

マスカルポーネをたっぷりを使用した濃厚なソースに、抹茶のほろ苦さがさわやかな宇治抹茶のティラミス。ひとすくいめの「トロ〜リ」感は感動もの。594円。



楽しさ広がる

新しいお茶の世界

New Tea World



新しい発想にお茶の楽しみ方はもっと自由に、深く進化しています。
毎日でも楽しみたい新しいお茶の世界へご案内します。

シティライフグルメ Instagram更新中
citylife_gourmet

お茶処・京都で行列ができる 話題の抹茶スイーツ専門店

SNSやメディアで話題の、抹茶スイーツ専門店。日本茶の老舗「森半」の宇治抹茶を贅沢に使用したスイーツは、鮮やかなグリーンが見た目にも美しい。一番人気の「宇治抹茶のティラミス」をはじめ、抹茶ドリンクやパフェ、ソフトクリームなどがスタンバイ。1杯ずつたててくれるお抹茶と一緒にゆっくりと楽しみたい。

MACCHA HOUSE 抹茶館

〈マッチャハウス マッチャカン〉
神戸市中央区東川崎町1-7-2 神戸ハーバーランドUmie モザイク2F
営/10時~22時(L.O.21時半) 定休日なし(umieに準ずる)
078-366-5951
http://umie.jp/shop/detail/311



〈左〉4月に新登場した黒糖タピオカほうじ茶ラテ。702円。〈中〉丁寧にたててくれるお抹茶(和菓子付き)は648円〜。〈右〉洗練された和モダンの空間が広がる。

自分好みのお茶に出会える 個性豊かな茶葉がそろう日本茶カフェ

店主が厳選した、静岡・宇治・九州・埼玉の個性豊かな10種の茶葉がそろう日本茶カフェ。一煎目は香り、二煎目は旨み、三煎目は渋み…と、味わいの変化を楽しむのが「一日流」。また、お茶を使ったスイーツも人気で、特にかき氷は遠方からも訪れるほど。温かなお茶と一緒に味わって。



〈左〉滑らかな口当たりの杏仁豆腐に、ほうじ茶シロップがベストマッチのほうじ茶杏仁。410円。
〈右〉「甘い香り」「すっきりとした渋み」「香ばしさ」など、茶葉によって味わいはいろいろ。



煎茶特有の苦味と渋みがさわやかな煎茶のかき氷。880円。食べ進めると氷の中から丹波大納言小豆の粒あなが顔を出す。シンプルだからこそ、煎茶の旨みをダイレクトに楽しめる。

窓から陽光がたっぷり入る明るい店内は20席。風味豊かなお茶と和・洋・アジアンのスイーツで、ゆったりとした時間を過ごせよう。



日本茶カフェ 一日ひとひ

神戸市東灘区本山北町3-6-10
メーブル岡本2F
営/11時半~20時 最終日曜定休
078-453-3637
http://www.hitohi.jp/



煎茶スペシャル × 上生菓子
750円

かぶせ煎茶や玉露、抹茶といった、旨みの強いタイプのお茶には繊細な上生菓子が一番。当店では私が独自にブレンドした、まるやかで味わい深い「煎茶スペシャル」をセットにしています。お茶独特の甘みとお菓子の上品な甘さは、まさに最高のマリアージュです。



深蒸し煎茶 × 八女玉露まんじゅう
540円

濃い目に淹れる深蒸し煎茶は、どっしりとしたまんじゅうがベストマッチ。お茶のまろやかな旨みと程よい苦みが、まんじゅうの甘さを引き立ててくれます。大福やかきわ餅なども良く合うので、試してみてください。和菓子以外にもチョコレートや洋菓子との相性もバツグンですよ。



ほうじ茶 × 絹わらび
750円

スッパリとした後口で香りを楽しむほうじ茶には、わらび餅のようなあっさりとした甘みのお菓子が良く合います。お茶ときな粉の香ばしさがそれぞれに引き立つ組み合わせです。シンプルな味わいのお菓子との相性が良く、意外なところではプレーンドーナツもおすすめ。

お茶 × お菓子のマリアージュ

日本全国の茶農家を訪ね、直接買い付けたお茶を常時40種類以上扱う日本茶カフェ。日本茶をもっと日常に取り入れてもらいたいと、お茶とお菓子のマリアージュを提案する店主の植木さんに、おすすめの組み合わせを聞きました。



茶師・日本茶インストラクター 植木 佑平さん

神戸チャイハーネ

神戸市東灘区向洋町中6-9
営/10時~19時 定休日なし
078-858-6710
http://www.kobe-teahane.com/

