

2017年3月27日

宇治の覆い下栽培で丁寧に手摘みをした茶葉本来の味が楽しめる

## 宇治抹茶スイーツビュッフェ

### 5月15日より期間限定で開催

同じ茶葉を使用した玉露のウェルカムドリンクや軽食も登場

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町2-40、総支配人：荒木昌志）は、2017年5月15日（月）から7月17日（月・祝）までの期間、「イタリアンダイニング ベルラーゴ」にて「宇治抹茶スイーツビュッフェ」を開催いたします。

本格的な宇治抹茶スイーツや日本人が古くから慣れ親しんできた季節の和菓子など、35種類以上のスイーツが店内に並びます。本格的な宇治抹茶スイーツはすべて、「日本茶のふるさと」といわれる京都府宇治市にて覆い下栽培で丁寧に育てられ手摘みをした茶葉「さみどり」を使用し、フランスで経験を積み、当ホテルのスイーツを幅広く手掛けているシェフパティシエ渡邊がアレンジ。茶葉本来の香りや深み、味わいを活かしつつ、「さみどり」ならではの奥深い味わいをお楽しみいただけます。スイーツ以外にも、同じ茶葉を使った玉露のウェルカムドリンクや軽食など、茶葉本来の味を楽しめるだけでなく、お茶の文化に親しめる新しいスイーツビュッフェです。



#### ■「宇治抹茶スイーツビュッフェ」概要

【開催期間】 2017年5月15日（月）～7月17日（月・祝）

【開催時間】 15:30～17:00（90分制）

【料金】 お一人様 ¥3,800（消費税・サービス料込）

【開催場所】 琵琶湖ホテル2F「イタリアンダイニング ベルラーゴ」

【詳細 URL】 [https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant\\_menu/5-15-7-17/](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_menu/5-15-7-17/)

【お問合せ】 077-524-1225（レストラン予約／9:00～20:00）

※詳細は別紙資料をご覧ください。

〈このリリースに関するお問合せ/ご掲載用お問合せ〉

京阪ホテルズ&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル

企画部 広報担当/長瀬・大林

TEL: 077-524-0016（直通） FAX: 077-524-8318

URL: <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

Email: [nagase-c@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:nagase-c@keihanhotels-resorts.co.jp)

## 《別紙資料》

### ① 宇治抹茶スイーツは茶葉本来の味わいを楽しめます

本格的な宇治抹茶スイーツはすべて、京都府宇治市にて覆い下栽培で手摘みをした茶葉「さみどり」を使用し、フランスで経験を積んだシェフパティシエ渡邊が巧みにアレンジ。茶葉本来の香りや深み、味わいを活かしつつ、「さみどり」ならではの奥深い味わいをお楽しみいただけます。



① 「さみどり」の仕立茶（左）と「さみどり」のてん茶（右）

### ② 本格玉露のウェルカムドリンク、茶葉はポン酢を掛けてお召し上がりいただけます

スイーツに使っているものと同じ茶葉の玉露で、温度ごとに変わる味や深みを感じていただけます。まずは40度で茶葉そのものの苦味や深い味わいを、2煎目以降は10度ずつお好みで温度を変えながら味の変化をお楽しみください。玉露を楽しんだあとの茶葉はポン酢を掛けて美味しく召し上がっていただくなど、普段は味わえないお茶の楽しみ方をご提案いたします。



② 本格玉露のウェルカムドリンク

### ③ 苔玉のような「抹茶リオレ」でおもてなし

お席に着いたらまずは牛乳で炊いたお米から作る、おはぎ「抹茶リオレ」をご提供。まるで苔玉のような愛らしいアヴァンデセールです。



③ 苔玉をイメージした「抹茶リオレ」

### ④ 毎日1名様に「バーニャカウダボウル」プレゼント

「抹茶リオレ」には毎日1名様に“当たり”が忍ばせてあり、当たった方にはスイーツビュッフェ会場「イタリアンダイニング ベルラーゴ」の人気メニュー「バーニャカウダボウル」をプレゼントいたします。



⑤ 軽食「ペンネ アラビアータ」

### ⑤ 軽食はイタリア人シェフによる本格イタリアン

「さみどり」の茶葉を使用した自家製フォカッチャやピリッとした辛さのアラビアータなど、スイーツをより美味しく召し上がるためのちょうど良いアクセントとしてイタリア人シェフが腕を振るう軽食メニューを約10種類、ご用意しております。

### ⑥ ライブ感あふれる出来立てスイーツが登場

濃厚抹茶アイスのおんみつサヴァイヨンなど、出来立てのスイーツをご提供するイベントも開催。パティシエが目の前で仕上げにご提供します。



⑦ イタリアンダイニング ベルラーゴ

### ⑦ 開放感あふれる店内でリゾート感を満喫

高さ約8mの吹き抜けと大きな窓から差し込む陽光が心地よい店内。比叡の山々や雄大な琵琶湖を眺めながら、至福の時間をゆったりとお過ごしいただけます。

以上