

スミス・ティーマーカー、春のシーズナルフード2品を4月14日(火)より渋谷・横浜の両テイスティングルームで提供開始。

春のティーと食をつなぐ、初のシーズナルフード。季節の輪郭を映し出したランチプレートとデザートが登場。4月14日（火）より、渋谷店・横浜店にてスタート。



Smith Teamaker Tasting Room（渋谷店・横浜店）は、2026年4月14日（火）より、初のシーズナルフードメニューとなるランチプレートとデザートの2品を期間限定で提供します。

Smith Teamaker Tasting Room（渋谷店・横浜店）では、2026年4月14日（火）より、ティーと同じ思想で設計された両メニューは、香りと素材の重なりを軸に、春から初夏にかけての季節体験をテーブルで表現します。提供期間は2026年4月14日（火）から8月3日（月）を予定しています。

SEASONAL BRUNCH PLATE

サーモン&クリームチーズトースト

【4月14日（火）発売・期間限定】

優しく暖かな陽の光の中で、静かに異国の気配が重なる一皿。サーモンのやわらかな旨みとクリームチーズのコクに、ケッパーとディルが爽やかな余韻を添えます。ゆっくりと流れる朝のひとときに、ぜひティーと一緒に楽しみください。



▶おすすめのティーペアリング

このプレートには、「No.18 British Brunch」を。サーモンの脂やクリームチーズのコクを引き締めながら、食事に寄り添う深みのある味わいをご堪能いただけます。

【商品の魅力】

サワードウのトーストに重ねたクリームチーズのまろやかさを基調に、サーモンのタルタルが旨味溢れるみずみずしい層をつくります。そこにケッパーのほのかな酸味とディルの香りが重なり、味わいに奥行きを与えています。ブランチプレートの付け合わせには、オリーブオイルで仕上げたマッシュポテトや、人参のマリネ、グリーンリーフサラダを添え、全体にやわらかな流れをつくりました。朝から昼へと移ろう時間の中で、ティーとともに少しずつ味わうことで、それぞれの素材が静かに調和していきます。北欧の空気を感じさせる素材が、日本の春の光の中で穏やかにほどけるような一皿です。

製品名：サーモン&クリームチーズトースト

価格：BRUNCH PLATE 1,860円（税込）

FULL 1,650円（税込）

HALF 850円（税込）

SEASONAL DESSERT

オレンジ&チャイのバニラサンデー

【4月14日（火）発売・期間限定】

サンデーグラスの中に、春から初夏の色が幾重にも重なります。季節のオレンジのジュースでやわらかな酸味と、心落ち着く芳醇なスパイス、そしてバニラアイスのなめらかさがひとつに溶け合い、心と身体に静かに広がります。



▶おすすめのティーペアリング

このサンデーには、「No.33 Masala Chai」を。チャイ×チャイの組み合わせで、スパイスの香りがサンデーの味わいと重なりより奥行きのある印象に。

【商品の魅力】

バニラアイスクリームは、神戸発のクラフトアイスクリーム専門店「Harlow ICE CREAM」の、濃厚で滑らかなバニラアイスクリームを使用しています。

グラスの底に広がるオレンジから、スパイス香るクランブル、No.1851 Portland Breakfastとココアの香りを纏わせたグラノーラ、バニラアイスへと重なる層は、No.33 Masala Chaiの芳醇なチャイシロップと合わさり、ひと口ごとに異なる表情を見せます。上に重ねたオレンジマーマレードが、明るくジューシーな酸味を添え、全体を軽やかに引き締めます。春から初夏へと移ろうやわらかな時間そのものを、グラスの中に体現しています。

製品名：オレンジ&チャイのバニラサンデー

価格：1,210円（税込）

「シーズナルフード」についてブランドマネージャーより

「Smith Teamakerのシーズナルフードでは、ティーを味わいの主役ではなく、アクセントとして活かすことをコンセプトにしています。チャイのスパイスがオレンジとバニラアイスの輪郭を際立たせ、ハーブやレモンがサーモンの旨みに奥行きを加える。ティーの要素が他の素材を引き立てることで、一皿の中に立体的なフレーバーが生まれる。そんな体験を目指しています。ティーは飲み物である前に、フレーバーの言語だと私たちは考えています。今シーズン初めてのフードメニューは、その考え方をテ

ブルの上で表現した一つの試みです。テイスティングルームで過ごす時間が、ティーとフードを通じて、より豊かなものになれば嬉しいです。」

— Smith Teamaker Japan ブランドマネージャー 近藤将太

提供情報

- ・ Smith Teamaker Shibuya Tasting Room (Shop & Cafe) / 渋谷店
 - ・ Smith Teamaker Yokohama (Shop & Cafe) / 横浜店
 - ・ 期間：2026年4月14日（火）～8月3日（月）※在庫なくなり次第販売終了
-

SMITH TEAMAKER TASTING ROOM (SHOP & CAFE)

各店舗では、専門スタッフとの対話を通じて、香りや味わいを深く知りながら、ご自身にぴったりのティーと出会っていただけます。日常の延長に、少し特別な一杯を。皆さまのひとときに寄り添うティーをご用意して、スタッフ一同、心よりお待ちしております。

ぜひ、お近くの TASTING ROOM へお立ち寄りください。

店舗情報：

① SHIBUYA

SMITH TEAMAKER SHIBUYA TASTING ROOM (SHOP & CAFE)

東京都渋谷区渋谷2-12-2 渋谷スクランブルスクエア4F

営業時間：10:00 - 21:00 席数：35席

② YOKOHAMA

SMITH TEAMAKER YOKOHAMA TASTING ROOM (SHOP & CAFE)

神奈川県横浜市西区南幸1-1-1 ニュウマン横浜2F

営業時間：平日 11:00 - 20:00、土日祝日 10:00 - 20:00 席数：10席

SMITH TEAMAKER とは

<SMITH TEAMAKER / スミス・ティーメーカー>は、生涯をかけてアメリカのティー文化の再興に尽力したスティーブン・スミスが創業した、ポートランド発のスペシャルティ・ティーカンパニーです。世界各地の厳選した茶葉や原料を直接調達し、卓越したブレンド技法によってバランスと奥行きのある味わいを実現しています。紅茶・緑茶・ハーブティーの 카테고リーを横断しながら、ティーの可能性を常に広げ続けています。

問い合わせ先：東洋ベバレッジ株式会社 大阪府羽曳野市古市1539

press@toyobeverage.com（広報担当：巖真）

企業サイト：<https://toyobeverage.com> ブランドサイト：<https://smithtea.jp>

Instagram：https://www.instagram.com/smithtea_japan/

東洋ベバレッジ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/101980

【問い合わせ先】

東洋ベバレッジ株式会社 大阪府羽曳野市古市 1539

press@toyobeverage.com（広報担当：巖真）