

提供期間

2017
9/1(金)～
12/4(月)

天保3年創業 老舗お茶屋の宇治茶をホテルスタイルにアレンジ

宇治茶 伊藤久右衛門 京都

×

京都新阪急ホテル

Collaboration Menu

～提供内容など詳しくは裏面をご覧ください～



京都 宇治伊藤久右衛門 (いとうきゆうえもん)
高級茶で名高い京都宇治に本店を構える
宇治茶専門店として、近年では宇治抹茶を
使用したオリジナルスイーツを販売。インター
ネット販売にも注力し、ECモール「Yahoo!ショッ
ピング」では、年間ベストストア スイーツ部門賞を
通算7回受賞している。

JR 京都駅
烏丸中央口正面

京都新阪急ホテル
HOTEL new HANKYU KYOTO

1階 レストラン

ブルヴァール

地下1階 バー

UF

ご予約・お問い合わせ

TEL: 075-343-5300 (代表)

9/4(月)～12/4(月)

レストラン **ブルヴァール** 大きな窓が印象的な開放感溢れる バイキングスタイルのカジュアルレストラン

<ランチ>  大人 ¥2,600

【第1部】11:30～13:00
【第2部】13:15～14:45 (90分・2部制)

<ディナー>  大人 ¥4,100

平日17:30～20:50(最大120分制)
土日祝 【第1部】17:30～19:00
【第2部】19:20～20:50 (90分・2部制)

※小学生・幼児の料金はお問い合わせください ※コラボメニュー単品での販売はございません



バイキングをお召し上がりの際、下記のメニューをお愉しみいただけます

A・Bのいずれかを日替りでご用意させていただきます



伊藤久右衛門の
京番茶で燻した
鯛の蒸し焼き
ソースベアルネーズ

真鯛の蒸し焼きは、
やさしくもあり芳醇。
伊藤久右衛門の京番茶で
燻した香りを
お席までお届け。



鱧と松茸のパピヨット
伊藤久右衛門の
ほうじ茶を(都かをり)
アンフゼした
コンソメとともに

「鱧」と「松茸」は
王道の組み合わせ。
伊藤久右衛門のほうじ茶の
香りをうつしたコンソメが、
奥深さをもたらす一皿。



デザート



伊藤久右衛門の宇治抹茶と
クーベルチュールショコラの
テリーヌ
フランボワーズのソルベ添え

風味豊かな抹茶と
濃厚なチョコレートのテリーヌを
ブリュレ仕立てに。
目の前で仕上げる演出で
香ばしさをプラス。



その他
コラボデザート各種

- ◆抹茶とマスカルポーネの
ヴェリーヌ
- ◆抹茶のビスコッティ
- ◆ほうじ茶のブリュレ



9/1(金)～11/30(木)

17:30～24:00 / 日・祝～23:00 (L.O.閉店30分前)



落ち着いたムードの空間で、
京の宵を世界の銘酒とともに お愉しみいただけます

◆ 京都ギムレット(右) 《アルコール度数：高め》

伊藤久右衛門のグリーンティーにドライジンとシロップを加え、
ライム風味を効かせきりっとした飲み口に仕上げました。

◆ 京都利休(左) 《アルコール度数：低め》

伊藤久右衛門の「宇治抹茶 × チョコのお酒」とグリーンティーに
京都伏見の日本酒を合わせました。生クリームでコクを加えた
味わいが愉しめる、抹茶風味のチョコミルクカクテルです。

各 ¥1,400

※テーブルチャージはいただいております ※特別料金のため各種優待・割引との併用はできません



※写真はすべてイメージです ※料金には消費税・サービス料を含みます(ブルヴァールではサービス料はいただいております)