

2020年9月9日(水)  
日本緑茶センター株式会社

## ランチタイムを過ぎてちょっとだけお食事したい時に！ 中国茶・台湾茶カフェ「茶語 TEA SALON 新宿高島屋店」にて 3種の『14時からのティータイムメニュー』新登場

日本緑茶センター株式会社は、運営する中国茶カフェ「茶語(Cha Yü) TEA SALON 新宿高島屋店」にて、14時から提供する3種の新しいティータイムメニューを、2020年9月1日(金)より開始いたしました。



忙しくてランチを取るタイミングを外してしまった！夕食までに軽くつまみながらおいしいお茶も楽しみたい！ランチタイムを過ぎた時間に、新宿でゆったりくつろげるお店をお探しの方におすすめの、14時以降限定で提供する3種の新しいティータイムメニューが、「茶語(Cha Yü) TEA SALON 新宿高島屋店」に登場しました。

それぞれの料理には、中国・台湾料理を新しいフレンチテイストで表現した、茶語専属シェフならではのこだわりが、あちこちに散りばめられています。

### つなぎなしの肉汁たっぷり焼売 飲茶セット



ふわふわの生地に豚の角煮をサンドした台湾式バーガー・割包(グアバオ)に、肉汁あふれる香ばしいゴマの香りのジューシーな豚肉と、海老のうまみたっぷりのぷりぷり焼売(シュウマイ)2種が楽しめる茶語オリジナル飲茶セット。茶語の人気定番メニューのひとつ、紅油ソースの海老雲吞(エビワンタン)と、茶葉を小さく丸めた「茉莉花茶 龍珠」入りの鶏スープ麺も一緒にどうぞ。さまざまな食感や素材を味わいながら、しっかり満足していただけるボリューム感です。

本日のセレクトティー付 税込 1,870 円

モロッコの希少なオイルを楽しむ

## 食べるアルガンオイルセット



アルガンオイルをたっぷり使った贅沢なプレート。  
モロッコの『食べる美容』と呼ばれているアルガンオイルをそのままサラダにかけて、また思わずおいしくて食べ過ぎてしまうと評判の、アルガンオイルに空炒りして砕いたアーモンドと甘いはちみつを合わせた極上の濃厚ペースト『アムルー』を豆花(トウファ)や割包(グアバオ)にかけて、アルガンオイルの料理をご自由にお楽しみください。  
モロッコの朝食では、アムルーをたっぷり塗ったパンと甘いミントティーが人気の定番メニューです。  
茶語店内で作ったオリジナルのアムルーを、この機会にぜひおためしください。

本日のセレクトティー付 税込 1,760 円

ZITARGANE エキストラヴァージンピュアアルガンオイル 100% ロースト/ノンロースト  
各 92g 税込各 2,052 円



新感覚のサクサクデニッシュサンド

## サンドイッチプレート



トーストしたデニッシュパンのサクサク感とふんわりとした甘みが楽しめるサンドイッチのプレート。  
トマトとタルタルソースの海老サンド、きゅうりとアボカドディップのチキンサンドには、ハーブ&スパイス調味料「クレイジーソルト」を使用しています。  
「クレイジーソルト」は、茶語運営会社・日本緑茶センターが、アメリカから輸入を開始して今年 40 周年を迎えました。  
日本でもロングセラーの「クレイジーソルト」を、茶語がどのような料理に仕上げるのか、店内にてぜひご賞味ください。

本日のセレクトティー付 税込 1,650 円

JANE クレイジーソルト 113g 税込 677 円



もうひとつのティータイムメニュー

## 中国茶飲み比べセット

3 種類のお茶の香りや味わいを飲み比べながら、2 種類のお茶菓子と楽しむチャイニーズアフタヌーンティーセット。  
2020 年 7 月の開始以来、お茶とスイーツをいろいろ楽しみたい！という方に大変好評です。



<お茶 3 種>

- 台湾青花: 凍頂烏龍茶(トウチョウウーロンチャ)  
台湾を代表する人気の烏龍茶。クチナシのような香り
- 茉莉花茶: 茉莉花茶 春毫(ジャスミンチャ シュンモウ)  
茉莉花で香りづけした緑茶。爽やかな渋みと甘い香り
- 台湾青花: 東方美人(トウホウビジン)  
紅茶に近い色と渋みの少ない味でフルーティーな香り

<お茶菓子 2 種>

- 茶語店内で焼き上げた 3 種のティークッキー
- ミニデザート(日替わりで杏仁豆腐または豆花)

1 日限定 10 セット 税込 1,501 円

※ティークッキー3種(凍頂烏龍茶/茉莉花茶/桂花): 茶語新宿店で販売中(各 6 枚入・税込 486 円)

## 【茶語について】

茶語(チャユ)は、1996年に日本初の本格的中国茶カフェとして、新宿高島屋に誕生しました。店名の「茶語」は、お茶を通して自由に語り合うという意味で名付けられました。

店内のテーブル席では、中国茶・台湾茶のほか、紅茶、ハーブティー、マテ茶、タピオカティーなど、世界中のお茶をゆっくりとお楽しみいただけます。

フードメニューでは、季節の期間限定メニューや、茶葉を使った料理、こだわりのスイーツなどをご用意しています。太陽の光をホワイト、大地をブラウン、森林をグリーン、岩石をグレーと、大自然を4色で表現した穏やかな色合いと窓からの光あふれる店内で、おひとり様でもグループ様でも、おくつろぎのひとつをお過ごしください。

販売スペースでは、茶葉や茶器、店内で焼き上げたティークッキーなどのお茶菓子もお買い求めいただけます。中国茶・台湾茶のリーフやティーバッグが揃う茶語ブランド商品も、店頭・オンラインサイトで販売しています。



## 【店舗情報】



### 茶語(Cha Yu) TEA SALON 新宿高島屋店

〒151-8580

東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-2 新宿高島屋 6階

営業時間 10:00~20:00(L.O 19:30)

TEL:03-5361-1380



<系列店>

### 茶語(Cha Yu) CHINA TEA HOUSE 大丸札幌店

〒060-0005

北海道札幌市中央区北5条西4-7 大丸札幌店 4階

営業時間 10:00~20:00(L.O 19:30)

TEL:011-222-3595

茶語ブランドサイト : <https://chayu.net>

日本緑茶センター株式会社 公式サイト : <https://www.jp-greentea.co.jp>

オンラインサイト「ティーブティック」 : <https://www.tea-boutique.jp>

## 【本件に関する一般の方のお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 お客様相談室 TEL:0120-821-561(平日 9:00~17:00 受付)