

秋の夜長に日本茶を愉しむ会

～季節の料理とともに～

オークラフロンティアホテル海老名（神奈川県海老名市中央 運営：株式会社ホテルオークラ、総支配人 服部 崇）は、9月19日（木）に、「日本茶」の深い香りと味わいを旬の料理とともに愉しむ「秋の夜長に日本茶を愉しむ会 ～季節の料理とともに～」を開催いたします。

当日は、お茶のプロが厳選した3種の茶を、匠の技で丁寧にお淹れします。茶葉の特徴、産地、歴史など、お茶にまつわる話に耳を傾け、旬の料理に舌鼓。秋の夜長をどうぞごゆるりとお過ごしてください。

■開催日時： 9月19日（木） 18：30 ～

■料金： お一人様 ￥7,000 （One Harmony 会員特別価格￥6,000）

（日本茶3種、料理、税・サービス料を含む）

・お一人様でのご参加も大歓迎です。

One Harmony とは…

手続き簡単！【入会金・年会費 無料】

オークラ ホテルズ&リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティでご利用いただける会員プログラムです。ポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。

【ご用意予定のお茶】

・香寿 釜炒り茶（静岡産）

葡萄の香りを持つ、希少品種を釜炒り茶にしました。

お茶の「天然の葡萄の香り」をお楽しみいただきます。

おどろきの“ネオ日本茶”をぜひお飲みください。

・香駿 煎茶(静岡産)

清々しい香気、旨味をお楽しみいただけるお茶です。

冷、温で淹れ分けますのでそれぞれの香気、滋味をご堪能ください。

・樹齢 150 年の茶樹から摘み取った煎茶(福岡産)

長寿の茶の樹から作られたお茶で長寿パワーをいただきましょう。

秋の夜長に長寿、健康を祈りながら飲みましょう。

【お献立】

[一の膳]

前菜吹き寄せ盛り 銀杏 丸十 柿玉子 松茸と菊菜のお浸し 小蕪の風呂吹き

[二の膳]

季節のお造り 秋刀魚味噌柚庵焼き 菊かぶら すだち

[三の膳]

萬来鍋 青菜と茸の酪蒸し 蟹麩あん 秋鱧の唐揚げ

[食事] 鮭いくら御飯 きのこと汁 香の物

[甘味]

【ご案内】

早川 博子

日本茶インストラクターリーダーと

して、講師活動や雑誌、テレビ、海外での日本茶表演など多方面で活躍中。

NPO 日本茶インストラクター協会所属

日本茶インストラクターリーダー

(02-0338) アドバイザー専任講師

(茶業のあらし・インストラクション技術論・茶の化学・淹れ方理論)

裏千家茶道専任講師 早川宗博 (463870)

中国労働部及社会保障部認定

中国茶藝師・中国茶評茶員

TALK 食空間コーディネーター (0330223B)

高塚 伸幸

日本茶インストラクター (05-1219) □

高塚園 (1967 年創業) 矢向店店長。

「お茶屋の 2 代目」として地元、川崎・鶴見を中心に日本茶講座を開催。□



早川博子

ご予約・お問い合わせ Tel. 046-235-9816 (日本料理「四季」)

【オークラフロンティアホテル海老名について】

神奈川県の中核、鉄道 3 線が乗り入れる交通の要所、海老名駅より徒歩 5 分。ショッピングモールや、スーパー、映画館が隣接する利便性も魅力です。客室全 74 室には、高速の Wi-Fi を完備。インターネットが快適にご利用いただけます。本格派の和・洋レストラン、バー、宴会場など、食の愉しみも充実しています。

所在地：〒243-0432 神奈川県海老名市中央 2-9-50

TEL：046-235-4411(代表)

アクセス： 小田急線・相鉄線海老名駅より徒歩 5 分。 圏央道(東名高速道路経由)海老名 I.C.より 10 分。

Web サイト URL: <http://www.okura-ebina.co.jp>

Twitter: @HoEbina / Facebook: Okuraebina



この件に関するお問い合わせ先

■ 報道の方のお問い合わせ

オークラフロンティアホテル海老名
総支配人室 営業企画 高根・小麻野

〒243-0432 神奈川県海老名市中央 2-9-50

TEL. 046-235-9823

E-mail: takane@okura-ebina.com (高根)

■ オークラフロンティアホテル海老名 HP

<http://www.okura-ebina.co.jp>

画像データはメールにてお送りしますのでご連絡ください。