

ホテル椿山莊東京 × 京都・宇治茶文化

首都圏初「宇治茶カフェ」 5月1日（日）限定開催

高級な宇治抹茶を使ったパフェや、宇治直送の新芽を使ったスイーツなど

ホテル椿山莊東京（所在：東京都文京区関口 2-10-8、総支配人：本村哲）では立春から数えて、88日目の新茶シーズン「八十八夜」にあたる、5月1日（日）限定で、「宇治茶カフェ@フォレスト」を実施します。茶摘みに合わせて様々なイベントが行われる京都・宇治にいるかのごとく、東京にしながら、本格的な京都の宇治茶をお召し上がりいただけます。

◆「宇治茶カフェ」とは

宇治茶の郷づくり協議会が、美味しい宇治茶のメニューが揃い、宇治茶の歴史、文化、淹れ方等の説明ができる日本茶インストラクターやアドバイザーが配置されている喫茶を「宇治茶カフェ」として認定しています。（平成28年4月現在 京都府内に23店舗）

首都圏で初めての「宇治茶カフェ」は、当ホテル内の森のような庭園を一望できる「カフェ フォレスト」で開催し、京都「宇治茶カフェ」認定店の雰囲気を感じいただけます。産地直送の高級な宇治抹茶や、他地域にはない貴重な味わいの玉露、ホテルのパティシエオリジナルの宇治抹茶パフェ、5月1日の茶摘み（八十八夜）に先駆けて摘んだ宇治直送の新芽が味わえるスイーツなど、この日限りの逸品が揃います。

当日は、日本茶インストラクターにもお越しいただき、日本茶の淹れ方や、日本茶文化などお茶に関する話を皆様に語りかけます。また、ホテルのサービススタッフも、事前に日本茶インストラクターよりレクチャーを受け、古き良き伝統とおもてなしの心で皆様をお迎えいたします。

さらに、2組限定で、農林水産大臣賞9回・黄綬褒章・天皇杯受賞の実績もある茶匠 下岡久五郎氏が目の前で淹れる玉露、美味しいお茶の淹れ方などのお話を堪能できる特別席をご用意いたします。

新緑に包まれ、一年で最も庭園が美しく輝くこの季節。開放感溢れる空間で、眩しい緑に包まれながら、宇治茶の力をとじこめたメニューを味わって、新芽のごとく、心身ともに、リフレッシュするひとときをお過ごしください。



ホテルのパティシエオリジナルの宇治茶スイーツが登場

最高級の宇治抹茶や、本格的な茶器で一煎目、二煎目と淹れて味わう、宇治が守り続けてきた他にはない貴重な味わいの玉露、宇治茶を使ったスイーツが登場します。スイーツは、この日のために、ホテルのパティシエがオリジナルメニューを考案。爽やかな宇治抹茶をパフェスタイルで楽しめるスイーツや、今年の摘みたての宇治茶の新芽を取り入れたスイーツなど。新芽は、5月1日の茶摘み（八十八夜）に先駆けて摘んだものを宇治より直送し、フレッシュな美味しさをお届けします。

日本遺産の宇治茶、京都府山城地域について

宇治茶は約 800 年前に京都南部の山城（やましろ）地域において、栽培を開始。この地は「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出し、「茶の湯」をはじめとする日本の喫茶文化をリードしてきました。また、現在も残る茶畑・茶問屋街・茶工場・茶ゆかりの寺社などから、その文化を目にし、辿ることのできる唯一の地であり、まさに「日本茶のふるさと」。さらに、宇治茶は、2015 年 4 月、文化庁が新たに設けた「日本遺産」に「日本茶 800 年の歴史散歩」が認定され注目を集めています。



◆宇治茶カフェ概要

「宇治茶カフェ@フォレスト」 お問い合わせ：03-3943-5489

- 期間 : 2016 年 5 月 1 日（日）
- 場所 : ホテル椿山荘東京 プラザ 3F「カフェ フォレスト」
- 時間 : 9:00～L.O.18:00 ※予約不要
- 内容・料金 : 【ドリンク】
 - ・宇治抹茶 1,200 円
 - ・玉露 1,200 円【スイーツなど】
 - ・宇治抹茶パフェ 1,800 円
 - ・宇治直送の新芽とともに楽しむスイーツ 1,800 円
 - ・重箱に詰めた宇治スイーツセット 2,500 円
(スイーツ、スコーン、サンドウィッチ)※そのほか、スイーツ&ドリンクセットもご用意しております。
- URL : <http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/51570cead46cc26.html>

<2 組限定 茶匠 下岡久五郎氏の淹れる玉露を味わう特別席>
4/18（月）～予約受付（ご予約・お問い合わせ：03-3943-0920）

- 時間・内容 : ①12:00～13:30 または②14:00～15:30
※ご予約制（先着順。定員になり次第締め切らせていただきます。）
前半 30 分／下岡久五郎茶園でとれた本物の玉露とお茶のお話、
後半 60 分／お好みの宇治茶スイーツをお楽しみください。
- 料金 : 当日ご注文のスイーツ料金（1,800 円～）

※数量限定のため、なくなり次第終了いたします。
※仕入れ状況により、メニュー内容が変更する場合がございます。
※表示料金は、消費税込み、サービス料別

そのほか、ホテル内の各レストランでも、宇治茶フェアを実施。～5月19日（木）まで。イタリア料理「イル・テアトロ」、日本料理「みゆき」など6つのレストランで、宇治茶を取り入れたコース料理などを提供しています。

詳しくはこちら：<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/recommend/66569c6fcd059b7.html>

協力：宇治茶の郷づくり協議会、(公社) 京都府茶業会議所、京都府茶協同組合、京都府

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：内田・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com