



第1回 センスティーコーナー中国茶サロン『品茗會(バンメンウイ)』のご案内 オリジナル点心と厳選中国茶が奏でるハーモニー

マンダリン オリエンタル 東京では本年より、センスティーコーナーにおきまして、中国茶サロン『品茗會(バンメンウイ)』をシリーズで開催することいたしました。

『品茗』とは、香港に古くから伝わる言葉で、「上品なお茶を楽しむ」という意味。

年6回隔月で開催を予定しているこの中国茶サロンでは、講師に本場中国公認の高級茶藝師・高級評茶員の資格を有する中国茶の第一人者、藤井真紀子氏を迎え、伝統的な中国茶の作法や知識だけではなく、中国茶の新しい楽しみ方や味わい方をご提案しながら、お茶を取り巻く文化やトレンドなどのお話も交え、現代ならではの奥深い中国茶の世界をご堪能いただけます。

第1回目となる2月16日は、藤井氏もお茶の知識に一目置く、広東料理「センス」の料理長、高瀬健一の作る点心やデザートのための良質な茶葉を、藤井氏が厳選してご用意。お茶と点心のマリアージュについて、実際に味わいながら楽しく学んでいただけます。

東京スカイツリー® や地平線を見渡す天空のオアシスで、薫り高い本格的な中国茶をお召しあがりいただきながら、心も潤う贅沢なひとときをお過ごしください。

日時: 2月16日(水) 15:00~16:30

場所: センスティーコーナー(37階)

料金: お1人様 10,000円 (料理、お飲みものを含む/税込・サービス料13%別途)

定員: 先着25名様 (定員になり次第、締め切らせていただきます)

予約: レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823 (9時~21時)



開口小食

一口のお楽しみ

双蒸餃

二種類の蒸し餃子

金銀羅白點

大根を使った二種点心

竹葉八寶飯

中国伝統の甘いもち米のおこわ 竹の葉包み

鮮果龜令膏

龜ゼリーとアロエのフルーツカクテル

港式豆腐花

香港スタイルの豆腐のデザート

甜蜜五精點

五種類の中国菓子の盛り合わせ

SENSE 芒果布甸

SENSE 特製マンゴープリン