

2017年1月30日

中国料理「桃李」で2017年1月より販売開始 お湯を注ぐとお花の咲く中国茶「工芸茶」 ドラマティックに華やかな食卓を演出

「心をつなぐホテル」がコンセプトのホテル日航成田(成田市:総支配人 吉高誠)では、2017年1月より本館2階中国料理「桃李」において、茶葉を細工し花を組み合わせて作られた「見て楽しむことができるお茶の芸術品」といわれている「工芸茶」を販売しています。見て楽しめ、香りに癒される「工芸茶」として、千日紅とジャスミンの花籠造形茶(はなかごぞうけいちや)、百合の花とジャスミンの百合仙子(ゆりせんし)、カーネーションの康乃馨仙桃(かーねーしょんせんとう)3種類をご用意いたしました。各種1ポット800円(サービス料・税金込み)



花咲く中国茶で春を先取り 工芸茶3種類

工芸茶は、熱湯を注ぐと実のような形に加工された茶葉の束の中から花が開くお茶です。香り、見た目、味わいと三倍楽しめ中国料理の食卓を華やかに彩ります。中国で1980年代に考案され、福建省や安徽省で盛んに製造されています。手摘みの一枚一枚の茶葉を手で揉んで、一本の糸のように伸ばし、それを糸で束ねた中にお花を入れ、包み込むように円形に整えてつくられます。

一つ一つ職人が丹精込めて手作りの工芸茶は、ガラスのポットにお湯を注ぐと、ゆっくりとその一本一本の茶葉が開き中から色鮮やかなお花が顔をのぞかせます。飲み方は、温めた耐熱性のガラス容器に工芸茶を1つ入れ、次に沸騰したてのお湯を注ぎ、蓋をして2〜3分待ちます。ゆっくりと茶葉が開き、お花が顔を出したら飲みごろとなります。



花籠造形茶(はなかごぞうけいちゃ)画像



百合仙子(ゆりせんし)画像



康乃馨仙桃(カーネーションせんとう)画像

【中国料理 桃李 工芸茶の概要】

種 類: 花籠造形茶(はなかごぞうけいちゃ)

中央には真紅の千日紅、それを包むようにジャスミンの花が花籠の持ち手を形づくります。

百合仙子(ゆりせんし)

百合の花とジャスミンを包んだ美しい工芸茶。百合のきりっとした風味とジャスミンのブレンドでさっぱりとした飲み口です。

康乃馨仙桃(カーネーションせんとう)

ピンク色のカーネーションがふんわりと咲く、見た目も豪華な工芸茶です。

料 金: 1ポット 800円(One Harmony 会員価格:640円)

* サービス料・税金込み

* One Harmony は、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティでご利用いただける、入会金・年会費無料の会員プログラムです

販 売 場 所: 本館2階 中国料理「桃李」

販 売 時 間: 11:30~14:00/17:30~21:45

お客様からのお問い合わせ・ご予約: TEL: 0476-32-0015(レストラン予約 9:00~18:00)

ホテル日航成田ホームページ <http://www.nikko-narita.com>

報道機関からのお問い合わせ先

〒286-0106 千葉県成田市取香 500 ホテル日航成田 総支配人室

広報担当: 櫻井 洋司 / 正村美代子 TEL: 0476-32-0027 FAX: 0476-32-0084

e-mail: sakurai@nikko-narita.com ※写真画像のご希望があればデータをお送りいたします