

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

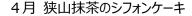
埼玉県産手摘み狭山抹茶を使ったデザートを月替わりで提供

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し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



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

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

◇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ポ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