



HANA吉兆
イベントのお知らせ

新茶の会

日本料理と日本茶のペアリングを愉しむ「新茶の会」を、6/29(日)に祇園のHANA吉兆にて開催

毎年恒例の「新茶の会」。今年は、京都吉兆の総料理長・徳岡邦夫に加え、2023年の「A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」で世界第5位受賞、「ザ・サウザンド 京都」のシェフソムリエであり、京都吉兆の飲料アドバイザーでもある岩田渉ソムリエも参加してのスペシャルな食事会です。料理は、鱧や鮎、賀茂茄子などの夏食材で仕立てた特別懐石。茶葉は、京都の老舗「一保堂茶舗」と、350年前から在来種のお茶を手摘みで収穫している宇治の「奥西緑芳園」の新茶・抹茶も使用する予定です。

食材に合わせて、温度や淹れ方を変え、湯呑みやグラスの形にもこだわり、お湯の温度もしっかり管理したお茶を8種類ほどご用意いたします。日本茶は、実は表情豊かで、料理と互いに引き立て合う大切な存在です。岩田ソムリエと徳岡総料理長が、日本茶の新しい魅力の引き出しに挑戦した、絶妙なペアリングをお愉しみください。



岩田渉ソムリエ



徳岡邦夫

開催日 / 2025年6月29日(日) ※限定15名様

時間 / 12:00 ~ 15:00 頃 会場 / HANA吉兆

会費 / 25,000円 (お料理代・お茶代・税金・サービス料込)

ご予約はこちら



京都市東山区大和町3-2

予約電話 075-531-1500

HANA

吉兆

KYOTO KITCHO