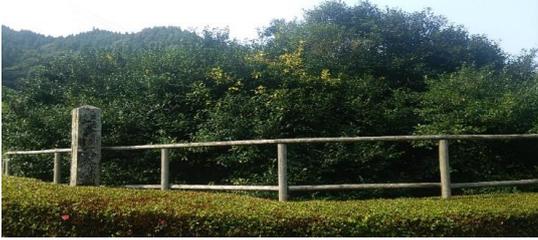




Premium Japanese Tea (本物の日本茶)



嬉野有機栽培蒸し製玉緑茶 いちのゆめ 770円
佐賀県嬉野市嬉野町 きたの茶園 北野秀一氏
品種：さえみどり
淹れ方：茶葉5g 湯量100cc 湯温70℃弱 浸出時間80秒

店主が出会った日本一美味しい有機栽培茶です。
濃厚な旨味、・水色と、品よく仕上がった火の香りが素晴らしい。



八女伝統本玉露「伝」 990円
八女伝統本玉露品評会出品茶「Aki」 1,540円
栗原製茶 栗原昭夫氏
淹れ方：茶葉8g 湯量50cc 湯温40℃ 浸出時間200秒

伝統文化としての日本茶を語るなら、本物の玉露を飲んでこそ
お茶の概念を捨てて、至宝のしずくを味わってください。
当店では玉露は5煎サービスいたします。
味わいの変化を楽しむこともまた、玉露ならではの幸せな時間。



熊本無農薬釜炒り煎茶 伝承 770円
熊本県葦北郡芦北町告 お茶のカジハラ 梶原敏弘氏
品種：やぶきた
淹れ方：茶葉5g 湯量100cc 湯温90℃弱 浸出時間45秒

熊本県の球磨川の南側に位置する、超秘境の無農薬茶園
中国茶様の香りが広がるとも軽やかなお茶です。
透明感のある明るい水色と、清々しい後味がとても美しい。



宇治抹茶 可憐 770円
水手前 880円

裏千家のスタイルで、しっかりクリーミーに泡立てた薄茶点前です。
水手前では、冷水で点ててワイングラスでお出しいたします。



ハウスブレンドほうじ茶 紅葉 550円
兵庫無農薬ほうじ茶 仙霊ほうじ 770円

カジュアル利用にも向いています。
石川の銘茶「加賀棒茶」を目指して店主がセレクト・合組した紅葉
兵庫の完全無農薬・無施肥栽培のほうじ茶仙霊ほうじの2種
ホットでもアイスでもお出しできます。
アイスは+220円でダブルサイズに変更OK。



有機栽培べにふうき和紅茶 Queen 550円
鹿児島県志布志市有明 東八重（とうばえ）製茶

カジュアル利用にも向いています。
渋味が少なく、ストレートで茶葉本来の香味を楽しめます。
ホットでもアイスでもお出しできます。
アイスは+220円でダブルサイズに変更OK。

