



SUIRAN HOTEL
KYOTO

THE
LUXURY
COLLECTION

Press Release

2017年5月15日

翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都

飲みものとして、お料理として 新しいかたちの、お茶体験

あさみやちゃ

「朝宮茶セミナーとティーランチ」を開催

2017年6月3日(土)、6月10日(土)開催

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、2017年6月3日(土)と10日(土)に、飲みものとして、お料理としてのお茶を体験するランチ&セミナー「朝宮茶セミナーとティーランチ」を開催いたします。



セミナーでは、40年にわたり無農薬で育てられた滋賀県の朝宮茶にスポットを当て、色・風味・薫りを体感していただきながら、煎茶についての知識を学びます。おくむらふみえナビゲーターの奥村文絵氏(フードディレクター、ティールーム「冬夏」主宰)が、今年収穫したばかりのやぶきた種と朝宮の地に古くから伝わる在来種、2013年から熟成させたヴィンテージの3種類の茶葉を、栽培・畑・品種の違いからお湯の温度や淹れ方を変えるというアプローチで、奥深い煎茶の世界へご案内いたします。セミナー後には、前菜、サラダ、メイン、デザートすべてに食材として朝宮茶を使用した「ティーランチ」をご提供いたします。京都産有機野菜や京都産チーズなど、ホテル総料理長 まつせよしお松勢良夫こだわりの食材を朝宮茶の茶葉と共に調理し、素材の滋味を茶葉の風味・薫りと共に楽しんでいただける内容に仕上げました。

朝宮茶から、いま世界で注目される「日本茶」を学んでみませんか。

「朝宮茶セミナーとティーランチ」概要

- 開催日時: 2017年6月3日(土)、6月10日(土) 11:00~13:00(10:30~受付)
- 場所: 翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都 「茶寮 八翠」
- 参加費: お一人様¥10,000(税金・サービス料別)
- お申込み: 6月3日開催分 5月29日締め切り
6月10日開催分 6月4日締め切り
- 申込方法: TEL:075-872-0101(ホテル代表)または、Eメール:info@suirankyoto.comまでお申し込みください。
※お申込みの際に、お名前、お電話番号、参加人数、参加希望日をお伝えください。
※当イベントは12名様からの開催となります。各回20名様までとなります。
※お申込み締切日後のキャンセルに関しては100%のキャンセル料を頂戴いたします。

【イベントスケジュール】

- 10:30~11:00 受付
11:00~12:20 セミナー
12:25~13:00 ランチ

【ティーランチ内容】

- 前菜: 「やぶきた種 新茶」×「スペイン産ビオデナミ
オリーブオイル」×「京都産シェーブルチーズ」
- 野菜: 「やぶきた種 新茶」×「やぶきた種vintage 2013」
×「京都産有機野菜のミネストローネ」
- メイン: 「やぶきた種 新茶」×「七谷地鶏」×「棒茶」
- 甘味: 「在来種 新茶」×「有機栽培のカカオ」



ティーランチ「野菜」イメージ

ナビゲーター おくむら ふみえ 奥村 文絵

フードディレクター、ティールーム「冬夏(とうか)」ディレクター。
長年東京でフードディレクターとして活躍。2015年に拠点を京都に移し、御所東でギャラリー「日日」とティールーム「冬夏」を開業。食専門のクリエイティブディレクションという新たなジャンルで活動。ブランドコンセプトの開発と、食材の掘り起こし、商品開発、パッケージ、空間、広告、販促、ツール制作などをトータルに導く手法で、日本の食のブランディングを手がける。2008年、山形県遊佐町の特産品「彦太郎糰」開発 ディレクションでグッドデザイン賞受賞。



翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都

総料理長 まつせ よしお 松勢 良夫

大阪府生まれ。フランスのミシュラン 3 つ星レストラン、「アルページュ (Arpege)」「ギーサヴォワ (GUY SAVOY)」「トロワグロ (Troisgros)」にて約 10 年間、本場での経験を積む。

2016 年より「翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」レストラン「京 翠嵐」レストランシェフ、2017 年に総料理長に就任。

地元京都の素材や質を重視し、自ら足を運んで素材を調達、生産者と交流を深めながら新しいアイデアを紡ぎ出す。

素材を大切に丁寧な調理法でクリエイティブな料理を次々と生み出している。



さりょう はつすい

「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、旅のひとつきをおもてなしいたします。

[席数] 48 席(テーブル席 30 席、個室 1 室 4 席、テラス席 14 席)

[営業時間] 11:00a.m.～5:00p.m. (季節により変動いたします)

※ 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

世界最高級のホテルばかりを集めたラグジュアリーコレクション ホテル&リゾートは、大切な思い出として永遠に心に残る、唯一無二の素晴らしいホテルライフをご提供しております。世界で最もエキサイティングな人気観光地への玄関口として、世界中のお客様をお迎えいたします。各々が独自の魅力をもつホテルやリゾートは、現地の文化を丁寧に体現し、その土地ならではの魅力への入り口としての役割を果たしております。1906 年、ヨーロッパ各地を代表するホテルばかりを集めた CIGA®ブランドとして創業し、現在はラグジュアリーコレクションとして、世界 30 カ国以上に一流ホテルやリゾート施設を 100 軒以上運営する最高級ホテル&リゾートブランドです。どのホテルも国際的に世界最高級と認知され、その多くが 1 世紀以上の歴史を誇ります。新たなオープン情報その他詳細については、theluxurycollection.com をご覧ください。

Twitter, Instagram, Facebook でも最新情報をご覧ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・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、110 か国以上に 5,700 以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の 30 のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、バケーション・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています:「ブルガリ・ホテル&リゾート (Bulgari Hotels and Resorts®)」、「ザ・リッツ・カールトンおよびザ・リッツカールトン・リザーブ (The Ritz-Carlton® and The Ritz-Carlton Reserve®)」、「セントレジス (St. Regis®)」、「W ホテル (W®)」、「エディション・ホテル (EDITION®)」、「JW マリオット (JW Marriott®)」、「ラグジュアリーコレクションホテル (The Luxury Collection®)」、「マリオット・ホテル (Marriott Hotels®)」、「ウェスティン (Westin®)」、「ル・メリディアン (Le Méridien®)」、「ルネッサンス・ホテル (Renaissance® Hotels)」、「シェラトン (Sheraton®)」、「デルタ・ホテル・バイ・マリオット (Delta Hotels by Marriott®)」、「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント (Marriott Executive Apartments®)」、「マリオット・バケーションクラブ (Marriott Vacation Club®)」、「オートグラフコレクション・ホテル

(Autograph Collection® Hotels)」、「トリビュート ポートフォリオ(Tribute Portfolio™)」、「デザインホテル(Design Hotels™)」、「ゲイロード・ホテル(Gaylord Hotels®)」、「コートヤード(Courtyard®)」、「フォーポイント バイ シェラトン(Four Points® by Sheraton)」、「スプリングヒル・スイート(SpringHill Suites®)」、「フェアフィールド・イン&スイート(Fairfield Inn & Suites®)」、「レジデンス・イン(Residence Inn®)」、「タウンプレイス・スイート(TownePlace Suites®)」、「AC ホテル・バイ・マリオット(AC Hotels by Marriott®)」、「アロフト(Aloft®)」、「エレメント(Element®)」、「モクシー・ホテル(Moxy Hotels®)」、「プロテア・ホテル(Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオット 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」を運営しています。詳しい情報、予約は www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com およびツイッター(@MarriottIntl)をご覧ください。

<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 マーケティングコミュニケーションズマネージャー 佐藤 佳子

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