

ノンアルコールで楽しむ 贅沢ランチ

近年では健康志向も高くなり、アルコールを飲める方でも

ノンアルコールを選ぶ機会が増えています

この度、アルコールを飲めない方にもワインと同じ様にシェフの料理に合わせて
ソムリエがノンアルコールドリンクのペアリングを厳選し、お楽しみ頂くランチ会を開催致します
旬の果実、スパイス、お茶、ハーブ等々様々な素材を組み合わせるドリンクや、
厳選した茶葉をゆっくり水出しして仕上げた高級茶（緑茶・青茶・紅茶）など、
実に多彩な楽しみ方が出来る事が特徴です
ぜひ、贅沢なランチと共にノンアルコールペアリングを体感して下さい

《日程》 2020年11月29日（日）

《受付》 12:00 《開宴》 12:30

《料金》 お一人様 15,000円

（料理・ドリンク・サービス料込、税別）

《ランチコース》

前菜、前菜、魚料理、肉料理、デザート、小菓子/コーヒー

※お料理に合わせたドリンクを5～6種類をご用意致します

※各種優待割引対象です

※事前のご予約をお願い致します

※当日アルコールのご用意はございません

《当日のドリンクリストより》

天皇杯・農林水産大臣賞受賞茶園の
茶葉を秘伝の釜炒りでつくりあげた、
「幻の日本茶」

30年以上農薬・化学肥料を使用しないこだわりで
2015年世界農業遺産認定の産地



宮崎県と熊本県と大分県の県境にある五ヶ瀬町で
つくられる高級茶葉。標高600mを超える山々が
広がる山地は、霧の立つ冷涼な気象条件が良質な
茶葉づくりには恵まれた環境となり、昔から
お茶が栽培されてきました

『炒香/IRIKA』に使用する茶葉は、30年以上も
農薬や化学肥料を使用しないこだわりの茶園で
つくられたものです

特徴は釜炒り茶であること鉄釜に新芽を入れて
直火で炒り、釜で揉みながら乾燥させる
手間のかかる方法ですが、熟練の技と
手数をかけたからこそ完成する上質な味わいです

