



株式会社ジェイアール西日本ホテル開発
〒600-8216
京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口
TEL : 075-344-8888(大代表)
FAX : 075-344-4400
URL : <http://www.granvia-kyoto.co.jp>

報道関係者各位

2015年4月30日
ホテルグランヴィア京都



京都の老舗とのコラボレーション企画 京都を感じるイタリアンを 丸久小山園×ラ・リサータ特別ランチコース 期間限定販売のおしらせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 代表取締役社長 土師総一）は、リ스토랑「ラ・リサータ」において元禄年間創業 京都の老舗茶舗「丸久小山園」のお茶を随所に使用した特別ランチコースを2015年5月11日（月）から6月30日（火）まで期間限定で販売いたします。

この企画は、「ラ・リサータ」のシェフ野呂が、京都にあるお店として、「イタリアンでもお客様に京都を感じていただきたい」という思いから「京都のお茶」を使用した料理を提供したいと考え、京都の老舗茶舗「丸久小山園」へ協力依頼したところ、快諾いただき実現した、特別企画です。

付出から前菜、パスタ、メインディッシュ、デザートまで、全て丸久小山園のお茶を使用した、お茶とイタリアンの魅力が見事に融合したコースとなっており、抹茶が練りこまれて味に深みを増したニョッキや、お茶を加えることで見た目にも鮮やかなコンソメ、極限まで抹茶の苦味を引き出した通好みのグラニテなど、新たなお茶の可能性や魅力を存分に感じていただけます。観光客はもちろん、普段京都にお住まいの方にも是非おすすめしたいコースです。

近年、日本人だけでなく外国人にも「抹茶」（特にスイーツやドリンク）が人気を博していますが、お茶の本場京都で、一歩進んだ「お茶イタリアン」を楽しんでみてはいかがでしょうか。

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご用命は】

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都 営業推進室マーケティング・ITグループ

広報担当／木曾秀樹（きそひでき）・白谷宏徳（しらたにひろのり）

TEL075-342-5510／FAX075-342-5535／E-mail: h_shiratani@granvia-kyoto.co.jp

添付資料

丸久小山園コラボレーションランチ

期 間 2015年5月11日(月)～6月30日(火)

提供場所 15F リストランテ「ラ・リサータ」

提供時間 11:30～15:30 (L014:30) 土日祝～16:00 (L015:00)

料 金 お一人様5,000円(税金・サービス料込)

内 容

- ・季節のお魚の昆布締め 茶葉と大葉のタルターラ 魚介のジュレと
- ・抹茶の衣をまとったスカンピのフリット 菜園風
- ・抹茶とジャガイモのニョッキ パルマ産生ハムのクリームソース
- ・国産牛フィレ肉と季節野菜を宇治茶のコンソメでポッリート仕立て
- ・小山園抹茶のグラニテ
- ・小山園のほうじ茶セミフレッド
- ・抹茶のマカロン
- ・コーヒー、紅茶またはほうじ茶

※仕入れ等の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。



【コラボレーションランチイメージ】



【リストランテ「ラ・リサータ」店内イメージ】

丸久小山園

元禄年間、茶に適した宇治小倉の里で、園祖小山久次郎が茶の栽培と製造を手掛けたのが始まり。「品質本位の茶づくり」をモットーに栽培から製造まで一貫して行い、多くの人々に「品質の丸久小山園」として親しまれている。

受賞歴

| | | | |
|---------|--------|-----------|-----------------|
| 平成 26 年 | 全国茶品評会 | 第 1 位 | 農林水産大臣賞受賞 |
| 平成 22 年 | 全国茶品評会 | 第 2 位 | |
| 平成 20 年 | 全国茶品評会 | 第 1 位 | 農林水産大臣賞受賞 |
| 平成 18 年 | 全国茶品評会 | 第 1～3 位独占 | 農林水産大臣賞受賞など 他多数 |



宇治
丸久小山園