



桜島の絶景とともに 厳選された鹿児島茶と特産品尽くしでおもてなし

「かごしま茶セレクション」のご案内

【レストラン】 ザ ラウンジ カサブランカ 【日程】 2019年12月26日(木)～



桜島の絶景が望める「ザ ラウンジ カサブランカ」



＜茶葉＞ 深蒸し茶『しろやまブレンド』

SHIROYAMA HOTEL kagoshima (鹿児島市／城山観光株式会社 代表取締役社長: 東 清三郎)では、生産量全国第2位、有機栽培茶の生産量全国第1位を誇る鹿児島茶が味わえる「かごしま茶セレクション」を2019年12月26日(木)より、ザ ラウンジ カサブランカにてご提供を開始いたします。

鹿児島県は九州一のお茶の産地で、温暖な気候と広大な畑地で育まれた日本一早い新茶「走り新茶」の産地としても有名です。また、鹿児島茶はさわやかな香りとコクのある味わいが特徴で、食事や甘味との相性もすぐれています。“この味を楽しみたい”という、海外や県外からのお客様のご要望を受け、鹿児島の老舗茶問屋「下堂園」とのコラボレーションによる企画が実現しました。全メニューに老舗菓子店「明石屋」の軽羹(かるかん)、ホテルパティシエが手作りするオリジナルチョコレートをお付けします。そして茶器は薩摩焼を代表する沈壽官窯の湯飲みと特注した急須、屋久杉の茶托、大島紬のコースターなどをそろえ、鹿児島特産品尽くしでお客様をおもてなしいたします。

メニューには、爽やかな味わいの『煎茶』、濃厚で甘みの特徴の『深蒸し茶』などのホット9種類、アイス2種類をご用意いたしました。全て一番茶葉を使用しています。おすすめは、『しろやまブレンド』。4種類の良質な一番茶葉をさらに厳選して、味、香り、色が全てが際立つようにブレンドしました。お茶を淹れるためのコツや手順をご紹介しますながらご提供いたします。



＜商品名＞『しろやまブレンド』(ホット)

- お茶請け ・明石屋の軽羹
・ホテルオリジナルチョコレート
テ ヴェール(知覧茶使用)又は
キャラメルサレ(南さつま市坊津の釜炊き
100%の塩使用)
- 茶器 沈壽官窯の薩摩焼
- 茶托 屋久杉
- コースター 大島紬

■「かごしま茶セレクション」の概要

- ・営業日時 2019年12月26日(木)～ 10:00～17:00
- ・店舗 ザ ラウンジ カサブランカ(4F)
※2020年1月6日～8月31日は「ザ セラー N バロン・ナガサワ」にて営業いたします。
- ・メニュー・料金 しろやまブレンド 1,000円他(税・サービス料別) ※詳細は下記をご参照ください
- ・お問い合わせ 0570-07-4680 (受付時間 9:00～18:00)

■メニュー 一覧 ※すべてのメニューに、明石屋の軽糞と、ホテルオリジナルチョコレート(テ ヴェール(知覧茶使用)又は、キャラメルサレ(南さつま市坊津の釜炊き 100%の塩使用))が付きまます。

<ホット>

| 種類 | 品種 | 産地 | 特徴 | 料金 |
|------|--------------------|-------------|---|--------|
| 深蒸し茶 | ゆたかみどり | 南九州市 穎娃 | 鹿児島で命名された品種。深く蒸すことで色は濃厚な緑色でコクのある甘みがあります。 | 1,000円 |
| | 有機ゆたかみどり | 南さつま市 金峰 | 自然な優しい味が深蒸しにすることで、さらに味わい深くなります。 | 1,200円 |
| | あさつゆ | 南九州市 知覧 | 天然玉露とも呼ばれ、早生種で甘み・旨みが強く、渋みが少ないのが特徴です。 | 1,000円 |
| | ★おすすめ★ しろやまブレンド | ブレンド | 各品種の一番茶葉の良質なものをさらに厳選。品種同士の相性を追究したSHIROYAMA HOTEL kagoshimaオリジナルブレンドティーです。 | 1,000円 |
| 煎茶 | やぶきた | 南九州市 知覧 | 爽やかな香りと旨み、渋みのバランスが良い、まろやかでのごしが柔らかく優しい味わいです。ビタミンが豊富なことも特徴です。 | 1,000円 |
| | 有機あさのか | 南九州市 川辺 | 旨み成分であるアミノ酸が多く含まれ、口当たりが良くお茶独特の甘みがふわりと口の中に広がります。爽やかで飲みやすい煎茶です。 | 1,200円 |
| 釜炒り茶 | やぶきた | 霧島市 | 煎茶にはない独特の芳ばしい香りが特徴です。渋みと旨みがバランス良く、後味はとてもしっかりしています。 | 1,000円 |
| 茎茶 | さまざまな品種の 組みあわせ | ブレンド | 新芽の茎だけを抽出したお茶です。独特のさわやかな香りと甘みが特徴です。 | 800円 |
| ほうじ茶 | さまざまな品種の 組みあわせ | ブレンド | 緑茶の旨みが凝縮された茎部分を焙煎したお茶です。高温で焙煎するため、カフェインが少なく焙煎の香りと香ばしい味わいが特徴です。 | 800円 |

<アイス>

| 種類 | 品種 | 産地 | 特徴 | 料金 |
|------|--------------------|------------|--|--------|
| 吟醸茶 | 有機ゆたかみどり | 南九州市 穎娃 | 「ゆたかみどり」の有機栽培茶と、屋久島の地下水「縄文水」を使用。加熱加工をせずに抽出するため、豊かな甘み、後に広がる心地よい渋味、すっきりと爽やかな旨みの余韻を楽しめます。 | 2,000円 |
| 深蒸し茶 | ★おすすめ★ しろやまブレンド | ブレンド | 各品種の一番茶葉の良質なものをさらに厳選。ホテルのオリジナルブレンドティーを水出しにすることで鮮やかな色合いと甘み成分をさらに引き出します。 | 1,000円 |

税・サービス料別

<本リリースに関する報道関係者様からのお問い合わせ先>

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 〒890-8586 鹿児島市新照院町 41-1

企画広報 岩本惇美 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

E-mail:iwamoto@shiroyama-g.co.jp