

茶茶の間

喫茶も講座もサロンも！
日本茶の奥深い魅力を発信



緑茶「鉄耶」1404円

表参道 茶茶の間
神宮前5-13-14
☎03-5468-8846
<http://chachanoma.com/>



日本茶インストラクターの資格を持つ店主、和多田さんが淹れるお茶を味わえる、日本茶専門店。茶葉の表面のつまみ、お茶の香り、そして茶葉の奥から湧き出る味わいと香気を余すところなく「煎一煎」丁寧に抽出。



「抹茶パフェ」
お茶とセットで1620円から



「冷やしアイスクリームぜんざい」
お茶とセットで1404円から

本格派の味をスタイリッシュに 日本茶の魅力を 体験・発見できるカフェ

いま世界的に注目を集めている“日本茶”。ポピュラーな緑茶だけでなく、抹茶、煎茶、玉露、ほうじ茶、番茶など、原料や製法により、その味わいは多彩。そんな日本茶の魅力を気軽に楽しめるスポットに注目しました！

GREEN TEA RESTAURANT 1899
OCHANOMIZU

本格的な日本茶のほか、
お茶を使った料理やスイーツも



手前：「煎茶」煎茶と煎茶あじの「お茶」
奥：「豆露」と抹茶チョコのフレンチに小豆を
合わせた「お茶」抹茶タルト1650円



手前：自家製抹茶「スト」がまやかを
を演出「お茶」抹茶「スト」1720円
奥：「パリ」な約5種の野菜を使った
自家製野菜の「ピクルス」560円

GREEN TEA RESTAURANT
1899 OCHANOMIZU
千代田区神田駿河台3-4
☎03-3251-1150
<http://www.1899.jp>
<http://ochanomizu/>

一保堂茶舗
東京丸の内店

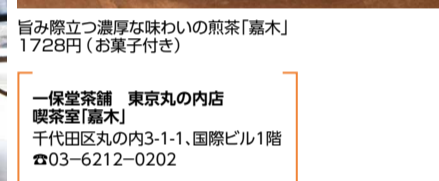
あれこれ試したくなる！
自分で淹れる喜びを発見



京都府の抹茶「茶茶の間」
「お茶」(抹茶)1404円



京都に本店を構え、日本茶を専門に扱う店の東京店。店内には淹れるところから自分で楽しむ「喫茶室」が。湯の温度、茶葉の量、待ち時間などて繊細に、また表情豊かに変わる茶の味わいを、自由に楽しむことができます。スタッフの説明を参考に、自分のペースで自分の好きな味わいを見つければいい。抹茶、玉露、煎茶、番茶など常時12種前後の日本茶を用意。喫茶室のほか、日本茶の販売や、お茶の淹れ方教室などを行っています。



旨み際立つ濃厚な味わいの煎茶「嘉木」
1728円(お菓子付き)

一保堂茶舗 東京丸の内店
喫茶室「嘉木」
千代田区丸の内3-1-1、国際ビル1階
☎03-6212-0202



東京茶寮

パリスタがハンドドリップ
日本茶の新しい楽しみかたを提案



「煎茶」煎茶と煎茶あじの「お茶」
「お茶」1650円

専用のドリッパーを用いて抽出した日本茶を提供する、体験型日本茶専門店。メニューは、煎茶2種と茶葉子ひとつのセットのみ。甘味、渋味、旨味、香り、産地などをポイントに7種の茶葉から2種を選び、また3種ある茶葉子から1種を選ぶことができます。煎茶は約70℃、二煎目は約80℃で抽出することで、茶葉の違いによる味の差を捉え、締めめの三煎目には、とちろかひとつを玄米茶仕立てて提供。日本茶の新しい楽しみかたを体験して。



パリスタによるハンドドリップで日本茶を抽出！



専用のドリッパーは、同店が独自に開発・デザインしたもの

東京茶寮
世田谷区上馬1-34-15
<http://www.tokyosaryo.jp/>

