



---

出来立ての和菓子をコース仕立てで提供する「九九九」が  
11月28日(木) 六本木にグランドオープン  
歳時記に基づいた和菓子とお茶のペアリングで贅沢な茶寮体験を

---



※写真はイメージです。

日本の伝統文化である「和菓子」と「お茶」を通じて心をほぐく菓子司「九九九」が2024年11月28日にグランドオープンいたします。

屋号「九九九」には、茶の湯文化を大成し「茶聖」と称された千利休への深い敬意が込められています。かの昔より身分の分け隔てなく茶を楽しむ大切な文化とされてきた「茶会」。現代では、ごく少数派が楽しむものとなっていますが、この大切な文化を皆で分かち合い、唯一無二の体験を皆様にお届けしたいと考え、空間も茶室の要素を取り入れつつも、野点のように気軽に茶を楽しむように設計いたしました。また、店内展示の緊張感と安らぎをもたらすアートや骨董にもぜひご注目ください。

その場で仕上げ、温度と質感を活かした和菓子と、全国各地から厳選した茶葉の旨みや香りを心ゆくまでご堪能いただける唯一無二のコース。季節に即した良質な素材を用いた和菓子と茶のペアリングコースをメインに、夜には一品揃いやオリジナルの茶カクテルもご用意し、ここでしか味わえない体験をご提供いたします。特に、目の前で作り上げ、一瞬で姿を変える練り切りの実演は、必ず皆様の心を踊らせるはずです。

「九九九」が誇る和菓子の温もりや繊細な口溶け、お茶とのペアリングを心ゆくまでご堪能ください。

#### ◆ オーナー/プロデューサー 見富右衛門のコメント

和菓子職人の藤田凱斗と出会い、その文化や技術に触れて、強い衝撃を受けたのを覚えております。出来立ての和菓子だけが持つ、温度や質感にただただ驚いたと同時に、ショーケースや箱に入った和菓子ではなく、職人が目の前で仕上げたものを提供したいという想いに至りました。また、和菓子に合わせるのは当然お茶という考えが多い中で、茶士とともに茶の湯を学んでその知見を高め、これまでの茶の概念が変わるような生産者との出会いを通じて、その素晴らしさも伝えていきたいという想いも強くなりました。そんな2つを組み合わせ、まだ日本の飲食シーンでは珍しい和菓子のコース仕立て。ぜひこのチャレンジにお付き合いください。

<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>  
はらぺこPR事務局（株式会社サニーサイドアップ.内）  
担当：平井(080-3438-5781)、神永(080-4195-9222)、清水 e-mail : harapeco@ssu.co.jp



## ◆ 和菓子と茶のペアリングコース

目の前で和菓子職人と茶士が全てを手がけるコーススタイルで和菓子の温もり、手触り、茶の蒸される香り、全てをご堪能いただけます。

和菓子				ペアリング茶													
朝の花	利休望	空に錦	ぼつり	氷炭	青時雨	水無月	黒御手洗	雨に耳を傾ける	あさひ	ほうじ茶	在来茶	カモミール茶	薄荷煎茶	玉蜀黍茶	知覧	八女	雨に耳を傾ける
練り切り	さくらんぼ	ヤングコーン	蓴菜 梅干し	炭	軽羹 夏野菜	ういろ 小豆	らっきょう 白玉		抹茶	小豆ほうじ茶	池川	エスプレッソ煎茶	氷水出し	姫玉蜀黍(ヒメコーン)	ゆたかみどり	やぶきた	

※ メニュー内容は季節によって変更いたします。

提供時間：15時～/18時～ 2部制

料 金：¥19,800 (税込み、別途サービス料10%)

予約サイト：[www.tablecheck.com/shops/999/reserve](http://www.tablecheck.com/shops/999/reserve)



## ◆ 店舗概要

名 称：九九九 (読み:くくく)

住 所：東京都港区六本木7-5-11 カサグランデミワ2F

営業時間：

- ・和菓子と茶のペアリングコース  
15時～/18時～ 2部制 (火曜は18時～のみ)
- ・一品揃い (和菓子と茶のミニセット)  
平日 21時～23時 (L.O 22時半)  
土曜 15時～23時 (L.O 22時半)

定休日：日曜日、月曜日

座席数：カウンター8席

Instagram：@999\_kukuku

<本件に関するお問い合わせ先 (報道関係) >

はらぺこPR事務局 (株式会社サニーサイドアップ. 内)

担当：平井 (080-3438-5781)、神永 (080-4195-9222)、清水 e-mail：harapeco@ssu.co.jp