

2012年 春

## 新茶のワンコインお茶席



茶会名：2012年、緑茶賞味会

当店の新茶会は、定番の西湖龍井と碧螺春の他に様々な品種を皆さまと一緒に楽しみたいと思っておりますので、是非、よろしくお願いいたします。

開催日：2011年4月29日（日曜日）

場所：グランドプリンスホテル新高輪内「春風秋月」

料金：1セット（3席） ￥1500ー／事前予約必要

定員：各セット12名

### 茶席：

- A席：狗脳貢茶、金獎恵明
- B席：西湖龍井、碧螺春
- C席：恩施玉露（中国式と日本煎茶式の淹れ方）

※お茶の淹れ手は中国茶のスペシャリストです。

### タイムスケジュール：

- 1セット目：10:30～12:00
- 2セット目：12:30～14:00
- 3セット目：14:30～16:00
- 4セット目：16:00以降はご相談下さい。

※1席のお時間は30分とさせていただきます。

### お茶紹介：

- ・ 狗脳貢茶：湖南省狗脳山でとれたお茶なので狗脳貢茶と名づけられました。
- ・ 金獎恵明：浙江省産。当初は恵明寺というお寺で作られていた為「恵明茶」と呼ばれていた銘茶ですが、1915年のパナマ万博でゴールドメダル（金獎）を授賞したことで、この名前を授かりました。深い緑色の茶葉に、白い芽が混じっている素直な感じのお茶で、濃く淹れると日本のお茶とよく似た味わいになります。少し落ち着いた雰囲気漂わす豊かな趣があり、白毫から生じるフローラルな香りと、さわやかな甘さが残る風味豊かなお茶です。
- ・ 西湖龍井：浙江省杭州が産地。青豆のような香りとふくよかな甘味の感じられるお茶です。
- ・ 碧螺春：江蘇省洞庭山が産地。白い産毛のような新芽はタニシに似ているといわれ、甘味としっかりした旨味が特徴です。
- ・ 恩施玉露：湖北省恩施が産地。さわやかな香りでコクのある味わいです。

皆さまのご参加をスタッフ一同心よりお待ちしております。

中国茶倶楽部「春風秋月」／東京都港区高輪 3-13-1／グランドプリンスホテル新高輪内(1F)

TEL:03-3473-5638／e-mail: yuki\_takei@nifty.com／UTL:http://www.e-moon.co.jp