

## ロイヤルブルーティー5種のテイスティング 「六本木店 7周年記念ランチ茶宴」 お一人様13,200円 12月末までご予約承り



2007年5月から高級ノンアルコールとしてワインボトル入り高級茶「ロイヤルブルーティー」を自社一貫開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・ハラール認証工場:神奈川県茅ヶ崎市、代表取締役社長:吉本桂子)は2024年11月12日(火)から東京・当社旗艦店である六本木店が7周年を迎えることの記念として、「7周年記念ランチ茶宴」をお一人様13,200円(消費税・サービス料込)にてご予約提供いたします。

六本木店は、2017年11月11日に開業、この度、7周年を迎えることができました。初めての旗艦店、皆様のご愛顧により、持続可能にロイヤルブルーティーが愉しめる拠点として成長しております。長きに渉るご愛顧を感謝して「7周年記念ランチ茶宴」プランを同年12月末までご予約提供いたします。

新しい生活様式に応える喫茶様式「茶宴(CHAEN)」は、ロイヤルブルーティーを共に分かち合いながらお料理と共に愉しむ宴です。ロイヤルブルーティーをワイングラスに注いで味わう食卓は、お酒を嗜む方、お酒が飲めない・飲まない方、国籍、人種、宗教、性別、年齢、嗜好等を問わず、どなたにも喜ばれます。「茶宴(CHAEN)」で「和合良茶」を伝えます。「7周年記念ランチ茶宴」は、御節のような豪華なお料理が玉手箱のように溢れています。料理と共にロイヤルブルーティー5種(1杯70ml)を自分流で、ぜひこの機会にお楽しみください。

|           |  |
|-----------|--|
| 内容        | 【食中茶】<br>ロイヤルブルーティー 5種 × 70ml (premium 1種 imperial 1種 grand, deluxe より3種)<br>【特製御膳】<br>・巻き寿司(鰻、干瓢、椎茸、玉子、胡瓜、紅葉麩)・赤飯・焼鰯・香箱蟹・揚銀杏・季節の練り豆腐<br>・あわびの柔らかか煮・里芋・だし巻き卵・海老・茄子・鴨ロース・さつま芋・焼板・スナップエンドウ・しめじ<br>・松風・酢蓮根・おから・鱈・栗・春菊白和え・椎茸真・麩饅頭<br>※日により一部食材内容に変更がございます                  |
| 注意事項      | ご予約は前日の17:00までの受付。<br>火曜日ご利用の場合は土曜日の17:00までの受付となっております。<br>中学生以上のお客様とさせていただきます。<br>動物の来店はお断りさせていただきます。<br>発熱や体調不良の際はご来店をお控え下さい。<br>入店時の手指の手洗い及び消毒にご協力下さい。  |
| ご予約方法     | ロイヤルブルーティー六本木ブティック/THE T BAR<br>TEL 03-6804-5566<br>一休 <a href="https://restaurant.ikyuu.com/109995">https://restaurant.ikyuu.com/109995</a><br>食べログ <a href="https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130701/13215696/">https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130701/13215696/</a> |
| ご利用詳細     | 料金13,200円(税込)<br>可能人数1~5名 可能曜日 火・水・木・金・土 可能時間12:00~15:30 滞在時間1時間30分  |
| 店舗詳細・アクセス | ロイヤルブルーティー六本木ブティック/THE T BAR<br>東京都港区六本木7-18-15 1F TEL 03-6804-5566<br>営業日 火曜日~土曜日 営業時間11:00-20:00 (LO18:30)<br>アクセス 六本木駅 日比谷線2出口・大江戸線4b 出口から徒歩4分  |

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

ロイヤルブルーティージャパン株式会社

TEL 0467-50-0806 FAX 0467-53-7009 E-Mail: [rbt@royalbluetea.com](mailto:rbt@royalbluetea.com)