

ご予約はルモンドふじがやで、お電話またはインターネット予約にて承ります。3日前までにご予約下さい。

下さい。 ぐるなび ルモンドふじがや

検索

TEL: 054-251-0066 ランチ ¥5,000 (税込)

静岡茶オードブル2品 魚料理、スープ 静岡県産和牛サーロイン鉄板焼100グラム 焼野菜、静岡茶デザート、茶草場農法の茶 ディナー ¥10,000 (税込)

静岡茶オードブル2品 魚料理2品、スープ 静岡県産黒毛和牛鉄板焼100グラム 焼野菜、静岡茶デザート、茶草場農法の茶











お子様用静岡茶コース

※お子様静岡茶コース¥3,000(税込)のご用意もございます。ぜひご家族でお越しください。

ティーペアリングとは・・・

料理と飲み物の良い相性をフードペアリングと言い、これまでは主にワインとの組合せが楽しまれてきましたが、ワインの代わりにお茶を用いたものをティーペアリングと言います。ワインとは違い、アルコールが飲めない方でも楽しめ、酔うことがないため、コース料理を最後まで楽しめます。





Access アクセスのご案内





〒420-0033 静岡市葵区昭和町6-1

- ・JR静岡駅から徒歩7分
- 駐車場はありませんので、 近隣のコインパーキングを ご利用ください。

世界農業遺産「静岡の茶草場農法」推進協議会 (静岡県経済産業部農業局お茶振興課) TEL: 054-202-1488 FAX: 054-202-1480 URL:https://www.chagusaba.jp/



ルモンドふじがやのお茶コースの歩み

平成19年、代表 ソムリエ、パティシエ白鳥智香子氏が日本 茶インストラクターの資格取得したことがきっかけとなり、静 岡茶ペアリング料理を始める。

同年、第二回日本茶インストラクションコンクール全国大会に て、静岡県代表としてティーペアリングの魅力を伝え、優秀 賞入賞。以来、10年間、毎年夏休みに親子体験食味会にて 茶生産者を講師にお迎えし、小・中学生に静岡茶の魅力を 伝えている。

平成29年、静岡茶ペアリング料理コースが、女性が開発した **先駆的な商品として、静岡市より「女子きら☆ブランド商品」** として認定された。

シェフ紹介

料理長 白鳥嘉宏

読売新聞記者を経て 「ステーキレストラン ふじがや」を創業 以来51年間、



鉄板焼料理、欧風料理に真摯に取り組む。 平成22年日本鉄板焼協会功労賞受賞 「ふじのくに食の仕事人」受賞 「The 仕事人 of the year 2011」選出

ルモンドふじがやの思い

~ルモンドふじがやの白鳥智香子氏にお話していただきました。~

このたびのメニュー作りは、まず「茶草場農法実践認定者(生産者)」を訪ね、 直接お話を伺うところから始めました。

茶畑にそよぐ風、香りを感じ、茶草が敷かれた畑の土を見て、実践認定者の 創意工夫、努力、お茶にかける思いを目の当たりにし感激しました。

茶草場農法のお茶は、青葉の清々しい透明感のある香りと共に、大地の香り がコクのある味わいを引き出しています。

中でも、掛川市東山地区、牧之原市、川根本町の茶園は、それぞれの土地や 品種の個性が特徴的で、その土地の風土に根ざした茶草場農法が行われて います。山のお茶は清楚で澄んでいて、台地のお茶はたくましさを感じます。 これらの特徴を最大限に生かし、さらに美味しさが広がるお料理を考えました。 お料理を通してお客様と茶畑が少しでも近くなり、思いを共有することができ ましたら幸いです。



白鳥智香子氏(右端)

Farm to table 茶草場農法茶園よりルモンドふじがや、そしてお客さまへ

掛川市

富士東製茶農業協同組合 松浦さん



「手塩にかけて作ったお茶を飲むことで、 人が自然の循環のひとつになる。」

牧之原市 ㈱荒畑園



「良い土を作るための努力は惜しまな い。良いお茶は良い土から。」

川根本町 つちや農園



「天空の茶園の味と香りは、人の手で 守ってきた茶草と自然から。」

