

2025年4月吉日
株式会社 京都吉兆

「第17回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」で世界第5位の 岩田ソムリエと徳岡総料理長による、日本料理と日本茶のペアリングを 愉しむ「新茶の会」を「HANA吉兆」にて開催

株式会社京都吉兆（京都市右京区 代表取締役社長：徳岡邦夫）は、HANA吉兆（京都市東山区）にて毎年新茶の頃に開催している「新茶の会」を、6月29日(日)に開催いたします。

今年の「新茶の会」は、総料理長 徳岡だけでなく、2023年「第17回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」にて世界第5位入賞で、「ザ・サウザンド京都」ホテル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・ランチです。



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、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が試食&試飲を重ね、今までとはまた違う日本料理と日本茶のペアリングを提案いたします。日本茶の新しい魅力の引き出しに挑戦した特別な食事会をお楽しみください。



□ 新茶の会

期日：2025年6月29日(日) 12時～

会場：HANA吉兆

<https://kyoto-kitcho.com/restaurant/hana/>

会費：25,000円（お料理代・お茶代・税金・サービス料込）

茶8種と季節の懐石料理9品を予定

予約開始日：2025年4月20日(日)～

予約方法：[TEL] 075-531-1500 [11:00-15:00 | 水曜定休]

[WEB] <https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-kitcho-hana/reserve>



シェフソムリエ 岩田 渉



徳岡邦夫

岩田 渉 ソムリエ

2017年「第8回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝。2020年「Gault&Millau2020」にて「ベストソムリエ賞」を受賞。2023年「第17回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」に日本代表として出場し、世界第5位に。現在、ソムリエとしてワインを中心とした飲料のプロモーションに幅広く携わりながら、2024年より、京都吉兆の飲料アドバイザーも務める。

□ HANA吉兆

南座の幕間料理や周辺のお茶屋さんへの仕出し、八坂神社での婚礼料理など、祇園に根づいた日本料理屋としてその形を築いてきた「HANA吉兆」。懐石に基本をおいた季節のコース料理や、厳選和牛の鍋料理、アラカルトメニューなどを提供するもう一つの京都吉兆として親しまれている。和紙作家・堀木エリ子氏をはじめ、有名作家によるモダンな装飾作品を各階に施し、階ごとに趣きの違う空間も一興。

<https://kyoto-kitcho.com/restaurant/hana/>



□ 京都吉兆

1930年、湯木貞一が「吉兆」を創業し、その後、分社化に伴い、1991年に嵐山を本店に「京都吉兆」として独立。現在の総料理長・徳岡邦夫は、湯木貞一の孫にあたる。日本料理の伝統を継承しながらも、新しい表現、革新的な試みにも挑戦し、“食”を通して日本文化の創造にも積極的に取り組む。日本を代表する料理店として、国内外の賓客をもてなす食事会、イベント等にも多数参加している。

<https://kyoto-kitcho.com/>

■ 本件に関するお問い合わせ先

株式会社 京都吉兆 文化創造部 文化広報課

担当：山城・倉田

TEL : 075-881-8110 / 080-9209-7384(担当直通)

(受付時間 平日9時~17時)

E-mail : web@kyoto-kitcho.com