

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
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」 1100円
八女伝統本玉露特選「匠」 1650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
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 800円
水手前 900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、冷水で点ててお出しいたします。



兵庫県神戸市産無農薬栽培ほうじ茶 仙霊ほうじ

地元兵庫の無農薬栽培茶を焙じた、やや深炒りのほうじ茶
豊かでありながらクセのない焙煎香がとても心地よいです



熊本県産無農薬栽培和紅茶 香駿品種

熊本県産の無農薬紅茶。紅茶でありながら奥行きのある滋味が
感じられるきれいな和紅茶です。
清々しく抜ける品の良い香気は絶品です。