

京都東急ホテル～老舗の味めぐり～

ホテルメイドスイーツが新登場！

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 宮島芳明)では、2010年5月26日より、京都ならではの老舗の味をオリジナルレシピで仕立てたホテルメイドスイーツ全4種を販売いたします。

今回素材として取り上げたのは、創業850年の歴史を誇る宇治「通圓」の抹茶と、日本三大七味の一つにもあげられる京都・清水「七味家本舗」の七味。パティシエが素材の持ち味を最大限に生かし、京都らしさのエッセンスを加えた贅沢なレシピで「パウンドケーキ」「クッキー」2種をご用意しました。詳細は以下の通りです。

■ ■ ■ ■ ■ ホテルメイドスイーツ～老舗の味めぐり～概要 ■ ■ ■ ■ ■



【日時】 2010年5月26日(水)より販売

【場所】 京都東急ホテル B1 レストラン「Kazahana」

①創業850年 京都宇治・通圓茶屋の抹茶パウンドケーキ 1,890円

②創業350年 京都清水・七味家本舗のチーズ七味パウンド 1,890円

バターたっぷりの抹茶パウンドは大納言と通圓抹茶を贅沢に用い奥深い味わい。
 チーズ七味パウンドは七味とパルメザンチーズを練りこみ、クセになる美味しさ。

③創業850年 京都宇治・通圓茶屋の抹茶クッキー 840円(4枚入)

④創業350年 京都清水・七味家本舗のチーズ七味クッキー 840円(4枚入)

しっとりした抹茶クッキーは濃厚な抹茶の風味が自慢の逸品。表面にパルメザンチーズをふりかけ焼いたチーズ七味クッキーはおつまみにも。(料金は全て税・サ込)



JR ISETAN ≪5/19～25 京都伊勢丹B1催事会場にて販売！≫

通圓 お茶の通圓



平安末期(1160年)創業、宇治川の畔に位置するお茶の「通圓」。狂言の名目にもなり小説「宮本武蔵」にも登場する宇治茶の老舗です。手作業で大切に育てられた無農薬有機抹茶は、豊かな香りと濃厚な風味が特徴。

創業明暦年間 七味家



江戸時代初期に創業、350年の間清水寺門前で暖簾を守り続けてきた「七味屋本舗」。一子相伝の製法で作られる七味は原料にこだわり抜いて作られます。絶妙な配分で調合される香り高い風味は京名物として人気。

本件に関するお問い合わせ先

企画・宣伝 担当:小川原(おがわら)／松下

Phone:(075)341-2718 Fax:(075)341-2488 Mail:kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp



京都 東急ホテル 〒600-8519 京都市下京区堀川五条下ル(西本願寺北側)

Phone:(075)341-2411(代) Fax:(075)341-2488(代) http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp