



HOTEL  
METROPOLITAN  
SAITAMA-SHINTOSHIN JR-EAST

報道関係各位  
ニュースリリース

2024年2月19日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン さいたま新都心

手摘みならではの豊かな味わいと芳醇な香り

## 埼玉県産手摘み狭山抹茶を使ったデザートを月替わりで提供

ホテルメトロポリタンさいたま新都心（所在地／さいたま市中央区、総支配人／桃谷健志）のカフェクロスヤードでは、手摘みの狭山抹茶「明松（みょうしょう）」を使ったデザートを、対象のランチコースをお召上がりのお客さまに提供いたします。2024年3月1日（金）～5月31日（金）までの期間限定で、月替わりで3種類提供いたします。



### ◇月替わりデザート

3月 狭山抹茶のミルクプリン

4月 狭山抹茶のシフォンケーキ

5月 狭山抹茶のテリーヌ



ほろ苦い抹茶の風味が後引く  
口どけなめらかな抹茶プリン



しっとりした生地とふんだんに使った抹茶の  
豊かな香りが楽しめる一皿。



抹茶の渋みと甘みの絶妙なバランス、  
プルプルの食感がやみつきになります。

### ホテルメトロポリタン さいたま新都心

本件に関するお問い合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン さいたま新都心 広報担当 小林まで  
〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126  
E-mail [masashi-kobayashi@metropolitan.jp](mailto:masashi-kobayashi@metropolitan.jp)

## 手摘み狭山抹茶デザート付きランチコース 概要

◇期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金)

◇時間：11:30～15:00(L.O)

◇価格：¥3,500～¥4,500(消費税・サービス料込/選択するランチコースにより価格が変わります)

◇店舗：ホテルメトロポリタンさいたま新都心 5階 カフェ クロスヤード

◇対象：対象ランチコースをお召し上がりのお客様

ランチコースのデザートで提供いたします。

◇対象ランチコース

- ・Spring2024 Lunch Set Menu
- ・Spring2024 Chef's Recommendation Set Menu
- ・【埼玉県在住の方限定】埼玉県民限定 Lunch Plan 2024

◇ご予約・お問合せ：048-851-1127(カフェクロスヤード)

公式 WEB サイトよりインターネット予約も承ります。

◇公式 WEB サイト

[https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/topics/matcha\\_202403.html](https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/topics/matcha_202403.html)

### ◇狭山抹茶「明松(みょうしょう)」とは



関東唯一の本格的なレンガ積み碾茶炉を備えた抹茶工場で、狭山茶の特徴を活かしながら製造する抹茶です。特に今回使用する「狭山抹茶 明松(みょうしょう)」は抹茶専用品種を用いた自然仕立ての茶園より、手摘みで摘採したものが使用されています。

自然仕立てとは、茶の木をごく自然な形でストレスなく育てる仕立て方法で、機械で摘採する茶園に比べ葉が大きく、それに伴い味・香りも強くなります。自然仕立ての茶園は手摘みでしか摘採ができないため、非常に貴重で品質の良い抹茶になります。

### ◇狭山碾茶工場 有限会社明日香

今回の抹茶を扱っている関東唯一の碾茶工場。1989年に狭山で開催された「大茶会」を契機に、狭山の抹茶の試作が始まり、2006年に工場が完成、本格稼働を開始しました。2012年には全国茶品評会の碾茶の部にて入賞、2018年にはフランスのパリで行われたセボンルジャパン日本茶コンクールにて、狭山の抹茶が金賞を受賞するなど、徐々に評価が上がり、注目されています。

特に狭山茶らしさを生かした製菓材料用の抹茶が人気で、県内外の製菓業者から注文を受けています。



## ホテルメトロポリタン さいたま新都心

本件に関するお問い合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン さいたま新都心 広報担当 小林まで  
〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126

E-mail [masashi-kobayashi@metropolitan.jp](mailto:masashi-kobayashi@metropolitan.jp)