

Thé mélangé ブレンド紅茶

ーメルベイユ ブレンド 抽出時間2分

セイロン紅茶とフルーツ、ハーブなどをたっぷりブレンドした本格派ブレンドティー。北歐紅茶の代表品種として定評があり、すばらしい味と香りをお楽しみ頂けます。リラックス効果も高く、ぜひストレートでお飲み下さい。

ーアールグレイ スエドゥワ 抽出時間2分

中国茶をベースに、ジャスミン、レモングラス、オレンジピールなどをブレンドしたアイスミルクティーの風味の良さに定評があります。一般のアールグレイ茶よりマイルドで、ホットでも美味しく飲めます

ーダーズリン ブレンド 抽出時間6分

インド北東部、ヒマラヤを背にしたダーズリン地方の茶園で生産されるダーズリンティーは、気品溢れる香りとキレのある飲み口で『紅茶のシャンパン』とも称され、世界の人々を魅了しています。春・夏・秋にクオリティーシーズンがあり、季節ごとに微妙に異なる味わいの茶葉をバランス良くブレンドしました。是非、そのままストレートでお召し上がり下さい。

ーアフタヌーンティー ブレンド 抽出時間6分

英国のアフタヌーンティーに欠かせないアールグレイ・キームン・アッサムの3種類をバランス良くブレンドした午後のティータイムにぴったりの優雅な紅茶です。そのままストレートでもおいしく召し上がれますがミルクティーにも良く合います。

Cépage de thé-single シングル紅茶

ーキームン 抽出時間6分

4月～5月に手摘みされ、全17工程を経て丁寧に作られた高級1位の春茶です。ほのかな蘭の香りを有する気品ある深い味わいです。

ーダーズリン サングマ農園 bio 抽出時間6分

草花の清らかで素朴なフレーバーの中に溶け込むしっとりとした果実味。力強く、飲み応えのあるネパールからのセカンドフラッシュオーガニックティーです。

ーシャングリラ グランセ農園 bio 抽出時間6分

インドのダーズリン地方に隣接する地域で栽培されているお茶。生産量が少なく非常に貴重な紅茶です。渋みがなく花のような香り立ちで奥深い味わいが特徴です。



Tisanes ハーブティー 抽出時間 2分

ーリフレッシュブレンド

レモングラスとレモンバーベナから抽出される爽やかな香味に、
ビターなレモンピールが絶妙なブレンド。リフレッシュに最適です。

ーユーカリブレンド

ユーカリやミントなど、すっきりとして爽やかな飲み心地のブレンドです。
爽やかな午後を作ります。

ーレディースブレンド

女性の体をサポートするハーブをブレンドしました。
ハイビスカスの酸味とミントのすっきりとした味わいが特徴です。

ーローズブレンド

爽やかなレモンの香りを、優雅なバラの香りで包んだ
見た目にも華やかなブレンドです。

ーエレガンスブレンド

爽やかな香りのレモンバーベナと優雅なローズとブルーマロウのブレンド。
美しい水色も楽しみのひとつです。

ーカモミールブレンド

カモミールのほのかに甘い香りとすっきりとした味わいで人気のハーブティーです。

ーリラックスローズ

優雅で穏やかな気持ちにさせてくれる高貴なローズティーです



美味しい紅茶、ハーブティーの入れ方

温茶とハーブティーの場合

330cc 沸騰したお湯、必ず浄水器またはミネラルウォーターをご使用下さい。
ティーポットにティーバック1個を入れお茶を注ぎます。
時間の目安は、それぞれの茶葉の抽出時間をご覧ください。

水出し冷茶の場合

330ccの水、必ず浄水器またはミネラルウォーターをご使用下さい。
ティーポットにティーバック2個を入れ水を注ぎます。一晩ゆっくり抽出します。
または、ティーバッグから茶葉を出し冷蔵庫で一晩ゆっくり抽出します。茶漉しでこします。
その時に茶葉をスプーンなどで強く押さえつけ、旨味を出しぎります。

水出しハーブティーの場合

330ccの水、必ず浄水器またはミネラルウォーターをご使用下さい。
ティーポットにティーバック1個を入れ水を注ぎます。一晩ゆっくり抽出します。
または、ティーバッグから茶葉を出し冷蔵庫で一晩ゆっくり抽出します。茶漉しでこします。
その時に茶葉をスプーンなどで強く押さえつけ、旨味を出しぎります。