

2022年6月24日

ホテルオークラ京都

フルーツ 10 種類の味を多彩に織り交ぜた 涼やかスイーツが集合

GINORI 1735 コラボレーション アフタヌーンティー 第5弾

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 ㈱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7月1日(金)より、バー「チッペンデル」にて、“夏の癒し”をテーマにフルーツを多彩に使用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5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。第1弾の“イタリア”を皮切りに、約2カ月ごとに“バレンタイン”、“いちご”、“お茶”とテーマを変え実施してまいりました。

今回は、夏にゆったりと涼を感じていただきたいとの思いから、フルーツを多彩に取り入れたメニューをご用意しました。「ブルーベリーのタルトレット」や「バタフライピーゼリーと桃のコンポート」、別皿で見ても涼やかな演出を施した「ヨーグルトのパンナコッタとマチェドニア ライチのグラニテとともに」などスイーツ10種類とセイボリー7種類を合わせた合計17種類の味をお愉しみいただけます。また、夏休み気分を満喫できるよう、今回よりカクテルやシャンパーニュが付いたドリンクプランが登場いたします。

<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.5 夏の果実 -涼をもとめて-

【提供店舗】バー「チッペンデル」(ホテルオークラ京都2階)

【期間】2022年7月1日(金)～8月30日(火)

*水曜休業

*7月16・17日、23・24日、8月11～16日は除く

*2日前までに要予約/組数限定

【時間】14:00～15:30(90分、ドリンクラストオーダー 15:10)

【価格】1名様 6,655円(消費税・サービス料込)

・カクテル14種フリーフロー付き 1名様 8,470円

・グラスシャンパーニュ1杯付き 1名様 9,075円

【ご予約・お問い合わせ】

Phone:(075)254-2541(チッペンデル直通/10:00～17:00)



◆メニュー

<スイーツ・セイボリー>

[外付け小皿]1種

- ヨーグルトのパンナコッタとマチェドニア
ライチのグラニテとともに

[外付け角皿]4種

- ココナッツ香るマンゴーのムース
- マンゴーソルベとチョコレートアイス
パッションフルーツソースとともに
- パイナップルとキャラメルのみラングシヤンティ
- 季節のフルーツ (スイカ/ブドウ/キウイ/マンゴー)

[下段]5種類

- 2種類のスコーン (マンゴー/ココナッツ)
- キウイジャムと生クリーム
- ブルーベリーのタルトレット
- バタフライピーゼリーと桃のコンポート

[上段・中段]6種類

- ポテトサラダと生ハムのきゅうり巻き
- シーザーサラダの生春巻
- 鯛の南蛮漬
- サーモンロールサンド
- 牛フィレ肉のステーキ オリエンタルソース
- カレーグラタン

[外付けグラス]1種類

- 自家製ピクルス

*素材、ソースに使用しているフルーツ

ブルーベリー/桃/マンゴー/ライチ/パッションフルーツ/パイナップル/ライム/キウイ/ブドウ/スイカ

<ウエルカムドリンク>

ノンアルコールスパークリングワイン「カラマンシー」のフルーツ酢を合わせたカクテル

<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)/
和東茶 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/ブレンドティー/ブレンドコーヒー

*カクテルフリーフロー対象 14種(別料金)

ジントニック/ジンリッキー/ジンバック/モスコミュール/ソルティードッグ/スクレイドライバー/キューバリブレ/
ポストンクーラー/テキーラサンライズ/マタドル/カシスオレンジ/スプモーニ/ファジーネーブル/ピーチウーロン

◆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

*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 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 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp

