

# SHIZUOKA TEA CUISINE COURSE

## 静岡茶料理コース

「お茶を食べる」をコンセプトにソースやドレッシングにだけでない、お茶を取り入れたオリジナルのコースです。ランチ・ディナーどちらも承ります。

### 日本茶インストラクターおすすめの静岡茶とお料理をお楽しみください。

お茶処静岡のレストランとして、美味しい静岡茶の淹れ方を学び、県外や海外のお客様に美味しい静岡茶と料理とのペアリングをお楽しみいただきたいと思います。

静岡県内には、美味しいお茶の産地がいくつもあり、お茶の生産ブレンドの匠がたくさんいらっしゃいます。

美味しい静岡茶を美味しい淹れ方で、美味しい時期にお客様にご提供いたします。



### ようこそ静岡 お茶コース

¥14,300 (税込) ※要予約・お二人様より承ります



ウェルカムドリンク

静岡茶 or 静岡茶ビール 抹茶(生産地:天竜①)

お茶のアミューズ

魚介のオードブル

ブイヤベース

静岡県産和牛ステーキ (100g)

焼き野菜 (じゃがいも、人参グラッセ)

パン

お茶デザート

×

静岡茶 TEA ペアリング(お茶3種/生産地:各地・各種)



[↑ 番号は、地図上に表示されている場所に対応しています。]

### ようこそ静岡 抹茶体験コース

¥15,000 (税込) ※要予約



ウェルカムドリンク

静岡茶レモンソーダ(生産地:森町③) or  
静岡茶ビール 抹茶(生産地:天竜①)

富士宮紅富士鱒のマリネ  
(お茶締め、昆布締め)

抹茶パスタ

×

静岡茶 煎茶

さえみどり(生産地:島田市金谷③)など  
静岡県産の煎茶

海の幸のブイヤベース  
(野菜、サザエ、鯛、ホタテなど)

静岡茶バージョン

静岡茶とじゃがいものルイユで  
静岡県産和牛「ぐるめの静岡牛」鉄板焼き  
抹茶ソース・お茶ゼリー

焼き野菜

抹茶クレープシュゼット

抹茶パフェ

×

抹茶 点てる体験 -  
(生産地:島田市川根町④)など  
静岡県産の抹茶

コース料理は調理の都合上、お二人様から承りたく存じます。お料理の撮影の際は、お声をおかけください。お料理の写真はイメージです。料理やお茶の内容が仕入れによって変更があります。食材等によるアレルギー等がございましたら、予めスタッフまでお申し付けください。