

2021年10月15日
京都ホテルオークラ

～リユクスな空間で旅行気分～
GINORI 1735
コラボレーション アフタヌーンティー

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）では 2021 年 11 月 1 日（月）より、バー「チッペンデル」にて、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」とコラボレーションしたアフタヌーンティーを提供いたします。

「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り、また、ホテル創業者と親交のあった伊藤博文が参加した岩倉使節団が 1873 年にフィレンツェを訪れ、当時のジノリ工場を見学、西洋技術や文化の見聞を広めたことにちなみ、企画いたしました。

12 月 30 日（木）までの第一弾「vol.1 イタリアの旅路」では、イタリアのブラッドオレンジジュースを使ったウエルカムドリンクや、トスカーナ地方発祥の伝統菓子「ビスコッティ」をはじめ、イタリアのスイーツを織り交ぜた 17 種のスイーツ・セイボリーがジノリのテーブルウェア上を彩ります。バー「チッペンデル」のクラシカルでヨーロッパな雰囲気の中で、ちょっぴり海外旅行気分を味わえるリユクスな時間をお楽しみいただきます。

◆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.1 イタリアの旅路

【提供店舗】バー「チッペンデル」
(京都ホテルオークラ 2 階)

【期間】2021 年 11 月 1 日（月）～12 月 30 日（木）
*2 日前までに要予約/各回組数限定

【時間】2 部制 各 90 分
[第 1 部] 13:00～14:30 [第 2 部] 15:00～16:30

【価格】1 名様 6,050 円（消費税・サービス料込）

【ご予約・お問い合わせ】

TEL.075-254-2541（チッペンデル直通/10:00～20:00）



◆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。

2020 年 9 月よりブランド名を Richard Ginori（リチャード ジノリ）から「GINORI 1735(ジノリ 1735)」へ改めました。

1873 年には岩倉具視を特命全権大使とする遣外使節団が、フィレンツェのジノリ工場を訪れた記録が残っています。

GINORI
1735
ITALIA

◆メニュー

<ウエルカムドリンク>

ノンアルコールカクテル～シチリアの太陽～

イタリアのブラッドオレンジジュースに、ノンアルコールのスパークリングワインを合わせた、太陽のような鮮やかなオレンジ色の一杯。

<スイーツ・セイボリー>

[上段]

●パンナコッタとマチェドニア

イタリア語で「調理したクリーム」を意味する名前のおり、クリーミーでなめらかなパンナコッタにイタリアの銘酒「アマレット」の香りをまとうせ、彩り豊かなフルーツを合わせています。

●ビスコッティ

イタリア中部のトスカーナ地方が発祥といわれる焼き菓子。アーモンドやドライフルーツが入った豊かな風味をお楽しみいただけます。

●モンテ ヴェルデ

白餡をベースにした抹茶クリームをメレンゲの上に絞った和テイストモンブラン。その外見からイタリア語で「緑の山」を意味する「モンテ ヴェルデ」と名付けています。

●バーチ ディー ダーマ

イタリア北部のピエモンテ州発祥といわれ、クリームをコロロンと丸みのある2つのクッキー生地ではさんだその形から「貴婦人のキス」という名前が付いています。

[中段]

●スコーン2種 (プレーン・抹茶)

●プラリーナ ディー チョコラート

リンゴのコンポートを、カルヴァドスで香りづけしたガナッシュチョコレートで包んだボンボンショコラ。表面をピスタチオで飾っています。

●トンカ豆のカタラーナ

独特の甘い香りが特徴のトンカ豆を使ったクレームブリュレをアイス風に仕立てた一品。

[下段]

●厚切りポテトチップス

●季節のフルーツ

●サヴァラン

ブリオッシュ生地を洋酒に浸した洋菓子。イタリアのレモンリキュール「リモンチェッロ」の風味をきかせています。

●マリトッツォ ティラミス風

2021年話題のスイーツをミニサイズで。コーヒーの風味をつけたブリオッシュ生地の中に、マスカルポーネチーズとクリームチーズを合わせたクリームをたっぷりはさみ、ココアランブルをあしらってティラミス風に仕上げています。

[外付け皿]

●カシスのジェラート

●自家製ピクルスとオリーブ

●カプレーゼ

「カプリ島のサラダ」と呼ばれるトマトとモッツァレラチーズのサラダをピンチョススタイルにし、バジルオイルを絡めた一品。

●オマール海老のトルタ サラータ

オマール海老にほうれん草とオニオンを合わせたキッシュ。

●和牛ハンバーグのパニーノ

●くるみとラムレーズンのパルマ産生ハム巻き ブルスケッタ風

<ドリンク>

ウイリアムソン ブレンドティー (ホット) / ウイリアムソン アールグレイ (ホット) /
アイスブレンドティー/ブレンドコーヒー (ホット・アイス) / フレッシュハーブティー (ホット) /
京都 美濃与 大豆珈琲 (ノンカフェイン) / 和東茶 煎茶 (ホット) / 和東茶 和紅茶 (ホット)

*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

