

日本とペルーを掛けあわせたデザートと嬉野茶のペアリングで生まれる新たな発見 TEA SALONの味をレストランで楽しむ、モダンで上質な『デザートペアリングコース』

白金・プラチナ通り沿いのレストラン「THE Tender HOUSE DINING」のカフェタイムにて提供開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将、以下PDP）は、東京の白金・プラチナ通り沿いのレストラン「THE Tender HOUSE DINING（ザ テンダーハウスダイニング）」にて、日本とペルーを掛けあわせたデザートと嬉野茶のペアリングを味わう『デザートペアリングコース』をカフェタイムに提供いたします。



公式 WEB サイトはこちら：<https://www.tender-house.jp/restaurant/tender-house-dining.html>



「THE Tender HOUSE DINING」は“新感覚の食文化から新たな発見を楽しむコンテンポラリーペルー料理”をコンセプトに、ペルー×日本を掛け合わせたコミーダニッケイ料理をベースとして、豊かな食材・食文化の伝統を尊重しながら現代的な感覚で表現する”創作ペルー料理”を提供するダイニングです。2020年秋にプラチナ通り沿いの別棟に、テンダーハウスの別荘のような位置づけとしてティーサロン「THE Tender HOUSE TEA SALON」がオープン。この度、ティーサロンで使用しているお茶とデザートをダイニングでも楽しめる『デザートペアリングコース』の販売を開始しました。

伝統技法で製茶される佐賀・嬉野町の嬉野茶をダイニングで味わう

デザートのパairingは、全て「THE Tender HOUSE TEA SALON」でも使用している佐賀県嬉野町の「嬉野茶」を提供いたします。室町時代頃から生産が始まった嬉野茶は、茶葉の形を整える「精揉」工程がないことで製茶した茶葉が丸く仕上がり、その形状から玉緑茶(グリ茶)とも呼ばれています。無農薬・減農薬で栽培され伝統技法で製茶された茶葉は、香りがしっかりと感じられ甘みと爽やかなのど越しを楽しめるのが特徴です。今回は「煎茶」と「釜炒りほうじ茶」「鉄観音烏龍茶」の3種類をご用意し、それぞれのデザートに合わせたパairingをお楽しみいただけます。



世界各国の伝統や技法を取り入れたデザートと、嬉野茶のモダンな組み合わせ

コースは3種類のデザートで構成し、「ペルーの伝統的デザート」「日本の和菓子」「ペルーと日本の文化をかけたオリジナルデザート」の3つの皿でお楽しみいただけます。

■1 品目:アロス・コン・レチェ×特上煎茶の氷

アロス・コン・レチェとは、ペルーの伝統的なデザート“お米のムース”です。ミルクとお米をじっくり炊く事でお米本来の甘さを引き出し、ライムの香りを仄かに纏わせる事でスッキリ感も出し日本茶にもよく合います。

お茶は嬉野茶の中でも甘みの強い「さえみどり種」を使用。濃いめに抽出した特上煎茶を氷で急速に氷で急凍する事で、お茶本来の“甘み”と“香り”を最大限に引き出しており、酸味のきいたデザートとの相性をお楽しみいただけます。

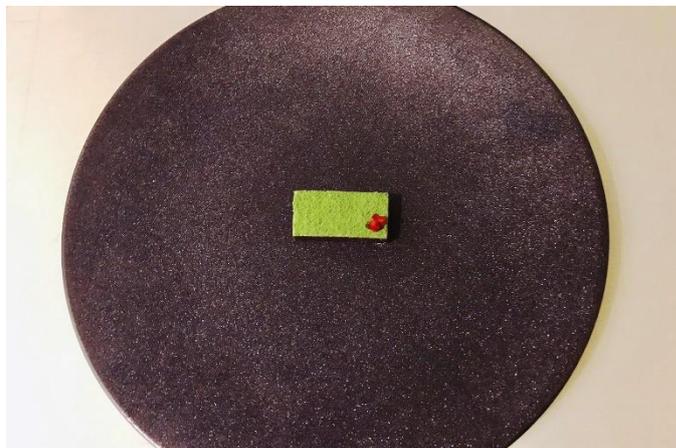


■2 品目:和栗の練り菓子×釜炒りほうじ茶

和栗の練り菓子は、上品で繊細な香りと風味が特徴の和栗と、まろやかな味わいで口溶けの良い和三盆を使用した、シンプルながらも“栗”本来の甘さや香りを感じる事が出来るお菓子です。和菓子と日本茶という王道のパairingを最大限に楽しんでいただく為に、和栗と相性抜群の香ばしい香りが特徴的な嬉野伝統の製法で仕上げた“釜炒りほうじ茶”を提供いたします。



■3品目:アマゾンカカオのショコラテリーヌ×嬉野鉄観音烏龍茶
希少なペルー産アマゾンカカオの苦みや香りを余計な物を極力
加えずに堪能していただけるように、フランスの伝統料理であるテ
リーヌに仕上げました。アクセントとして灰かに抹茶が香るショコラ
テリーヌになっており、抹茶とショコラの相性はもちろんのこと、日
本茶と組み合わせることで素材の苦みや深みをより一層お楽し
みいただけます。合わせるお茶には、華やかな香りと深みが自慢
の“花烏龍茶”をご用意しました。じっくりと時間を掛けて抽出した
烏龍茶は皆さんがご存知の“苦み”ではなく、柔らかく・優しく・ふ
んわりとした香りに。抹茶やアマゾンカカオ、それぞれの素材の味
を引き立てます。



■デザートペアリングコース

■価格:2,500円(税込み) お茶のペアリング付き

■コース内容:アロスコンレチェ×特上煎茶の氷(冷) / 和栗の練り菓子×釜炒りほうじ茶(温) / アマゾンカカオのテリーヌ
×嬉野鉄観音烏龍茶(温)

店舗概要:THE Tender HOUSE TEA SALON

2020 年秋にプラチナ通り沿いの別棟に、テnderハウスの別荘
のような位置づけとしてオープン。THE Tender HOUSE で挙式を
挙げるお客様とのお打ち合わせや、THE Tender HOUSE DINING
内のレストラン「白金然荘」の離れ(個室)としての利用など、THE
Tender HOUSE のお客様だけが楽しめる特別な場所として、新し
い上質さや豊かさを体験する特別な時間を提供いたします。

【住所】

東京都港区白金台 4-9-19 HAPPO-EN URBAN SQUARE 3F



店舗概要:THE Tender HOUSE DINING

「THE Tender HOUSE DINING」では、ペルー料理の豊かな食材や食文化の伝統を尊重しながら、新感覚の食材や味わいに触れる
“新しい発見”や、新しさの中にも“どこか日本人に馴染みのある食材や味を楽しむこと”ができるお料理として、現代感覚のペルー
料理を提供いたします。

【施設名】

THE Tender HOUSE DINING(ザ テnderハウスダイニング)

【住所】

東京都港区白金台4-19-16 ザ テnderハウス 1F

THE *Tender* HOUSE

【TEL】

03-6455-7728

【営業時間】

モーニング : 8:00~11:00(L.O.10:30)

※メニューリニューアルの為、11月13日より当面の間

モーニングの営業を休業致します。

ランチ : 11:00~15:00(L.O.14:30)

ディナー : 17:30~22:00(L.O.フード21:0、ドリンク21:30)



※2021年1月1~1月4日は休業、1月5日より営業致します。

※月曜定休

※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、一部営業時間を通常より変更させていただいております。

最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、スタッフはマスクを着用しております。

お客様にもマスクの着用・検温・手指消毒のご協力をお願いします。

【公式WEBサイトURL】

<https://www.tender-house.jp/restaurant/tender-house-dining.html>

【席数】ダイニング106席 カウンター・テラス席あり

【アクセス】

東京メトロ南北線「白金台」駅下車、徒歩5分

※白金台交差点方面改札から1番出入口を出て、駅出入口を背に左手に直進。

白金台交差点を右に曲がり、そのまま歩くと到着します。

※当店では、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。

詳細は以下 URL をご覧下さい。

<https://www.tender-house.jp/20200728/36320>

運営会社概要

- 社 名 : 株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設 立 : 1997年7月1日
- 代表取締役社長 : 杉元 崇将
- 本 社 所 在 地 : 東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F
- 従 業 員 数 : 926名(2020年5月現在)
- 事 業 内 容 : ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- W E B サ イ ト : <https://www.positive.co.jp/>
- 公 式 ア カ ウ ン ト : Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>)/Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons>)/Instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp