



ランチ1250円。
オードブル3品、海老とトマトの抹茶生パスタ、抹茶ロールケーキ、ほうじ茶アールグレイ、静岡産深蒸し煎茶。

雅正庵 千代田店



店主 小柳津正男氏

- 【メニュー】ランチ1250円～。雅正庵パフェ750円、スペシャル雅正あんみつ700円。
※当店のお茶は独自に検査機関で放射能物質検査を行い、安全性を確認。
- 【営業時間】ショップ10時～19時、カフェ11時～16時(土日祝は17時。ランチは14時まで)。不定休。
- 【施設】テーブル席30名、テラス席12名。駐車場26台。
- 【所在地】静岡市葵区千代田7-1-47
TEL 054-267-3008
<http://www.gasho-an.com/>

雅正庵 千代田店

お茶屋がつくった菓子や料理で、お茶のおいしさを発信

雅正庵は、製茶問屋(株)小柳津清一商店が展開する小売+飲食店。「もっと多くの人にお茶の良さを伝えたい。もっとお茶を好きになってほしい」という想いから、2006年9月に雅正庵の第1号店をオープンし、現在5店舗を展開。
千代田店は、2008年2月にオープン。本山茶や川根茶はもちろん、抹茶やほうじ茶を贅沢に使ったスイーツや料理メニューを提案しています。
本日のランチは、オードブルがイタリア風カボチャの冷製サラダ、チーズをからめて生ハムで巻いたスティック野菜、ホウレン草入りツナポテトサラダの3品。
メインディッシュは、海老とトマトの抹茶生パスタ。生パスタは、イタリアのデュラム小麦のセモリナ粉と抹茶と水で麺から作

る自家製で、抹茶のさわやかな風味とほのかな苦味、コシのあるなめらかな口あたりが特徴。ソースは、静岡産トマトと大粒エビ入りのトマトクリームソース。
デザートは、抹茶ロールケーキ「羽衣ロール」。少し渋めのふんわり抹茶ロール生地には、優しい甘さの抹茶クリームと鹿の子豆が良く合います。
ドリンクは、ほうじ茶アールグレイ。ほうじ茶をベルガモット(柑橘類)の皮のオイルで香りつけた、パスタ料理にもあうお茶。また、静岡産深蒸し煎茶「清の里」、水出し煎茶「峰の香」は飲み放題。
このほか、パフェやあんみつが好評。菓子商品では、生クリーム大福「鞠福」、抹茶バームクーヘン「千代の和」、ソフトクッキー「お茶生さぶれ」が人気です。