

2021年9月14日(火)

日本緑茶センター株式会社

ピリッと辛い麺をミョウガや松の実など薬膳食材と一緒に 中国茶・台湾茶カフェ「茶語 TEA SALON 新宿高島屋店」で 薬膳汁なし辣醬麺 期間限定メニュー登場

ポンパドール・ハーブティー、クレイジーソルト、ティーブティックを手がける日本緑茶センター株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:北島大太朗)は、運営する中国茶・台湾茶カフェ「茶語(Cha Yū) TEA SALON 新宿高島屋店」で、2021年9月11日(土)よりピリッと辛い麺に薬膳食材をあわせた期間限定フードニュー『薬膳汁なし辣醬麺(ラージャンメン)』の提供を開始いたします。



ピリ辛の麺「薬膳汁なし辣醬麺(ラージャンメン)」が、秋の期間限定フードメニューで茶語新宿店に登場。唐辛子肉みそ、ニラをピリ辛麺と和えた汁なしの辣醬麺(ラージャンメン)に、香り爽やかなミョウガやセリ、松の実、山椒など薬膳食材を添えました。プルプル食感の白キクラゲスープとご一緒にどうぞ。食べ進めていく途中で、香りと味わいを添えるラー油「紅油」をかけて味変も楽しんでください。紅油は茶語店舗内で作っている自慢のおいしい調味料です。選べる中国茶・台湾茶と一緒に召し上がってください。

薬膳汁なし辣醬麺(ラージャンメン)

- 料 金 本日のセレクトティー付き 税込¥1,870
- 提供期間 2021年9月11日(土)~10月終了予定

【辣醬麺(ラージャンメン)とは】

辛味を味わう中華辛味噌の豆板醤と、辛さの中に甘味のある中華甘味噌の甜麵醤を使ったピリ辛の麺。辣醬麺は麺と辛味スープで提供するものが多いですが、今回の茶語メニューは汁無しでお楽しみいただきます。

【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、新宿高島屋に第1号店が誕生。今年で創業25周年を迎えました。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、お茶に合う季節の期間限定メニューや、こだわりのスイーツなどをご用意しています。

静かで落ち着いた空間で、おひとり様でもグループ様でも、のんびりとおくつろぎのひとつときをお過ごしてください。

販売スペースでは、中国茶・台湾茶のリーフやティーバッグ、茶器、お茶菓子もお買い求めいただけます。

新宿高島屋店では、一部メニューをテイクアウトにてご提供しております。

大丸札幌店では、豊富な種類の茶葉からお好みのお茶を選んで10gから量り売りで購入することも可能です。



【店舗情報】



茶語(Cha Yū) 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 10:30~19:30(L.O 19:00)

TEL:03-5361-1380

札幌店もあわせてご利用ください ※提供メニューは新宿高島屋店とは異なります



茶語(Cha Yū) 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>

オンラインストア「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)