



Premium Japanese Tea (本物の日本茶)

今まで、急須で正しく淹れられた日本茶を味わった経験のない皆さん、ぜひ当店で体験してください。
店主のTeamanが、全国の茶農家さんから選りすぐりの日本茶をご用意しております。
茶葉ごとに淹れ方を変え、本来の美味しさを存分に引き出して皆様にご提供いたします。
きっとお客様ごとに、自分のベストな日本茶が見つかることでしょう。

※淹れ方はあくまで目安です。ご遠慮なく好みを言ってください。熱いのが好き、苦いのはイヤ、濃い目にして等々
ご要望に応じて、煎じ手の店主が変幻自在に淹れ方を変え、時には合組(ブレンド)をしてお好みの味を作ります。



八女煎茶 八女津媛(やめつひめ)
福岡県八女市矢部村 栗原製茶 栗原昭夫氏
品種: さえみどり・やぶきた他
淹れ方: 茶葉5g 湯量80cc 湯温70℃弱 浸出時間60秒

2014年開業時から当店の看板を張っている銘茶です。
驚くほどのうまみと、新茶らしい青々した香りが心地よく
明るく鮮やかな水色(すいしょく=お茶の色)が印象的です。



狭山煎茶 蒼天(そうてん)
埼玉県所沢市中富 鷹ノ羽森田園 森田智洋氏
品種: はるみどり
淹れ方: 茶葉6g 湯量100cc 湯温75℃ 浸出時間60秒

力強く華やかな香りの品種はるみどりを、繊細な蒸し加減で
気品のある香味にまとめています。芸術的な狭山茶。



鹿児島深蒸し煎茶 東風の香(こちのかおり)
鹿児島県志布志市有明 東八重(とうばえ)製茶 東八重隼氏
品種: さえみどり
淹れ方: 茶葉5g 湯量100cc 湯温80℃弱 浸出時間45秒

日本一の茶どころとなった鹿児島の、旨味まろやかな銘茶です。
見事に美しい濃緑色と、ほっこりする香り。全員好きなお茶の味。



兵庫無農薬煎茶 仙霊(せんれい)
兵庫県神崎郡神河町吉富 株式会社仙霊 野村俊介氏
品種: 元やぶきた
淹れ方: 茶葉5g 湯量100cc 湯温90℃以上 浸出時間20秒

完全無農薬&無施肥栽培。地元兵庫の超希少な自然栽培茶です。
中国茶のようにフローラルで、森林浴のような心地よさ。



出雲煎茶 さえみどり
島根県出雲市小境町 出雲製茶 岡祐太氏
品種: さえみどり
淹れ方: 茶葉5g 湯量80cc 湯温80℃ 浸出時間50秒

出雲市の産品復興プロジェクトで2006年に誕生した新しい茶葉
ケタ違いの旨味です。玉露を思わせる分厚い旨味と
煎茶らしいほっこりした香りと甘涼しい香りのバランスが素晴らしい。

