

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都
かぎぜんよしふさ
御菓子司「鍵善良房」とコラボレーションする
茶寮 八翠「和のアフタヌーンティー」

第6章:「茶寮八翠」×「鍵善良房」
2019年1月9日(水)から2月28日(木)まで

「^{すいらん}翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」(所在地:京都市右京区、総支配人:河本 浩)では、開業3周年記念「和のアフタヌーンティー」の第6章として、2019年1月9日(水)~2月28日(木)の期間中、江戸中期 享保年間(1716~1736)創業の御菓子司「鍵善良房」とのコラボレーションアフタヌーンティーをお届けいたします。



「茶寮 八翠」×「鍵善良房」和のアフタヌーンティーイメージ

「ほんもの」且つ「あたらしさ」をテーマに掲げたコラボレーションの第6章となる今回は、京都で250年以上伝統を守り続けている「鍵善良房」とホテルの革新的な味の共演をお楽しみいただけます。

甘味には、冬の嵐山の情景をイメージして「鍵善良房」が特別に仕立てた3種類の和菓子をご用意しました。代表銘菓「^{きくじゆとう}菊寿糖」は定番の和三盆糖の他、ごま、麦落雁などオリジナリティを加えた物を、「^{ゆきかわせみ}雪翡翠」は雪の嵐山のような純白の軽羹に保津川をイメージした翡翠色の羊羹を層にあしらいました。そして新春を祝う「^{べに}紅つぼみ」はこの季節の代表格「花びら餅」をモチーフに、塩味が特徴的な味噌餡を梅花色のういろうでふわっと包んだお菓子です。これら3種の和菓子は、全てこの期間のみ出会うことが出来る限定品です。

また、翠嵐総料理長 ^{まつせ よしお}松勢 良夫が提供する「おぞよ」※には、季節の京野菜「金時人参」を使ったキッシュや、冬の定番「干し柿」を合わせた鴨肉のローストなど、8種類の旬の一口をご賞味いただけます。そして、お飲み物には、フレーバー煎茶やオーガニックティー、コーヒーや紅茶など全 15 種類からお選びいただけ、フレーバーを替えながら和菓子と「おぞよ」と共にお楽しみいただけます

春を待ちわびる山と翡翠色に輝く川を望む特等席「茶寮 八翠」にて、ここならではの滋味をご堪能ください。

※おぞよ…京言葉でおかずの意

老舗菓子司とのコラボレーションアフタヌーンティー概要

開催期間： 2018年3月1日(木)～2019年2月28日(木)

ホテル開業 3 周年を記念し、京都老舗京菓子司とコラボレーションした内容でお届けいたします。「ほんもの」且つ「あたらしき」をテーマに、2ヶ月ごとにメニューを刷新。老舗菓子司の歴史あるお菓子や斬新なアイデアの新しいお菓子、そして季節の滋味をご堪能いただける「おぞよ」(おかず)を、「茶寮 八翠」からの四季折々の風光明媚な嵐山とともにお楽しみいただけます。

和のアフタヌーンティー第6章「茶寮 八翠」×「鍵善良房」

提供期間： 2019年1月9日(水)～2月28日(木)

提供時間： 11:00am～5:00pm

料金： 4,200円(税金・サービス料別)

【メニュー内容】

甘味

1 段目：「菊寿糖」

鍵善良房の代表銘菓。中国故事にちなんだ長命を願う和三星のお菓子です。和三星は徳島県産の物を使い、繊細な甘さと口当たりが特徴です。今回のコラボレーションでは、和三星糖、麦落雁、ごまの 3 種の菊寿糖をご賞味いただけます。

2 段目：「雪翡翠」^{ゆきかわせみ}

雪の嵐山と翡翠色の保津川をイメージしたコラボレーションオリジナル和菓子です。軽羹に翡翠色の羊羹を層にあしらった、穏やかな甘さのお菓子です。

3 段目：「紅つぼみ」

新春の象徴、梅をイメージしたコラボレーションオリジナル和菓子です。新春を寿ぐお菓子「花びらもち」を題材に考案し、梅花色のういろの甘みと味噌餡の塩味が程よくマッチしたお菓子です。

おぞよ

明太子と玉子の SUSHI ロール

柚子マーマレードとトマトジャムのサンドウィッチ

海老と金時人参のキッシュ

本日の魚のフライとチップス

干し柿と鴨のロースト

洋風なます

刺身こんにやく

白味噌風味のクルトンといろいろ野菜のブルーテ(スープ)

(全 11 種類)

【お飲み物】

9種類のフレーバーティー(アイスまたはホット)、コーヒー、煎茶、焙じ茶など 15 種類からお選びいただけ、お好きなだけお召し上がりいただけます。



「和のアフタヌーンティー」イメージ

ご予約: TEL:075-872-1222(「茶寮 八翠」直通)
※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

「鍵善良房」について

江戸中期 享保年間(1716~1736)創業。京都の花街・祇園の一角で京菓子を作り続けております。茶人や僧侶、さらには祇園という場所柄、お茶屋や料亭に出入りする文人墨客、旦那衆、花街の女性たちにも広く親しまれてきました。

「鍵善」の和菓子は、今も昔も変わらず、吟味した素材を代々伝わる製法で、職人が日々丁寧に手作りをしています。

鍵善良房

さりょう はっすい

「茶寮 八翠」について

築 100 年を超える歴史的建造物 旧「八賞軒」の伝統を現代に継承する「茶寮 八翠」。歴史上の多くの貴人が愛した保津川と嵐山の景色を四季折々にテラスから望めます。

絶景を愛でる特等席とお茶菓子や「むしやしない」*で、旅のひとつをおもてないたします。

[席数] 40 席(テーブル席 28、テラス席 12 席)

[営業時間] 11:00a.m.~5:00p.m.

※ むしやしない...京ことばで、一時的に空腹を満たすことやその食べ物のこと。



「茶寮 八翠」イメージ

ラグジュアリーコレクションホテル&リゾートについて

マリOTT・インターナショナルが展開するブランドであるラグジュアリーコレクションホテル&リゾートは、世界の有名ホテル&リゾートを集めて、大切な思い出としていつまでも心に残るような、唯一無二の素晴らしい宿泊体験をお約束します。世界を旅する人々を、特に人気のあるエキサイティングな地へご案内します。どのホテルも個性的で、その土地ならではの味わいを持ち、お客様をその土地の魅力へと誘います。1906 年創業のヨーロッパでもっとも名高いホテルコレクションであった CIGA®ブランドを起源とするラグジュアリーコレクションは今日、30 以上の国と地域に 100 軒を超える高級ホテルやリゾート施設を保有しています。多くは一世紀を超える長い歴史を有し、世界で名だたる超一流ホテルばかりです。新オープン情報など、ラグジュアリーコレクションの詳細は theluxurycollection.com、Twitter、Instagram、Facebook をご覧ください。ラグジュアリーコレクションは、業界屈指のロイヤルティプログラムであるスターウッド プリファード ゲスト®に加盟しております。メンバーの方は、members.marriott.com にてマリOTTリワード®(ザ・リッツ・カールトンリワード®を含む)とのエリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行を簡単に行うことができます。

マリOTT・インターナショナルについて

マリOTT・インターナショナルは、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、現在 124 の国と地域に、30 のブランド、6,100 軒以上のホテルを擁する企業です。ホテルの運営、フランチャイズ事業、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンス事業を全世界で展開しています。また、多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリOTTリワード®(ザ・リッツ・カールトンリワード®を含む)」と「スターウッド プリファード ゲスト®」の運営を行っております。詳しい情報、ご予約は www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook、Twitter、Instagram (@MarriottIntl)でも情報発信しております。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 広報担当 佐藤

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail:yoshiko.sato@suirankyoto.com