

2022年1月12日
京都ホテルオークラ

GINORI 1735 コラボレーション アフタヌーンティー vol.2 ～Sweet Valentine～

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2022年1月20日(木)より、バー「チップペンデール」にて、バレンタインをテーマにした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2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んだもので、2021年11月のスタートより、350名を超えるお客様にご利用いただいております。

今回は、バレンタインにちなんだチョコレート菓子「ハート型クッキーのガナッシュサンド」、「フロマージュショコラのタルトレット」など14種類のスイーツに、「蟹と海老のシーフードグラタン」など7種類のセイボリーが加わった全21品をご用意。心も身体も温まるひとときを、メインバー「チップペンデール」のリュクсна空間で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.2 ～Sweet Valentine～

【提供店舗】バー「チップペンデール」(京都ホテルオークラ2階)

【期間】2022年1月20日(木)～2月14日(月)

*水曜休業 *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(チップペンデール直通/10:00～17:00)

◆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。

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〜ホワイトバレンタイン〜

<スイーツ・セイボリー>

[上段・中段] 7種類

- ・サーモンマリネの野菜巻き
- ・クリームチーズの生ハム巻きをのせたブルスケッタ
- ・自家製ピクルスとオリーブ
- ・蟹と海老のシーフードグラタン
- ・ビーフシチュー
- ・和風だし巻きと玉子サラダの2種類をはさんだ
ダブル玉子サンド
- ・ハッシュドブラウンポテト

[下段] 6種類

- ・ラム酒とバニラビーンズ香るカヌレ
- ・季節のフルーツ
- ・ピスタチオとフランボワーズのムースを挟んだクッキーシュー
- ・アプリコットのムース
- ・スコーン 2種 (アールグレイ・抹茶)

[外付け皿] 8種類

- ・チョコレートのドームで包んだ 2種類のバレンタインチョコとパートドフリュイ
- ・ハート型クッキーのガナッシュサンド (ルビーチョコレート★・ブロンドショコラ)
- ・フロマージュショコラのタルトレット
- ・イタリア産ブラッドオレンジジュースのソルベ
- ・木の葉チョコレート (ビター★・ホワイト)
- ・マカロン (ピスタチオ★・シトロン)

*1人前の場合、★印の味をご用意。

<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) / 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

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

*2022年1月20日「ホテルオークラ京都」にホテル名を変更いたします。

〒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