
ウェスティン都ホテル京都
京都・宇治和東 中井製茶場のお茶使用
和東のお茶スイーツフェア開催

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区粟田口華頂町1番地）は、2022年5月1日（日）から6月30日（木）までの期間、和東のお茶スイーツフェアを開催します。

宇治茶の主産地・京都府和東町で中井製茶場が生産する有機栽培の様々なお茶を使用したアフタヌーンティーをはじめパフェ、モンブラン、カットケーキをご提供します。新緑の季節に、自然の恵みを感じる京都らしいラインナップが爽やかに登場します。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部
〒605-0052 京都市東山区粟田口華頂町1
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

■実施概要

【販売期間】2022年5月1日（日）～6月30日（木）

【実施店舗】2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】アフタヌーンティー 12：00～16：00(2時間制) ※前日17：00までに予約要
その他の商品は11：00～20：00

【料 金】和東のお茶アフタヌーンティー ※有機煎茶（ティーバッグ）のお土産付き 6,100円
和東のお茶パフェ 2,500円
和東のお茶モンブラン 2,000円
ケーキ 和東の玄米茶ムース1,000円、和東のほうじ茶&オレンジ1,000円、和東の紅茶&ショコラ1,000円 ※すべてイートイン料金

【メニュー】

和東のアフタヌーンティー

（スイーツ）

- ・ほうじ茶のマンジェ
牛乳につけた有機茎茶ほうじ茶のブランマンジェと有機ほうじ茶の泡で仕上げました。
 - ・抹茶フィナンシェ
有機抹茶のフィナンシェと小豆と胡麻で仕上げました。
 - ・ほうじ茶モンブラン
タルト台に丹波栗のクリームと有機粉末ほうじ茶のクリームで仕上げたモンブラン。
 - ・緑茶のギモーヴ
有機粉末抹茶のギモーヴにチョコレートとピスタチオとオレンジの果皮で仕上げました。
 - ・抹茶オペラ
有機抹茶バタークリームにチョコレートクリームと香り高いさくらんぼのブランデーのシロップをたっぷり染み込ませたケーキ。
 - ・ガトードゥテ（紅茶）
ベルガモットの香りを含ませたシロップと有機紅茶のカスタードクリームとミルクチョコのガナッシュを合わせたケーキ。
 - ・ほうじ茶パリプレスト
キャラメルアーモンドのカスタードクリームと有機粉末ほうじ茶のバタークリーム、上にはキャラメルグラサージュをかけたほうじ茶のスモーキーな香りとキャラメルのスモークをまとわせたシュークリーム。
 - ・玄米茶のババロア
有機粉末玄米茶で仕上げたババロアにこしあんを入れ、水まんじゅうに見立てたケーキ。
 - ・緑茶メレンゲサンド
有機粉末緑茶のメレンゲにホワイトチョコレートクリームとバランタインウイスキーに漬けたレーズンでサンドしました。
- （セイボリー）
煎茶のキッシュ/アスパラのフリット 玄米茶塩/美笑牛のほうじ茶バーガー/帆立のポッシュ
煎茶のジェノベーゼ
- （別添え）
- ・紅茶スコーン
有機紅茶で仕上げたスコーン。
 - ・マーマレードジャム&クロテッドクリーム

※中井製茶場の和東の紅茶、ほうじ茶、煎茶、ウーロン茶を特別にご用意いたします。
その他にも英国ブランド「JING TEA」のハーブティー、コーヒーや中国茶、アレンジコーヒーなどから時間内でご自由にお楽しみいただけ、茶葉の交換も承っています。

和東のお茶パフェ

和東の有機抹茶をバリエーション豊かな食材との組み合わせが楽しめるパフェです。マカロンには和東の有機ほうじ茶を使用したガナッシュをサンドし、食べ進めていくと柚子の香りがアクセントとなり、さっぱりとお召し上がりいただけます。

和東のお茶モンブラン

程よい苦みを感じられる有機抹茶のクリームで仕上げた和のモンブランです。中には本わらび粉を使用したわらび餅が入っており、仕上げには有機粉末玄米茶を振りかけてお茶の香りが存分にお楽しみいただけます。

ケーキ

- ・和東の玄米茶ムース
和東の有機玄米茶のムースの中にレンズ豆を入れ、きな粉生地ときな粉のダイヤモンドの上のせた和風ケーキ
- ・和東のほうじ茶&オレンジ
和東の有機ほうじ茶の生地とムース、オレンジのゼリーの入ったオレンジムースの二層仕立て、有機ほうじ茶のコクと後味がさっぱりしたケーキ
- ・和東の紅茶&ショコラ
和東の有機紅茶を使った生地、同じく有機紅茶のムースの中にミルクチョコムースとベリーのゼリーを入れ、和東の有機紅茶のグラサージュをコーティングした深い味わいのケーキ



和東のお茶パフェ



和東のお茶モンブラン



ケーキ各種

※写真はイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※仕入れ状況により材料を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

■ご予約・お問い合わせ先

ウェスティン都ホテル京都 レストラン予約係

営業時間 10:00 ~ 19:00

TEL: 075-771-7158

【ウェスティン都ホテル京都】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式Instagram

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyoto/>

公式 Facebook

<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

ご参考

■有限会社 中井製茶場

京都府南部の山あいに茶畑の広がる和束町は1,000年も昔から最高級の宇治煎茶の産地として専門家に知られてきました。

中井製茶場は美しい茶畑を元禄の時代から350年7代にわたって守り続けて、現在困難な有機無農薬栽培に挑戦中です。

有機無農薬栽培への転換は、数年間生産量が三割にまで激減するという困難を乗り越えて、環境を傷つけない飲む人にやさしい当社オリジナルブランドである有機無農薬栽培茶「有無」の生産拡大に取り組んでいます。中井製茶場の有機無農薬栽培への挑戦はさらに上を目指します。



中井製茶場茶畑



左：パストリーシェフ江頭哲郎
右：(有)中井製茶場代表 中井敏太氏

■ウェスティン都ホテル京都 パストリーシェフ 江頭哲郎

【プロフィール】

1985年に学校法人神戸育成調理師学校製菓調理卒業後、ホテルプラザ（大阪）、東京第一ホテル（大阪）、三井アーバンホテル大阪ペイタワー（大阪）のホテルで活躍を経て、2004年ウェスティン都ホテル京都のパストリーシェフとして現在に至る。

1996年に西日本洋菓子コンクール 工芸菓子部門 会長賞（京都大会）、1997年に西日本洋菓子コンクール 工芸菓子部門 入賞（神戸大会）、2004年にアルカン キリ クリームチーズコンクール焼き菓子部門 銅賞（東京大会）など数々のコンクールでの受賞歴を持つ。

【シェフからのコメント】

抹茶、緑茶は中井製茶場の3種の茶葉で試作し、生菓子が焼き菓子に適している茶葉を選択するところから始めました。

また茎ほうじ茶は前日に牛乳で漬け込んで風味を抽出することで雑味を出さないように配慮するなど、素材の持ち味を活かすために工夫をしました。

お菓子としての仕上がりの色味も大切に、それぞれの茶葉の持ち味を吟味して使用しています。

中井製茶場のお茶の味わいは、すっきりとしていながらまったりとした味わいが魅力です。

