

お料理とともに  
 ワイングラスで愉しめる  
 ロイヤルブルーティー  
 手摘みの高級茶と  
 富士山の湧水を源水にした  
 特殊な生水のみを使って  
 三日間・七日間という  
 手間をかけ丹念に淹れ  
 丁寧に  
 ワインボトルに収めた  
 こだわりの高級茶  
 ワインのように愉しめる  
 世界で初めての  
 洗練された食中茶です



## 緑茶三種飲み比べ

82 ￥ 2,500

## 京都宇治碾茶 The Uji

83 グラス ￥ 1,600

緑茶＝碾茶（京都府山城地区）

長い歴史と伝統をもつ京都の宇治地区は、日本茶発祥の地と呼ばれています。旨味・甘味が特徴的な碾茶は、石臼でひくと抹茶となる、市場に殆ど出回らない高級茶です。伊勢志摩サミットで世界の首脳に供されたロイヤルブルーティーの京都宇治碾茶は、お茶の歴史の新たな1ページを開きました。

## 釜炒り緑茶 IRIKA 炒香

84 グラス ￥ 1,500

緑茶＝釜炒り緑茶（宮崎県五ヶ瀬町）

30年以上前から農薬や化学肥料を一切使用しない、有機栽培法によって育てられた「釜炒り緑茶」です。美しい黄金の水色（すいしょく）、そして旨味・甘味・香りをバランスよく調和したまろやかですっきりとした風味です。高千穂郷・椎葉山の山間にある2015年世界農業遺産認定地区。

## 玉露焙じ茶 KAHO 香焙

85 グラス ￥ 1,400

緑茶＝玉露焙じ茶（福岡県）

奥八女（星野村）の茶師十段がロイヤルブルーティーのために特別に製茶。煎茶や番茶ではなく、玉露の茎を巧みに浅炒二段焙煎することで、格段に違う香り・風味が生まれます。苦味と渋みが無く、キャラメル、栗、珈琲等を連想させる香ばしくて濃厚な風味です。奥八女（星野村）の玉露は全国品評会「玉露の部」で12年連続日本一。