

【京都老舗茶園の茶葉使用・抹茶ロールケーキを抽選でプレゼント！】

～渋谷から宇治茶の豊かな味わいと愉しみをお届けする茶寮～

「京都宇治 藤井茗縁」3周年記念キャンペーン開催！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：松村 厚久、以下「ダイヤモンドダイニング」)が運営する『京都宇治 藤井茗縁 (キョウトウジ フジイメイエン)』では、来るオープン3周年を記念し、2022年11月5日(土)～11月13日(日)までの期間、「抹茶ロールケーキギフトセットプレゼントキャンペーン」を実施いたします。



お茶の発祥地である京都・宇治の地で、室町時代より480年余りの歳月を積み重ね、本物の宇治茶の伝統を守り続ける老舗茶園「京都宇治 藤井茶園」。代々茶の栽培を生業とし、茶葉に対して一日の気の緩みもなく弛まぬ愛情を注ぎ続けてきたその努力が、極上素材を生み、美しいお茶の文化を育てたとと言っても過言ではないかもしれません。京の地で育まれた洗練されたこの文化を、常に時代の最先端を肩で風切るように、研ぎ澄まされた感性を持つ人々が行き交う東京・渋谷でお届けするべく、2019年12月にオープンした茶寮が「京都宇治 藤井茗縁」です。

life is beauTEAful—お茶のある人生は美しい

その想いのもと、お客様をお迎えしてきたこの茶寮が、まもなく3周年を迎えます。多くのお客様のご愛顧に感謝し、このたび記念キャンペーンを開催する運びとなりました。期間内にご来店いただき、「京都宇治 藤井茗縁」の公式 Instagram のアカウントをフォローの上、指定のハッシュタグを付けてストーリーズを投稿してくださったお客様の中から抽選で15名様に、「京都宇治 藤井茶園」の茶葉を贅沢に使用した「宇治抹茶ロールケーキ」と、こだわりの生クリームをシンプルに堪能する「プレーンロールケーキ」がセットになった「抹茶ロールケーキギフトセット」をプレゼントいたします。この機会に今一度「京都宇治 藤井茗縁」のお食事や甘味で、お茶の魅力を再発見してみてください。

キャンペーン概要

11月5日(土)～11月13日(日)の期間中、ご来店の上、メニューおよび店内を写真や動画で撮影、Instagram に投稿していただいたお客様の中から抽選で15名様に、ダイヤモンドダイニングの EC サイト「Dd market」でも人気の「抹茶ロールケーキギフトセット」をプレゼントいたします。

応募方法

- STEP 01 「京都宇治 藤井茗縁」の Instagram @fujimeien をフォロー
 STEP 02 2つの指定ハッシュタグ #藤井茗縁周年イベント #抹茶スイーツ をつけ、@fujimeien をメンションして、ストーリーズ投稿で応募完了！

※当選者の方には、Instagram アカウントより、ダイレクトメッセージにて、ご連絡を差し上げます。



「京都宇治 藤井茗縁」では、茶事で出される「茶懐石」や茶請けの軽い食べ物である「点心」をイメージした伝統的で懐かしさもあひながら、新しさを感じられる日本料理をお届けしています。



鮭といくらの宇治茶漬け **1,529 円**
鰻蒲焼き ひつまぶし宇治茶漬け **1,859 円**

きりっと渋みが効いた宇治抹茶と、滋味深く香り豊かな鰹出汁が極上のハーモニーを奏する逸品。新鮮な鮭といくら、甘辛い味つけに虜になる鰻蒲焼き。いずれも意外なほど抹茶と相性が良く、身体と心をほっと寛がせてくれる味わいです。お好みの銘柄の宇治茶もお楽しみいただけるセットメニューもご用意しています (+440 円)。



宇治抹茶ざるそば (冷) **1,089 円**
宇治抹茶天ぷらそば (冷/温) **1,529 円**

宇治抹茶の茶葉を練りこんだ蕎麦は、抹茶と蕎麦、両方の豊かな香りが清々しく、きりっと冷えたざるそばでも、昆布とかつおの出汁香る温かなかけそばでも、その上品な香りと味を存分にお楽しみいただくことができます。抹茶塩と合わせると、さらに、蕎麦本来の風味が引き立ちます。

※宇治茶セット +440 円



藤井茗縁の茶懐石御膳 **おばんざい小鉢 5 つ 2,189 円**
おばんざい小鉢 3 つ 1,749 円

“おばんざい”。はんなりと柔らかな響きを持つその言葉は、京都の家庭で作られる日常のお惣菜のことを指します。日常の家庭料理だからこそ、人の手の温もりを感じる小鉢のおかずを3種もしくは5種お選びいただき、抹茶塩のご飯と一緒に楽しみいただく御膳です。お食事の終わりには、厳選した「本日の宇治茶」を。身体の芯からほっこりと寛げます。



宇治抹茶の搾りたてモンブラン **1,650 円**
宇治茶つき 2,090 円

ご注文いただくごとにモンブランクリームを絞り、一つ一つ手仕事で仕上げる「京都宇治 藤井茗縁」の看板デザート。口の中でほろりとほどける、絹糸のような繊細な食感と、抹茶の苦みと栗の甘みの絶妙なバランスが魅力です。キャンペーン期間中は、季節限定の「ほうじ茶の搾りたてモンブラン (1,650 円/宇治茶つき 2,090 円)」もお楽しみいただけます。



藤井茶園のお茶 飲みくらべセット **1,980 円**

お茶の栽培に恵まれた気候風土の京都府宇治市内にある 1.2 ヘクタールの茶園で、“宇治茶の名声に恥じない品質本位の茶葉を”との生産者の信念のもと育てられている「京都宇治 藤井茶園」のお茶は、銘柄によってそれぞれに際立った個性を持っています。その個性の違いを堪能できる、本物を求めるお茶好きの方のためのセット。お好きな宇治茶を3種、優しい甘さの季節のお茶菓子2種と一緒に楽しみください。

宇治茶

- 季節のお茶 ■玉露 (+110 円) ■煎茶 ■玄米茶
- 抹茶入り玄米茶 (+110 円) ■雁ヶ音 ■ほうじ茶

店舗情報

“大人をたのしめる渋谷へ”をコンセプトとして、2019年に生まれ変わった「東急プラザ渋谷」。
都心ならではの雑踏を見下ろすこの建物の6階で、賑わいを感じながら、静謐さをも保つ茶寮が「京都宇治 藤井茗縁」です。
一歩足を踏み入れた瞬間…湯の中で茶葉がゆっくり花開く時の柔らかな薫りが、お客様をお迎えします。



- 店名 京都宇治 藤井茗縁 (キョウトウジ フジイメイエン)
- 住所 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-2-3 渋谷フクラス 6F
- アクセス JR 山手線、埼京線、湘南新宿ライン「渋谷」駅 南改札西口より徒歩約 1 分
東急東横線、田園都市線、京王井の頭線、
東京メトロ 半蔵門線、銀座線、副都心線「渋谷」駅より徒歩約 3 分
- TEL 03-5422-3923
- 営業時間 11:00-23:00
- 定休日 施設に準ずる
- 席数 48 席
- 平均予算 ランチ 1,500 円 / ディナー 2,500 円
- 公式 URL https://www.dd-holdings.jp/shops/fujii_meien/shibuya

※政府及び各自治体の要請により、営業日や営業時間の変更、酒類の提供を自粛させていただく場合がございます。

※表記価格はすべて税込です

DD PROTECT Guidelines

ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、
行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「DD PROTECT Guidelines」として実施しております。

DD PROTECT Guidelines 感染防止の取り組み Infection control efforts

入店時の検温にご協力ください Body temperature check <small>※37.5度以上の方は入店をお断りさせていただきます。 Kindly refrain from visiting our restaurant if you are running a fever higher than 37.5c</small>	手洗・手指消毒をお願いします Wash your hands and sanitize
消毒を徹底しています Frequent clean and disinfect contact surfaces	換気を徹底しています Improved indoor air ventilation
ご飲食時以外は可能な限り マスク着用をお願いします Face mask is required when you are not eating	会話のボリュームを 控えてください Refrain from speaking loudly

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>