

京都の和スイーツや老舗の味が新宿に。話題グルメのほか工芸品やモダン雑貨が集結！

「雅に薫る京の逸品 京都展」を開催します

会期:5月21日(木)~26日(火)

会場:京王百貨店 新宿店 7階大催場

営業時間:10時~20時 〈最終日は17時まで〉



京王百貨店 新宿店では、5月21日(木)~26日(火)の期間、7階大催場にて「雅に薫る京の逸品 京都展」を開催します。本展では行列ができるクロワッサン専門店「ニューバード」や老舗茶屋「祇園 二軒茶屋 中村楼」が初登場します。京都の人気グルメが楽しめるほか、伝統とモダンを掛け合わせた工芸品など京都を代表する計76店舗(食品51店舗・工芸品25店舗)が一堂に会します。

■老舗の名作・人気店の逸品をイトインや実演で

※イトインのラストオーダーは各日閉場1時間前

●松葉 イトイン

「カレーそば<九条ねぎ増し>」(1人前) **京王百貨店限定販売** 1,320円

京都四条南座の隣に店を構える、創業から百十数年の老舗「松葉」。はんなりとした辛さの中にかつおダシの旨味が広がるカレーそば。九条ねぎを増量した京王百貨店限定販売メニューです。

「にしんそば」(1人前)1,540円

秘伝の製法によりじっくりと時間をかけて炊き上げた「身欠きにしん」と、上品な出汁が互いのうまみを引き立てます。代々受け継がれてきた職人技が光る、京都の食文化を象徴する味わいです。





●本家 第一旭 **イトイン**

「特製ラーメン〈肉増し、味玉・メンマ入〉(1人前) 1,540円

開店直後から行列ができる京都の老舗ラーメン店。昭和22年の創業当時と変わらぬ手法で伝統や味を守っています。余分な脂を抑えた国産豚の旨みが溶け込むスープは、最後の一滴まで飲み干したくなる澄んだ味わい。豪華に具材を乗せた第一旭のこだわりを詰めた一杯です。



●ニューバード **初登場** **実演**

「プレミアムクロワッサン」(1個)500円

京都府長岡京に店を構え、元パティシエが一つずつ手作りするクロワッサン専門店が初登場。今回は実演販売により、焼きたてを提供します。厳選した北海道産発酵バターを贅沢に使用し、丁寧に幾重にも織り重ねた生地が特徴で、外は「パリッ」と繊細に、中はバターの香りが溢れ広がります。クロワッサン専門店が追求した食感を会場でお楽しみいただけます。



●とり松 **実演**

「網野名物 ばらずし」(1折) 1,296円

独自の製法で炒り炊きにした鯖のおぼろを中心に椎茸、カンピョウ、タケノコ、錦糸玉子など多彩な具材を、すし飯と交互に二段に重ねる贅沢な仕立てが特徴。素朴で奥深い京丹後地方にのみ古くから伝わる郷土寿司です。



●大徳寺さいき家 **実演**

「はも寿司だし巻弁当」(1折) 1,674円

1933年創業の京料理・仕出し店が心を込めて作り出す京の味わいをお楽しみいただけます。最大の自慢は、だしをたっぷりと含んだだし巻。仕出し店として磨き抜かれた技により、絶妙な火加減で巻き上げられただし巻は、冷めてもふっくらとした食感です。丁寧に焼き上げた旬のハモ寿司との相性も抜群です。



■人気の抹茶スイーツ・京都の名菓が登場

※**イトイン**のラストオーダーは各日閉場1時間前

●祇園 二軒茶屋 中村楼 **初登場** **イトイン**

「いちごパフェ」(1人前)2,750円〈各日50食販売予定〉

八坂神社の鳥居内に店を構える老舗茶屋、「祇園 二軒茶屋 中村楼」が初登場。選りすぐりのイチゴを贅沢に使用した、和と洋が響き合う逸品。トップにはいちご大福を大胆に乗せ、中にはなめらかなクリームとミルク感たっぷりのアイス。別添えの甘酸っぱい自家製イチゴソースをかければ、最後まで変化に富んだ味わいをお楽しみいただけます。華やかで斬新な見た目と歴史ある名店の味わいが楽しめる一皿です。





●文の助茶屋 **実演**

「濃厚抹茶とチョコのパフェ」(1 カップ)

1,404 円

明治中期、落語家「二代目桂文之助」が京都・東山高台寺の茶処を継承し創業した甘味処。本わらび粉を使用した粘りとコシが特徴の「わらび餅」を提供しています。抹茶わらび餅に宇治抹茶のソフトクリーム・アイスクリーム、チョコレートを組み合わせた濃厚なパフェです。



●ロイズ京都 **初登場**

北海道士産の定番として愛されるロイズが、京都の伝統と出会って生まれた「ロイズ京都」が本展に初登場。

<画像上>「ポテトチップチョコレート[宇治抹茶と山椒]」(190g) 1,350 円

抹茶のほろ苦さとポテトチップの塩味、そしてほんのり香る山椒の意外なアクセント。一度食べれば虜になる、新感覚の味わいです。



<画像下>「生チョコレート[宇治抹茶とフロマージュ]」(20 粒入)1,323 円

香り高い宇治抹茶と、北海道産チーズをそれぞれブレンドしたホワイトチョコレートを重ねました。見た目も美しい2層のチョコレートは、自分へのご褒美や大切な方へのギフトにも最適です。



●阿闍梨餅本舗 満月

「阿闍梨餅」(1 個)140 円<5/21[Ⓢ]・22[Ⓢ]・25[Ⓢ]・26[Ⓢ] 各日 1,000 点販売予定、5/23[Ⓢ]・24[Ⓢ] 各日 1,500 点販売予定 ※お一人様 10 点まで

比叡山での修行僧「阿闍梨」が被る網代笠をかたどった、伝統ある半生菓子。丹波大納言小豆の粒あんを、秘伝の餅粉生地で包んで焼き上げました。最大の特徴は、もちもち・しっとりとした独特の餅生地。素朴ながらも奥深い味わいです。



●京都芋屋 芋と野菜 **初登場**

「超極蜜スイートポテト」(1 個)962 円

京都・四条河原町に本店を構える芋スイーツ専門店が初登場。手作りにこだわり、素材の甘みを最大限に活かして京都らしい上品な味わいに。厳選した国産さつまいもをじっくりと熟成させ丁寧に一つ一つ仕上げています。焼き芋にバターと卵黄を練り込み、ねっとり濃厚な味わい深い仕上がりです。





■現代の生活に溶け込むモダン雑貨や風流な伝統工芸品

●京扇堂

「京扇子／手持ち扇子『青紅葉』」
(綿・竹、23.5cm)
4,950 円<限定 6 点>

創業 200 年の京扇堂は扇子を 1 本 1 本手作業で作られています。澄んだ色が目を引く鮮やかな青紅葉柄です。すべての工程が国内で行われ熟練の技で一本一本丁寧に仕立てられた扇子です。



●布司かたおか

「親子がま口(金魚・しろくま・ちりめんからくさグリーン)」(綿 100%、13.5×10cm)
各 3,300 円<各限定 5 点>

伝統とモダンが交差した大きめのがま口。口金を開けると中にもう 1 つがま口があり、小銭やカードを分けられます。



●十三や

「京櫛／国産本つけ花櫛 ちりめん ケース付」
9,460 円<限定 10 点>

鹿児島県指宿産のさつまつけを使ったつけ櫛。丸みの帯び花櫛と京の伝統的なちりめん携帯用ケースが上品です。櫛には椿油がしみ込んでおり使い込むほど味わいが生まれます。



●四季

「オパールコート」(綿 50%・レーヨン 50%、フリーサイズ)
49,500 円<限定 1 点>

ちりめん服の老舗、京の創作服「四季」。特殊なオパール加工によって生み出された透かし柄は、光の角度によって違った表情をみせ、絵画のような美しさを放ちます。



お買い上げ抽選会 5月21日(木)～26(火)

期間中、「京都展」の商品レシート合計税込 3,300 円お買い上げごとに、1 回抽選。各日最大 10 回までご参加いただけます。特等の「京王プレミアホテル京都烏丸五条」宿泊チケット〈各日 1 組 2 名様〉のほか、京都の名産品などが当たります。

京王百貨店 新宿店公式 HP 「雅に薫る京の逸品 京都展」ページは[こちら](#)

※出品商品の中には当該産地ではない原材料を使用しているものもございます。

※本リリースに掲載の価格表示はすべて税込です。画像はすべてイメージです。