

2022年12月13日

ホテルオークラ京都



## 創業 135 周年記念 アフタヌーンティー

うさぎ いちご  
ショコラに恋する卵と苺

— うつわと愉しむ — 信楽焼 古谷浩一

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区(株)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、2023年1月5日(木)~2月26日(日)期間内の木曜~日曜、祝日限定で創業135周年を記念したアフタヌーンティー「ショコラに恋する卵(うさぎ)と苺(いちご)」を提供いたします。

今回創業135周年を記念し、日本六古窯のひとつ「信楽焼(しがらきやき)」古谷製陶所の若手作家 古谷浩一とコラボレーション。手づくりの温かみのあるやわらかでゆるやかな信楽焼のうつわと、ホテルシェフが手がけるスイーツとセイボリーの共演をお愉しみいただけます。

いちごとチョコレートがテーマの8種類のスイーツの中には2023年の干支にちなんで“うさぎ”デザインのスイーツを織り交ぜ、セイボリー7種とともに、創業135周年の門出となるひと皿を彩ります。



[左] 2名様用盛り付けイメージ [右] 干支の“卯”デザインのマカロンとチョコレート

## ◆概要

- 【商品名】ホテルオークラ京都 創業135周年記念アフタヌーンティー  
「ショコラに恋する卵(うさぎ)と苺(いちご)」 — うつわと愉しむ — 信楽焼 古谷浩一
- 【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】2023年1月5日(木)~2月26日(日)期間内の木曜~日曜、祝日
- 【時間】木・金曜 14:00~15:30 / 土・日曜・祝日 2部制 13:00~14:30・15:00~16:30  
\*2日前までに要予約 \*組数限定 \*90分制
- 【価格】1名様 6,655円 \*記載の金額には全て消費税・サービス料込を含みます  
・カクテル約10種類のフリーフロー付き 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)

## ◆メニュー

### <スイーツ・セイボリー>

[外付け長皿]4種類

- いちごのミルフィーユ
- パートド フリュイ(いちごとライチ)
- いちごのグラサージュを纏ったピスタチオのムースとフルーツ
- いちごのバシュラン  
(メレンゲ/フルイールージュのソルベ/いちごアイス/  
いちご/クランブル/フランボワーズソース)

[外付け三連皿]

- りんごジャム・生クリーム・柚子とオレンジのマーマレード

[下段]4種類

- 米沢牛のビーフシチュー
- プチアメリカンドック
- ポテトワッフル
- オムライス 茶巾仕立て

[中段]3種類

- トルティーヤ バジルソース
- 5種類の冬野菜 自家製ピクルス
- オイルサーディンのタルトレット

[上段]4種類

- 2種類のスコーン (クランベリー/チョコレート&アーモンド)
- フロマージュクリームにアセロラジュレとフルーツを添えて
- うさぎちよこ(いちごジュレといちごガナッシュ)
- 今年の主役“卵”マカロン



1名様分ずつで提供する信楽焼の外付け長皿



セイボリー(中央奥から:米沢牛のビーフシチュー、プチアメリカンドック、ポテトワッフル、オムライス茶巾仕立て)

### <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にいちごとバニラのシロップを合わせたノンアルコールカクテル

### <ドリンク>

[ホット]カシスとクランベリーの紅茶(ノンアルコールカクテル)/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/オリジナルブレンドコーヒー/美濃与 大豆珈琲(ノンカフェイン)

[アイス]バニラ・カフェ・オ・レ(ノンアルコールカクテル)/祇園辻利 冷煎茶/ブレンドティー/コーヒー

## ◆古谷製陶所・古谷浩一について

古谷製陶所は1970年に古谷信男により設立。独自にブレンドした鉄分の多い赤土に白泥をかけ、低温で二回の本焼きをする事でやわらかな粉引きのうつわが生まれます。その技法は、現在二代目古谷浩一に受け継がれ「暮らしに寄り添う」をテーマに食文化や住空間などのライフスタイルに合わせ、工夫をこらし制作しています。一つひとつ全ての工程を手作業で、昨日より今日、今日より明日、もっとより良いうつわになるように、使う方の笑顔を思い浮かべながら心を込めて。



\*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)