

2021年4月16日
京都ホテルオークラ

熊本フルーツ × 滋賀と京都のお茶 コラボレーション

期間限定 スイーツブッフェ

◆ゴールデンウィーク 5日間開催

◆5月5日 “こどもの日”は、くまモン来店！

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）は2021年5月1日（土）～5月5日（水・祝）の期間、トップラウンジ「オリゾンテ」にて「ゴールデンウィーク スイーツブッフェ」を開催いたします。

約20年ぶりに期間限定復活した昨秋の好評を受けての第2弾開催。「お茶と柑橘類」をテーマに約30種類のスイーツが集います。また今回は熊本県産のフルーツを使ったスイーツがラインアップ。5月4日（火・祝）までの4日間は滋賀県産と京都府産のお茶を味わえるドリンクコーナーも登場し、お茶とスイーツのマリアージュをお愉しみいただけます。

旅行など、直接現地へ赴き地域の魅力を感じる機会が減った今、シェフが腕によりをかけて作るスイーツを通じ、お客様に旅行気分を味わっていただくとともに、熊本県、滋賀県と京都府各地域の魅力を発信したいと考えております。

◆スイーツブッフェ 概要

【提供店舗】 トップラウンジ「オリゾンテ」（京都ホテルオークラ 17階）

【期間】 2021年5月1日（土）～5月5日（水・祝）（計5日間）

*5月1日（土）～5月4日（火・祝）は

滋賀県産と京都府産のお茶コーナーが日替わりで登場

*5月5日（水・祝）は熊本県営業部長兼しあわせ部長 くまモン来店予定

【時間】 15:30～17:00 *ご予約制

【料金】 大人 4,235円 子ども 2,420円（消費税・サービス料込）

*子ども料金は4歳～小学6年生が対象です。

【ご予約・お問い合わせ】 TEL.075-254-2534（オリゾンテ直通）



©2010 熊本県くまモン

*協賛：一般社団法人滋賀県茶業会議所、一般財団法人えんーTRANCE わづか（和東茶カフェ）

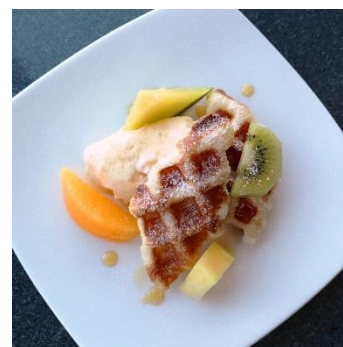
*協力：熊本県大阪事務所



ホテル自慢の「クレープシュゼット」に熊本県産の柑橘を使用。



目の前で仕上げる「ミルフィュー」には熊本県産苺を使用。



新登場の「クロッフル」は焼き立てで提供。バターのアロマな香りをお愉しみいただけます。

◆メニュー

<熊本県産フルーツ使用>

〔熊本県産柑橘〕 クレープシュゼット／〔熊本県産柑橘〕 タルトアグリウム／
〔熊本県産苺〕 ミルフィーユ／〔熊本県産メロン〕 メロンのショートケーキ／
〔熊本県産メロン〕 メロンのブランマンジェ

<ホテル人気スイーツ&お茶や柑橘を使ったスイーツ、パン>

オペラ／タルトフロマージュ／アップルパイ／モンブラン／クグロフ／クッキー／ギモーヴ／
サンクショコラ／カヌレ／ほうじ茶・抹茶のフィナンシェ／抹茶ティラミス／お茶のブリュレ／
タルトシトロン／サングリア／ヴェリーヌ・ゼリー／アイス・ソルベ（6種類）／
クロッフル（クロワッサン生地のワッフル）／パン（抹茶・ほうじ茶・柑橘）

<軽食>

冷製パスタ（ジェノベーゼ）／ミックスサンドイッチ

<ドリンク>

コーヒー／紅茶／日本茶（★）

（★）滋賀県産、京都府産のお茶を日替わりでお愉しみいただきます。（5月1日～5月4日）

<5月1日（土）、2日（日）> 滋賀県：朝宮茶（煎茶）／土山茶（かぶせ茶）

朝宮茶…甲賀市信楽地域で栽培されるお茶。約1200年前から栽培が始まったとされ、国内最古級の産地と知られる。日本五大銘茶の産地にも数えられる。

土山茶…甲賀市土山地域で栽培されるお茶。「かぶせ茶」の生産が盛んで、品評会でも高い評価を受けている。

<5月3日（月・祝）、4日（火・祝）> 京都府：和束茶（煎茶、ほうじ茶）

和束茶…京都府和束町で生産されるお茶。独特の地形によって生まれる霧や栄養を豊富に蓄えた土壌に恵まれ、古くから高級煎茶の栽培を行ってきた地域。高級茶で知られる「宇治茶」の約4割を生産し、「てん茶」の栽培でも全国トップクラスの生産量を誇る。

<参考>「オリゾンテ」での新型コロナウイルス感染防止対策（抜粋）※1

- ・店内での十分な間隔を確保するため、ご利用人数を制限してご予約を承っております。
- ・ご来店時の検温、ご来店時およびブッフェカウンターでの、手指の消毒をお願いしております。
- ・ご飲食時以外は、マスクの着用をお願いしております。（お席にマスクケースをご用意しております）
- ・ブッフェカウンターには、飛沫防止器具を設置しております。
- ・ブッフェカウンターの料理は、個々盛りもしくはホテルスタッフが取り分けいたします。
- ・ご利用後のテーブルとイスは、アルコール消毒を行っております。
- ・使用済みの食器やカトラリー類は、高温洗浄しております。

※1 レストランにおける新型コロナウイルス感染防止に関するガイドライン全文はホテル公式サイトに掲載しております。



カウンターに設置した飛沫防止パネル



地上約60mからの眺望とともに食事をお愉しみいただけます

*リリースの内容は発表現在のもので、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

京都 ホテル オークラ 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／TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162／m-matsuoka@kyotohotel.co.jp