポテトの中に忍ばせた「紫いものモンブラン」、「スコーン(かぼちゃ・さつまいも)」、「タルトタタン」などスイーツ10種類のほか、「シーフードグラタン」、「茄子の牛ロース巻き」などセイボリー7種類を合わせた合計17種類の味をお愉しみいただきます。また、10月の1カ月間はスイーツの一部にハロウィーンデコレーションを施して提供いたします。



アフタヌーンティーイメージとチップペンデル店内

◆概要

【商品名】GINORI 1735 コラボレーションアフタヌーンティー

vol.6 幸せの収穫祭～Happy Harvest & Happy Halloween～

【提供店舗】バー「チップペンデル」(ホテルオークラ京都2階)

【期間】2022年9月1日(木)～10月31日(月) *水曜休業 *2日前までに要予約/組数限定

【時間】14:00～15:30 (90分、ドリンクラストオーダー 15:10)

【価格】1名様 6,655円 *記載の金額には全て消費税・サービス料込を含みます

・カクテル14種フリーフロー付き 1名様 8,470円

・グラスシャンパーニュ1杯付き 1名様 9,075円

【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2541(チップペンデル直通)

◆メニュー

<スイーツ・セイボリー>

[外付け角皿]5種類

- 秋の味覚パフェ
(いちじくのロティ/バニラアイス/赤ワインソース/ミント/チョコレート/クランブル)
- カシスと洋なしのソルベ 紅茶のゼリーとともに
- タルトタタン
- アーモンドのタルトレット ドライフルーツのコンポートを包んで
- ティラミス

[外付け小皿]

- ブルーベリージャムと生クリーム

[下段]5種類

- 2種類のスコーン (さつまいも/かぼちゃ)
- 2種類のクッキー (ヘーゼルナッツ/チョコチップ)
- スイートポテトを忍ばせた紫いものモンブラン
- 季節のフルーツ (ぶどう/マスカット/いちじく)

[上段・中段]7種類

- シーフードグラタン
- 茄子の牛ロース巻き 照り焼きソース
- 豚肉のトマト煮込みとラタトゥイユ
- ベーコンレタスバーガー
- 彩りツナサラダ
- ハッシュブラウンポテト
- 自家製ピクルス

*「季節のフルーツ」は期間中内容を変更する場合がございます



10月のアフタヌーンティーイメージ
10月はクッキーがハロウィーンデザインのカッキー
サンド(ヘーゼルナッツ&ラムレーズン/ココア&バ
ニラクリーム)に変わります。

<ウエルカムドリンク>

ノンアルコールスパークリングワインとみかんのフルーツ酢を合わせたカクテル

<ドリンク>

[ホット]ウイリアムソン ブレンドティー/ウイリアムソン アールグレイ/MINTON 和紅茶 京(みやこ)/
和東茶 煎茶/ハーブティー カモミール/コーヒー/京都 美濃与 大豆珈琲(ノンカフェイン)
[アイス]祇園辻利 冷煎茶/ブレンドティー/コーヒー

*カクテルフリーフロー対象 14種類(別料金)

ジントニック/ジンリッキー/モスコミュール/ソルティードッグ/テキーラサンライズ/マタドール/
カシスオレンジ/ファジーネーブル など

◆GINORI 1735 について

1735年にイタリア・フィレンツェで創業したイタリアの名窯「GINORI 1735」は、300年近くにわたり Made in Firenze にこだわり、伝統技術と現代的なセンスを兼ね備えた製品づくりを行っているブランドです。

ブランド名を Richard Ginori(リチャード ジノリ)から「GINORI 1735(ジノリ 1735)」へ改めました。

GINORI
1735

ITALIA

*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 ^{Since} 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:松岡
〒604-8558 京都市中京区河原町御池/Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162/m-matsuoka@kvotohotel.co.jp