

各メディアで話題の“mirume深緑茶房”とのコラボレーション実現！  
4種の日本茶を用いた料理長こだわりの絶品フレンチと、本格日本茶を心ゆくまで堪能！  
『“日本茶×フレンチ” コラボレーションコース』販売

■期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)  
■場所：ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 名古屋(所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)。2022年6月1日(水)～8月31日(水)まで、フレンチレストラン「グラマシースイート」では、名古屋市にある日本茶店「mirume深緑茶房(HP：<https://shinyokusabo.co.jp/>)」との取り組みにて、『“日本茶×フレンチ” コラボレーションコース』を販売いたします。

※新型コロナウイルス感染症(COVID 19)に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/nagoya/>をご確認ください。

ホテル自慢のフレンチ料理がお楽しみいただける「グラマシースイート」。今回は、夏でもすっきり食べやすい“日本茶”を用いたフレンチコースを提供いたします。7皿仕立てのコース内、4皿に様々な日本茶を使用。殺菌効果や健康増進効果、リラックス効果があるとされている日本茶を巧みに用いた、心も身体も癒される絶品フレンチをご堪能ください。

※写真はイメージ



〈ホテル概要〉

- 所在地：〒453-0872 愛知県 名古屋市 中村区 平池町4-60-7
- 電話番号：052-589-0577(ホテル代表)
- 客室数：126部屋(全7種類のルームタイプをご用意)
- HP：<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/hotel/index.html>



◆◇ホテルに関するお問合せ先◇◇

ストリングスホテル 名古屋 広報担当：石川/岩田  
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『“日本茶×フレンチ” コラボレーションコース』概要

■場所: 1F/「グラマシースイート」

■企画: “日本茶×フレンチ” コラボレーションコース

■営業時間:

・月～木曜日: 11:30～21:00 (L.O.: ランチ14:00/ディナー19:30/アラカルト19:30)

・金曜日: 11:30～22:00 (L.O.: ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

・土日曜日(祝日含む): 11:00～22:00 (L.O.: ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

※最新の営業時間はHPをご確認ください。

■電話番号: 052-589-0787 (レストラン代表)

■料金: 13,915円 (消費税込・サービス料15%込)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/11897.html>

■メニュー: ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる場合がございます。

【アミューズ】

フォアグラとマンゴーのチュロス mirume深緑茶房“伊勢茶”の香り

【前菜】

縞鰯と愛知県産カラフルマトのカルパッチョ デイルと茗荷のラヴィゴット フェタチーズのアクセント

【スープ】

焼き茄子とプレザオラ フレッシュハーブと共に “雁が音ほうじ茶” 香るコンソメを注いで

【魚料理】

鱸のソテ 山椒とリュバートのコンフィチュール レッドアンディーブのマリネと竹炭のエッセンス

【肉料理】

鴨のロースト ズッキーニのデグリネゾン “華逢”とローズマリーのコンディメント

【アバン】

ブルーベリーのサンゲリア ココナッツミルクのブラン・マンジェと共に

【デザート】

デリス“KAORIKOMACHI” 酢橘を香らせて

★かぶせ茶粉末(アミューズにて使用): 収穫前に14日間日光を遮る事で、渋味が少なく旨味や甘味のあるお茶に仕上げています。また日光を遮ることで葉緑体が増え、しっかりと濃緑色となります。茶葉としても上質なものを粉末緑茶に仕上げました。

★雁が音ほうじ茶: 茎だけを厳選し、超強火で焙じることで強い焙じ香と茎が持つスッキリとした甘味を引き出しています。茎だけを選び分けるひと手間をかける事で、茶葉では焦げてしまう超強火での焙煎を可能に。

★華逢: 一番摘みの、さらに一芯二葉に選別された上質な茶葉を使用しています。旨味が損なわれないように低温でじっくりと焙煎し、華やかな香りと旨味を愉しめる全く新しい日本茶。

★香小町: 『本気でおすすめしたくなる深蒸し煎茶をつくりたい』という思いで創業から改良を重ね、現在の「深蒸し煎茶×普通煎茶×かぶせ茶」のブレンドにたどり着きました。「ブレンドは2種類まで」という業界の常識に捉われないこと、常に試行錯誤し続けてきた自慢の伊勢茶。

■オプション: mirume日本茶飲み比べセット(+1,500円)

①食前中: 千寿 冷たいお茶(せんじゆ/選ばれし畑でのみつくられる旨味の強い芳醇なかぶせ茶。)

②食時中(肉料理の後): 玉緑茶 温かいお茶(たまりよくちや/勾玉形の茶葉が生み出す香ばしい香りのめずらしい伊勢茶。 ※全国の生産量のうち2%ほどしかない珍しさ。約3年の年月をかけて、深緑茶房流の玉緑茶を完成させた。)

③食事後: 香小町 温かいお茶(かおりこまち/創業当時から考え続けた3種類のお茶の重ねる繊細で深みのあるコクが特徴。一煎目、二煎目は緑茶の美味しさを、そして三煎目には玄米を“あとのせ”する事で香ばしくお飲みいただけます。お湯を注いだ瞬間から香ばしい香りが立ち上り、スッキリとした後味がぐにピッタリ。)

※仕入れ状況により、内容に変更が生じる場合がございます。

※写真はイメージ



▲日本茶の耕作放棄地の茶葉を使用し、香りづけにスモークを(アミューズ)/枝は器として活用



▲グレープシードオイルとほうじ茶を数週間真空パックし、香りづけ(肉料理)



# 『mirume深緑茶房』概要

- 店名: mirume深緑茶房
- 営業時間: 10:00~19:00 (通常22:00まで ※時短営業中)
- 所在地: 〒451-0042 愛知県名古屋市中区那古野1丁目36-57
- 電話番号: 052-551-3366
- HP: <https://shinryokusabo.co.jp/>



▲実際の茶畑

## 【店主／経歴】

### 松本壮真(まつもとそうま)

お茶農家の3代目として三重県松阪市に生まれる。

大学卒業後には自身の店を持つことを目標に飲食店に勤務。その後、26歳の時にキッチンカーで開業し、30歳で家業を継ぐために父の会社に就職。名古屋店の店長として勤務。

メニュー変更を積極的に行い、伊勢茶を楽しんでもらえるお店づくりを目指していたが、新型コロナウイルスの影響で名古屋店の撤退が決まり、それに伴って独立をして現在の那古野に店を構える。

“正しさよりも楽しさ”をキャッチフレーズに、日本茶をもっとカジュアルに楽しんでもらえるお店にできればと思っています。

これからもどんどん新しい挑戦を続けていきたいと思っています！」

## 【mirumeとは】

『mirume(みるめ)』とはお茶業界の用語で『上質な茶葉』『若い芽』を指します。

上質な茶葉を提供すること、そして若いメンバーで新しい挑戦を続けていくという意味が込められ、

受け継がれてきた伝統の本質を大切にしつつ、新しい挑戦のなかで「お茶って面白い」としてもらえればと考えています。

## 【日本茶への想い】

当事者であるお茶農家として、お茶業界の衰退に歯止めをかけたいと思っています。

育てられなくなった茶畑は「耕作放棄地」と呼ばれる、放置されたままの畑になっている事も少なくありません。昔遊んだ茶畑がソーラーパネルになってしまったり、通学路の茶畑が耕作放棄地となっていたり…。お茶の消費量が減る中で容易に栽培面積を増やせないというもどかしさがあります。衰退を間近で感じるからこそ、私の役割として、もっとお茶の楽しさを皆さまに伝えたいと思っています。

ありがたい事にmirumeのカフェには「初めて急須を見ます」というお客様にも来ていただけます。そういったお客様に初めてののお茶体験を喜んでもらえる嬉しくなり、お茶に詳しい方もそうでない方も一緒に楽しめるお店を作っていきたいと思っています。

本物をカジュアルに楽しんでもらえるように活動していきます。

## 【本メニューを食べるお客様・お茶を飲むお客様へ、メッセージ】

この度ご縁をいただき、ストリングスホテル名古屋さんとmirumeの伊勢茶とコラボが実現しました。

mirumeにとってだけでなく、日本茶としても新しい挑戦になったのではないかと考えています。

本当に素敵なコラボになりましたので、あまり難しいことは考えず美味しい料理やお茶をゆっくりと楽しんでいただければと思います。

