

2022年4月27日  
ホテルオークラ京都

～緑鮮やかな初夏に～  
GINORI 1735  
コラボレーション アフタヌーンティー  
vol.4 新緑の頃 -お茶と京-

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 榎京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、2022年4月29日(金・祝)より、バー「チップペンデール」にて、お茶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4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月にスタートしました。約2カ月ごとにテーマを変えて実施しており、ホテルバーらしい重厚な空間で華やかなアフタヌーンティーを楽しめると、ご好評をいただいております。

今回は、緑が鮮やかな初夏にふさわしい、「お茶」がテーマ。1860年創業の老舗「祇園辻利」のお茶を使った緑鮮やかなスイーツが多数ラインアップします。「黒豆と抹茶のロールケーキ」や抹茶と黒ごま、玄米茶と山椒の風味をきかせた2種類の「マカロン」など11種類のスイーツに7種類のセイボリーを合わせた合計18種類の味をお楽しみいただけます。



### <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.4 新緑の頃 -お茶と京-

【提供店舗】バー「チップペンデール」(ホテルオークラ京都2階)

【期間】2022年4月29日(金・祝)～6月30日(木)

\*水曜休業(5月4日は営業) \*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】Phone:(075)254-2541(チップペンデール直通/10:00～17:00)

## ◆メニュー

### <スイーツ・セイボリー>

[上段・中段]7種類

- ジャーマンポテト
- キャベツとコーンのサラダ仕立て
- 自家製ピクルス
- サーマンタルタルのブルスケッタ
- ピザトースト
- ミートボールのタルト バジルクリームソース
- 鯛のエスカベージュ

[下段]5種類

- 2種類のスコーン (抹茶/黒ごま)
- 抹茶生チョコレート
- 黒豆と抹茶のロールケーキ
- 抹茶のブリュレ

[外付け角皿]6種類

- 季節のフルーツ (オレンジ/ドライパイナップル)
- 抹茶ラングドシャ
- 2種類のマカロン (黒ごまと抹茶/山椒と玄米茶)
- 抹茶に包まれたマンゴーのムース
- お茶薫る新緑のヴァシュラン仕立て  
(クランブル/竹炭ゼリー/生茶ゼリー/栗の甘露煮/白玉/玄米茶アイス/  
抹茶アイス/メレンゲ)

### <ウエルカムドリンク>

ノンアルコールカクテル ~若葉~

(ノンアルコールスパークリングワインとマスカットのフルーツ酢を合わせたカクテル)

### <ドリンク>

<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)/

和束茶 煎茶/ハーブティー カモミール/ブレンドコーヒー/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/アイスブレンドティー/ブレンドコーヒー

## ◆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

## ◆祇園辻利について

祇園辻利の歴史は1860年山城国宇治村(現・京都府宇治市)にて宇治茶の製造と販売を開業したことに始まります。

のちに京都・祇園を礎とすることから、「祇園辻利」と改名いたしました。

お茶の豊かな味わいと楽しみをお届けすることで、人々の健やかな日々と日本の伝統文化の継承に貢献していきたいと願っています。



\*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 <sup>Since</sup> 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@kyotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)