

京都のお菓子の奥深さに触れる 京スイーツサロン



伝統とモダンを融合させた新たなチャレンジを続ける京スイーツの世界。星のやではこの冬、京スイーツの「いま」を味わうことができるとっておきの京都旅にご案内します。いつも頑張る自分に、ここでしか体験できない至福のご褒美時間を作ってみたいはいかがでしょうか。

京スイーツを堪能する3つのポイント

1. 星のやオリジナルの京スイーツ特別コースを堪能

今回は4店舗の京スイーツのプロフェッショナルの方々にご協力いただき、星のやでしか食べることのできないこだわりのスイーツをご用意致します。くずきりをはじめ様々な和菓子を作り続け、近年では和菓子を愉しむためのカフェやショップも展開する「鍵善良房」、伝統を受け継ぎながらも新しい視点で創作を続ける「亀屋良長」、京都の歴史や文化の継承にも力を入れる京菓子の老舗「俵屋吉富」、素材の風味や香りを生かしたショコラを作る「ドゥーブルセット」。それぞれのプロフェッショナルが、「京の冬」をテーマにこの冬食べたくないとっておきの京スイーツを製作し、4店がコラボレーションした特別コースを作ります。ここでしか味わうことができない贅沢なオリジナル京スイーツをどうぞご堪能ください。

2. 京スイーツと飲み物のマリアージュを発見

スイーツを食べる際にはその味わいを引き出す飲み物との相性も大切です。今回のコースではそれぞれのスイーツに合わせたこだわりのお飲み物もご用意いたします。コースの最初に出される「鍵善良房」のおしるこには、宇治茶 利招園茶舗の深い旨味のある玉露を。あずきの上品でやさしい甘さを引き立たせます。「亀屋良長」の洋菓子のエッセンスを取り入れた和菓子、「ドゥーブルセット」のチョコレートフォンデュには、下鴨にあるカフェ・ヴェルディのブレンドコーヒーを。焙煎した豆を直前に引き丁寧にドリップしたコーヒーは、和菓子との思わぬ出会いも発見できます。最後に出される「俵屋吉富」のお干菓子と「亀屋良長」の和菓子には、温かいお抹茶を。目の前で点てられるお抹茶は、和菓子の甘みとお抹茶の苦みがいまって、ほっとひと息つける至福の時を感じさせます。スイーツの美味しさは合わせる飲み物によっても変化することを実感できる体験です。

3. 職人技にハマる、和菓子作り体験

職人によってひとつひとつ手作りで作られる和菓子。今回は特別に亀屋良長の和菓子職人の方にお越しいただき、和菓子の歴史や和菓子が作られるまでの過程、そこに込めた思いなどを語っていただく特別講座を開催いたします。普段なかなかお会いすることが出来ない職人の方との触れ合いを通して、和菓子の味わいをさらに深めることができる知的好奇心をくすぐる時間です。またお話の後には実際に和菓子作りの体験も。色や形、菓銘などで四季の世界を表現する美しい和菓子を、伝統的な技や材料を使い作り上げます。冬をテーマに、自分だけのかわいい和菓子作りに挑戦してみたいはいかがですか。

鍵善良房

創業は江戸の享保年間。創業300年近く、現当主で15代続いています。京都の花街・祇園の一角で京菓子を作り続け、茶人や僧侶の方をはじめ、お茶屋や料亭に出入りする文人墨客や旦那衆、花街の女性たちにも広く好まれてきました。また当代はこれまでを大切に、これからをもっと豊かにという思いを込めて、お菓子を愉しむためのカフェやショップをオープンさせ、新たな提案を行っています。



亀屋良長

創業は享和3年(1803年)で現当代で8代目です。創業以来の銘菓「烏羽玉」は200年以上の年月を経てもなお昔のままの姿を残しています。近年では京都のテキスタイルブランドSOU・SOUとコラボレーションを行ったり、パリの二つ星レストランでシェフパティシエを務めた藤田怜美さんを迎え新ブランド「Satomi Fujita」を立ち上げるなど、若い世代の方にも和菓子の新しい価値を提案し続けています。



俵屋吉富

宝暦5年(1755年)に創業し、創業250年の老舗です。「菓子求道」“常にいい菓子を求め菓子道に励むこと”を志に、いつまでも心に残っていく京菓子作りを目指しています。京菓子の提案以外にも京菓子資料館を運営し、京菓子の伝統と歴史の継承にも注力しています。京菓子資料館では展示の他にもお茶と和菓子を愉しむ空間やお菓子教室の開催などがあり、京菓子という日本文化に触れる体験を通して多くの方にその奥深さを伝えていきます。



ドゥーブルセット

京都を中心に活動するショコラティエ喜多川勉さんによるショコラ専門店です。四条柳馬場のお店ではカカオの風味を生かしたボンボンショコラはもちろん、常時20種類以上のオリジナルのショコラが並びます。素材の魅力と風味を生かした特長のあるショコラは、星のやのSalon&Bar蔵でもご提供しており、女性の方のみならず男性の方にもウイスキーに合うと好評です。ガラムマサラやカルバドスなど、様々な味わいにも挑戦し続けています。



「京スイーツサロン」

1.京スイーツサロン特別コースのご提供

- 日時：2月15日～3月15日 ■時間：15:30～19:30/10:30～11:30L.O
- 料金：3,800円(税・サービス料10%別)
- 定員：なし。なくなり次第終了 ■場所：Salon&Bar蔵
- *Salon&Bar蔵のBARタイム(20:00～23:30)にはアラカルト利用も可能

2.和菓子作り体験

- 日時：2月21日(土)、3月7日(土) ■料金：無料 ■定員：10名
- 予約：当日予約可。先着順 ■場所：Salon&Bar蔵

京スイーツサロン 特別コース例

- 鍵善良房—おしるこ
宇治茶 利招園茶舗の玉露
- 亀屋良長
一洋の和菓子(ふのやきの生地に白餡と蜂蜜柚子ゼリーを包む)
カフェ・ヴェルディのコーヒー
- ドゥーブルセット—チョコレートフォンデュ
- 俵屋吉富—お干菓子
宇治茶 利招園茶舗のお抹茶
- 亀屋良長—伝統的な和菓子(冬の山、黄身餡と芋煉切)

星のや 京都

古よりの王朝貴族の清遊地、京都・嵐山。百人一首で知られる小倉山と嵐山の峡谷に佇む水辺の私邸。進取の気風ある京料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しんでいただける京都のリゾートです。

このリリースに関するお問合せ

星野リゾート グループ広報

TEL：03-5159-6323

FAX：03-6368-6853

mail：pr-info@hoshinoresort.com

