

ロイヤルブルーティー×神奈川県唯一ミシュランガイド三つ星獲得店 高級ノンアルコール(3・5種類)とコース料理のマリアージュを楽しむ 「茶宴®メニュー at 日本料理 幸庵」2020年6月6日(土)～開始のご案内

2007年5月からワインボトル入り高級茶「ロイヤルブルーティー」を自社一貫発製造するロイヤルブルーティージャパン株式会社(SGS-HACCP 認証・ハラル認証工場:神奈川県茅ヶ崎市、代表取締役社長:吉本 桂子)は、神奈川県でミシュランガイド三つ星獲得オンリーワンである藤沢「日本料理 幸庵」とタイアップし、2020年6月6日(土)から「新しい生活様式」に応えるサービス「茶宴メニュー」を開始。茶宴とは、『コース料理と高級茶ロイヤルブルーティー3・5種類のマリアージュを楽しむメニュー』です。高級茶は、お酒を飲む人・飲まない人も誰でも愉しめるので、平等に愉しめる理想のメニュー。ロイヤルブルーティー3・5種類の飲み比べができ、料理ごとにマリアージュを自分流で愉しめ、コース料理の「間」が楽しめる究極のメニュー。おもてなしに利用すると感謝の言葉を頂けます。また、今回はロイヤルブルーティーの姉妹ブランド「茶間香」の温かいお茶とお料理のマリアージュも愉しんでいただけます。湘南藤沢から、東京・全国へ、茶宴メニューが高級店のスタンダードとなるように発信していきます。

【メニュー概要】 要予約 (RBT=ロイヤルブルーティー)

<ランチ茶宴®>

お料理+RBT 3種類=8,800 円

お料理+茶間香 3種類=7,300 円

<ディナー茶宴®>

RBT に合った特別料理の提供

お料理+RBT 3種類=14,000 円

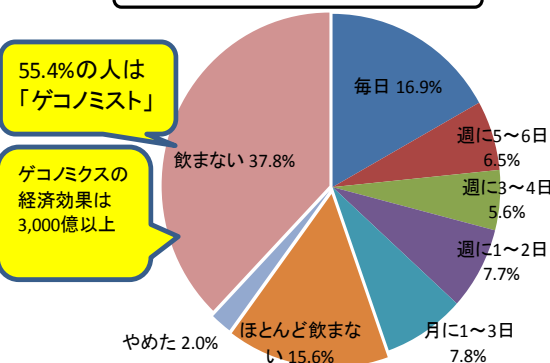
お料理+RBT 5種類=16,000 円

※上記価格に消費税が別途かかります



飲酒の頻度(2017男女総数)

日本人の半分以上はお酒を飲まない



参考文献 2020年5月発行「ゲコノミクス 巨大市場を開拓せよ!」藤野英人氏著

「ゲコノミスト」お酒を飲まない・飲めない・飲みたい、お酒を飲まない生き方を楽しむ人や社会
「ゲコノミクス」「お酒を飲まない人」のターゲット市場

海と山の自然を感じる湘南・藤沢の一角で凛とした和の趣を放つ「日本料理 幸庵」は、滋養の料亭「招福楼」で日本料理の真髄を学んだ飯嶋有紀則氏が2004年開業。家族のように迎えられる温かなサービスと旬の食材を大切に扱う料理でゲストの心を癒す。厳選したレストランとホテルを紹介する「ミシュランガイド」の「東京・横浜・湘南 2012」神奈川県内で初めて三ツ星と認められた。

日本料理「幸庵」詳細

HP: <http://www.kouan.info/> Tel: 0120-82-6226

住所: 神奈川県藤沢市鵠沼花沢町 2-8 ルート鵠沼 1F

営業時間: 昼) 11:30~15:00 夜) 17:30~22:00 定休日: 不定休

アクセス: JR 藤沢駅南口から徒歩 5 分

予約方法: お電話、または予約サイト

日本料理 幸庵

