



上記の価格にサービス料 10%・消費税は含まれております。

フレンチと日本茶のペアリング

『マリアージュ』・・・・・・フランス料理とワインがお互いを引き立てあい、さらに良いものになって行く

こんな言葉が良く使われます。しかし「マリアージュ」という言葉はワインと料理だけの言葉でしょうか？
また、料理をさらにおいしく食べる・・・・アルコールが得意でない方は料理だけでしか楽しめないのでしょうか？
そして、私たち自身もソフトドリンクをお客様本位で提供してきたのだろうか？

私たちはこんな疑問を持ち、お客様に対し何が出来るのか考えました。私たちはお客様に対し何を
お手伝い出来るのだろうか？私たちの役割は何であろうか？と

坐漁荘の一番の指名は『日本文化の継承』です。日本文化で飲み物＝日本茶 という結論に達しました。
しかしながら、ただ日本茶を提供するだけでは料理と合うはずも無く、お客様も満足させることは出来ません。
「特徴のある日本茶を提供したい」このことで2つの問題を解決できると考えました。
特徴のあるお茶とは・・・・生産者の顔が見え、より深い愛情を持ち育てられたお茶。
また、ハーブ・スパイスを加え料理とのマリアージュの出来るお茶。

こんなお茶を探して造ってみました。そして料理と日本茶のペアリングそうです「ティーペアリング」と名付け
ました。そして、料理一皿ごとに最良のペアリングの日本茶を考えました。
アルコールが得意な方も得意でない方も、ぜひ私たちの「ティーペアリング」を体験してみてください。

ティーペアリング

料理に合わせた日本茶 6 種類でお楽しみ
いただきます
1 杯 約 50cc ～ 60cc でご用意いたします

¥ 4,235

ワインペアリング

料理合わせた 6 種類の銘醸ワインを
ご用意いたしました
1 杯 約 70cc でのご用意です

オプション① ¥ 9,438

オプション② ¥ 11,495

ティーペアリング説明

ほうじ茶スパークリング

ロゼシャンパンをイメージしましたほうじ茶のスパークリングでございます
ほうじ茶にレモングラスやカルダモンを合わせ、ブドウのビネガーを使い
さっぱりと仕上げております

抹茶玄米茶

抹茶玄米茶にトンカ豆という杏仁の様な香りを持つ豆を加えました
抹茶とトンカ豆の優しい甘みと玄米の香ばしさを全体に絡めた燕のクーリーに
合わせてご用意しております

和紅茶

さっぱりとした紅茶はお口の中をリセットするように
間にお飲みください
猪のテリーヌにもとてもよく合います

玉露

玉露でございます
魚介類の持つ旨みに合わせて
お出汁の様な旨みたっぷりのおちゃをご用意しました
魚の持つ旨みとお茶の旨みの相乗効果をお楽しみください

碾茶

碾茶でございます
碾茶とは抹茶になる前の茶葉でございます
この碾茶を石うすで挽くと抹茶になります
茶葉は手もみしておりませんので青のりのようにふわふわした茶葉になります
抹茶の優しい甘みと旨みをお楽しみください
香ばしさと磯の香りに合わせてご用意いたしました

彩

ほうじ茶にマローブラック、スターアニス、桃、ハイビスカスなど複雑に合わせ
赤ワインのように仕上げました
濃厚なお味噌のソースに合わせてさっぱりおつくりしております