

麗穂游茶会

(麗穂×中国茶)

麗穂が誇る上海、広東料理に中国茶のエッセンスを取り入れたこの機会限りの特別コースに、
中国茶のペアリングを合わせたプロモーションを開催致します。

日時：2026年7月15日(水)・16日(木) 受付 11:30、スタート12:00

会費：¥15,000 (税金、サービス料込)

内容：特別コース

：中国茶6種～

初夏の彩り野菜と上湯ゼリーのテリーヌ

麗穂仕立て

鮑の湯引き 自家製X.O.醤添え

麗穂点心師が作る大根パイと焼き大根餅

精進風葉膳蒸しスープ

明前龍井の仄かな香りと共に

焼き立て北京ダックと精進ダック

旬の青野菜のあっさり炒め

麗穂焼き師黄師傅特製

丸鳥の蓮の葉包み蒸し 富貴鶏風

台湾青茶「木柵鉄観音」で炊いた中華粥

特製デザート

野生白牡丹/陳年老白茶 (福建省福鼎市)

渋みが少なく、花のような甘い香りとまろやかで優しい
すっきりとした味わい。円盤状に固められたこのお茶は
「一年茶、三年薬、七年宝」と評され、ヴィンテージ物
として人気が高く、長く熟成されることで味が濃縮され
甘みが増すのが特徴。

金駿眉 (福建省武夷山)

福建省武夷山で2005年に生み出された高級紅茶。
新芽の部分のみを使用した高山茶で、渋みが少なく花と
果物が入り混じったような甘い香りが特徴。

大紅袍 (福建省武夷山)

武夷四大銘茶の最高峰、別名「茶王」。樹齢400年の
母樹から挿し木で増やしたもの。岩茶特有の三紅七緑に
発酵した大紅袍は華やかな乳香と「岩韻」という岩茶
独自の香ばしさと口の中に長く残る味わいがある。

上記他



麗穂自慢の厨師、点心師、焼き物師が織りなす中国茶を活用した料理の数々と、
中国福建省武夷から直接仕入れた特級茶葉を含め、香りや風味豊かな数々の中国茶とのマリアージュを
是非この機会にお愉しみくださいませ。

御予約・お問い合わせ：中国飯店 麗穂 052-561-7878

※写真はイメージです。定員になり次第締め切らせていただきます。