

2023年3月6日
ジェイアールセントラルビル株式会社

タワーズプラザ レストラン街「伊藤園 点 (てん)」の開業について ～ “点てる” を追求した抹茶茶寮が登場～

株式会社伊藤園が新業態となる国産の“てん茶(※)”を原料とした『点てたて』の抹茶・ほうじ茶にこだわった抹茶専門店をタワーズプラザレストラン街12階に開業いたします。

※“てん茶”は、お茶をつくる工程で、揉まずに乾燥させたお茶。
茶葉を蒸したあと、揉まずにそのまま乾燥し、茎や葉脈などを除いた後、細片が“てん茶”となります。
玉露と同じようにヨシズやワラといった伝統資材、あるいは寒冷紗のような資材で茶園を覆い日光を遮って育てた(被覆栽培)茶葉は、青海苔のような独特な香味があり、主に茶道のお点前用として使われています。

(1) 店舗名

「伊藤園 点 (てん)」【新業態：全国初】
(業態：抹茶茶寮、席数：15席)

抹茶は、国産の“てん茶”のみを使用し、抹茶特有の旨み・甘みをご堪能いただける抹茶ドリンクを、またほうじ茶についても“てん茶”を焙煎した“焙煎てん茶”を使用したドリンクをご用意しました。お茶菓子とともにご賞味ください。

※おいしい抹茶を点てるには人によってバラつきがでてしまいます。この店舗では、バラつきなくいつでも同じクオリティの高いおいしさをご提供するため、機械式の茶筌を採用し、安定したきめの細かいクリーミーな泡立ちを実現しています。

(2) 場所

タワーズプラザ レストラン街 12階 (別紙参照)

(3) 開業日

3月22日(水) 11:00

【メニューの一部をご紹介します】

【LATTE】



きめ細やかな泡立ちの“点てたて”抹茶とミルクを合わせたドリンクです。
お好みで抹茶の濃さ(レギュラー/抹茶濃いめ)をお選びいただけます。

抹茶みるく (HOT/ICE)

レギュラー 660円
抹茶濃いめ 770円

【カスタマイズ (無料)】

お客様のお好み合わせ、抹茶みるくにかける抹茶粉の分量を3段階よりお選びいただけます。

「並」…1倍、「濃い」…2倍、「激濃」…3倍

【ソフトクリーム】



クリーミーなソフトクリームに“点てたて”の濃厚な抹茶をたっぷり注ぎました。
ソフトクリームの甘さに抹茶の甘みとほろ苦さが絶妙のハーモニー。
「抹茶が主役」の抹茶のアフォガードです。

抹茶おぼれソフト

レギュラー 770円
抹茶濃いめ 880円

【カスタマイズ (無料)】

お客様のお好み合わせ、抹茶おぼれソフトにかける抹茶粉の分量を2段階よりお選びいただけます。

「並」…1倍 「濃い」…2倍

【日本茶】

ほれほれ[緑茶] (HOT/ICE) 330円
会席ほうじ茶 (HOT/ICE) 330円
抹茶あわせ玄米茶 (HOT/ICE) 330円

【抹茶】

抹茶(華の宴) 550円
※御薄茶を手点ててお出しいたします。

※営業時間 11:00~20:00 (LO19:30) ※価格はすべて税込み価格です。

※メニュー内容、価格等は予告なく変更する場合があります。※画像はすべてイメージです。

伊藤園 点



※店舗外観イメージ

開業店舗の出店区画

 ...出店区画

< Towers Plaza レストラン街 12階 >

