

News Spot

■荒田本店・卸本町店・高麗店

Autumnキャンペーン

●9/1(水)～11/30(月)

お茶に関する簡単なアンケートを実施中です。アンケートの中から抽選で毎月3名の方に、「千両」(100g ×3袋)と「ビスケット」をかわいいバッグに詰めてプレゼント。お茶のエピソードもお待ちしております。



ちよこっと北海道展

●10/2(金)～11(日)

秋のイベントとしてご好評いただいている「ちよこっと北海道展」を、今年も開催します。北海道から直送した新鮮なお野菜のほか、人気の『ロイズ』のポテトチップチョコレートなどを販売。一足早く“北海道の秋”を満喫してくださいね。

■高麗店

55周年感謝祭

●10/2(金)・3(土)

高麗店が55周年を記念して、“55スペシャル”を開催します。5,500円の感謝袋や、200個限定で「千両」(100g・50g)とお菓子のセットを1,550円で販売します。それ以外にもお楽しみがいろいろですよ♪

■卸本町店

Shimodozono2009

ありがとう ティーフエスティバル

●11/1(日)・大安 ※高麗店・荒田本店/臨時休業

お客さまと私たちがお茶を通じて出会えたことに感謝して、この日は卸本町店に大集合! お茶の楽しみ方教室やふるまい抹茶など、イベントが盛りだくさん。みんなでお茶を楽しむ一日です。
★招待券が必要です。スタッフまでお問い合わせください。

■荒田本店

本屋の寅さんとTomovsky*

●10/10(土)・11(日)

食や料理、暮らしなど、持っているだけココロが豊かになる本たちがやって来る、その名も「本屋の寅さん」。おいしいお茶と本、素敵な写真のコラボは秋にピッタリのイベントです。

http://www.torasan-books.com/
「Tomovsky*/Photographs-09.」
http://www.geocities.jp/tomovsky99/



第3回「ティーレッスン」

●10/16(金)・17(土)

今回のテーマは「紅茶」。おいしい紅茶の入れ方や、紅茶&ハーブのブレンドティーの作り方などをレッスンします。詳しくはスタッフにお問い合わせください。

割烹・石庵

こだわりの料理人に愛されるお茶

——『千両』。

新鮮な旬の素材を一番おいしい方法で、手回ひまかけてこしらえる…。

目と舌と香りで、繊細な日本の四季を味わえる『割烹 石庵』で、開店以来、ずっと変わらないものがあります。それが『千両』。

「お酒を召し上がらない方にお出しています。料理を食べる前のお茶で店の印象が決まるからこそ、信頼できるお茶を選びたい。新茶の季節には何度も味わい、いれ方を工夫するんですよ」と話すのは、料理人の伊比禮数利さん。こだわりの料理とともに出される極上の一杯をご堪能ください。



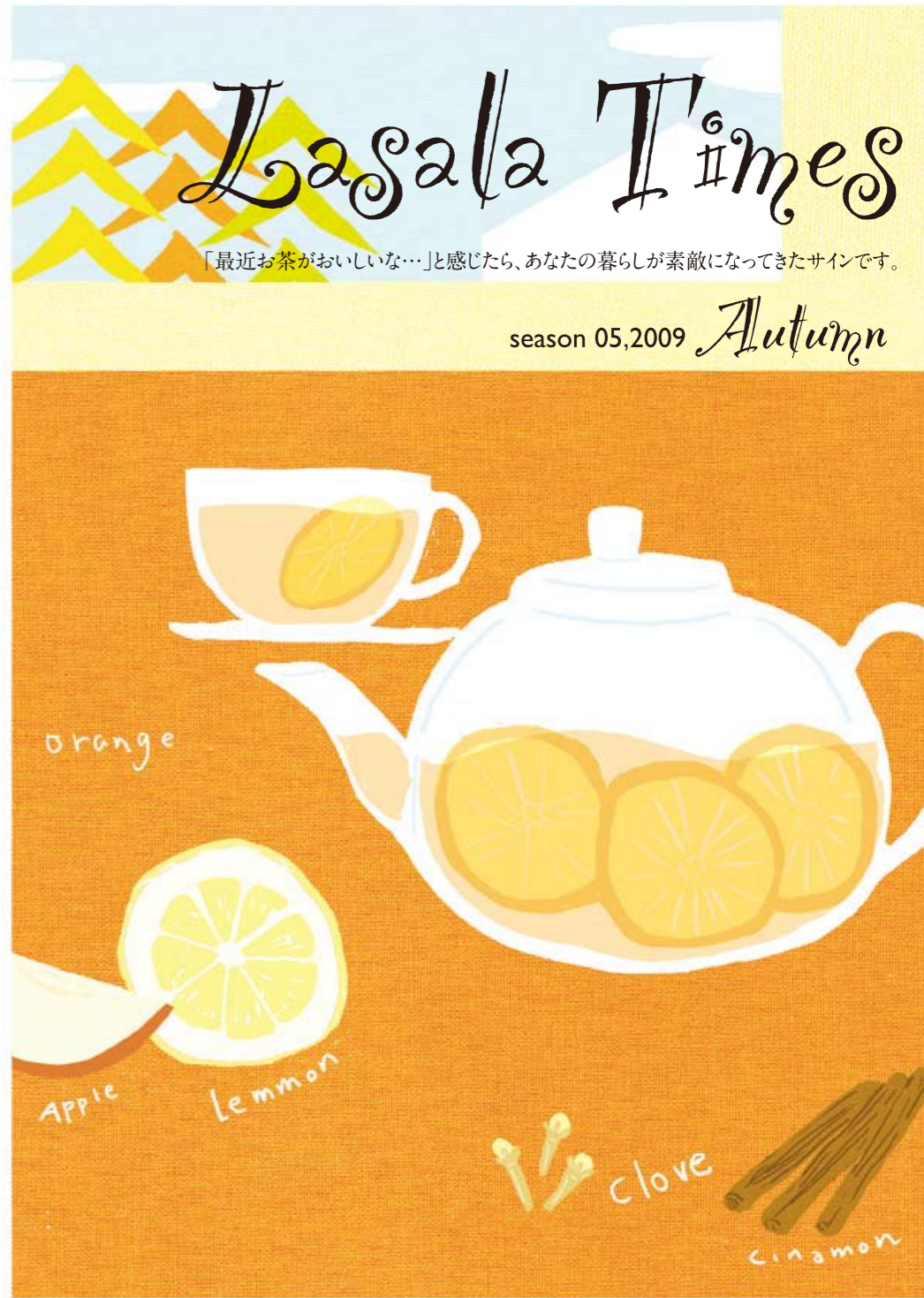
鹿児島市山之口町7-10 SKCビル1F
TEL/099-239-9246
■営業時間/17:00~22:00
■定休日/日曜 ※予約がおすすめ

薩摩紅茶はオーガニック。

「オータムフルーツティー」

ティーポットに薄くスライスしたオレンジやリンゴ、巨峰などを入れて、そこに熱々の「薩摩紅茶」をたっぷり注ぎます。ティーバッグを使うとさらに手軽に。

クローブやシナモン、ローズヒップ、ハイビスカスなど、スパイスやハーブもお好みで。琥珀色の「薩摩紅茶」に浮かぶフルーツ…。秋色のティータイムをお楽しみください。



Tea Space ラサラ 荒田本店

tel.099-250-2338

鹿児島市荒田1-38-10
営/10:00~18:00 ㊟あり(5台)
休/火曜、第4月曜



Tea Space ラサラ 卸本町店

tel.099-263-3303

鹿児島市卸本町5-18下堂園ビル1F
営/10:00~18:00 ㊟あり
休/月曜、第4月曜



お茶の下堂園 高麗店

tel.099-255-2337

鹿児島市高麗町34-2
営/9:00~18:00 ㊟あり(5台)
休/日祝祭日



編集後記



ケイタイ&HPには、限定販売のお茶、お得なプレゼント情報などいっぱい隠れています(笑)！「お茶の下堂園」で検索してぜひお越しください。

●ラサラタイムズ編集室

〒890-0054 鹿児島市荒田1-38-10
mail.lasala03@shimo.co.jp
tel.099-250-2338 fax.099-250-2228

◎発行元/株式会社下堂園
◎企画・編集/ティースペースラサラ
◎発行日/2009年10月1日

朝晩にそろそろ秋のお茶。

朝は眠っているからだをやさしく目覚めさせ、夜は一日の疲れをときほぐしてくれる…。ひと夏を越してココと旨味がぐ〜んと増す秋のお茶は、この時期しか味わえない旬のお茶。ラサラでは秋にぴったりな2種類のお茶をご用意しました。朝な夕なにお楽しみください。



刻乃蔵 (ときのくら)

摘んだばかりの新茶をその日のうちに加工し、数ヶ月に渡って氷温冷蔵。熟成された香り豊かで深みのある味とココが芳醇な一杯です。10月~3月に限定販売。

●80g(袋入) ¥1,050 ●100g(缶入) 1,260

秋の緑茶

秋摘みの新芽と、氷温冷蔵した新茶をブレンド。爽やかで上品な口当たりが特徴。9月~11月の限定販売です。

●80g(袋入) ¥1,050 ●100g(缶入) ¥1,260

News Spot

■荒田本店・卸本町店・高麗店

Autumnキャンペーン

●9/1(水)~11/30(月)

お茶に関する簡単なアンケートを実施中です。アンケートの中から抽選で毎月3名の方に、「千両」(100g x3袋)と「ビスケット」をかわいいバッグに詰めてプレゼント。お茶のエピソードもお待ちしております。



ちよこっと北海道展

●10/2(金)~11(日)

秋のイベントとしてご好評いただいている「ちよこっと北海道展」を、今年も開催します。北海道から直送した新鮮なお野菜のほか、人気の『ロイズ』のポテトチップチョコレートなどを販売。一足早く“北海道の秋”を満喫してくださいね。

■高麗店

55周年感謝祭

●10/2(金)・3(土)

高麗店が55周年を記念して、“55スペシャル”を開催します。5,500円の感謝袋や、200個限定で「千両」(100g・50g)とお菓子のセットを1,550円で販売します。それ以外にもお楽しみがいろいろですよ♪

■卸本町店

Shimodozono2009

ありがとう ティーフエスティバル

●11/1(日)・大安 ※高麗店・荒田本店/臨時休業

お客さまと私たちがお茶を通じて出会えたことに感謝して、この日は卸本町店に大集合! お茶の楽しみ方教室やふるまい抹茶など、イベントが盛りだくさん。みんなでお茶を楽しむ一日です。
★招待券が必要です。スタッフまでお問い合わせください。

■荒田本店

本屋の寅さんとTomovsky*

●10/10(土)・11(日)

食や料理、暮らしなど、持っているだけココロが豊かになる本たちがやって来る、その名も「本屋の寅さん」。おいしいお茶と本、素敵な写真のコラボは秋にピッタリのイベントです。

http://www.torasan-books.com/
「Tomovsky*/Photographs-09.」
http://www.geocities.jp/tomovsky99/



第3回「ティーレッスン」

●10/16(金)・17(土)

今回のテーマは「紅茶」。おいしい紅茶の入れ方や、紅茶&ハーブのブレンドティーの作り方などをレッスンします。詳しくはスタッフにお問い合わせください。

割烹・石庵

こだわりの料理人に愛されるお茶

——『千両』。

新鮮な旬の素材を一番おいしい方法で、手回ひまかけてこしらえる…。

目と舌と香りで、繊細な日本の四季を味わえる『割烹 石庵』で、開店以来、ずっと変わらないものがあります。それが『千両』。

「お酒を召し上がらない方、お出ししています。料理を食べる前のお茶で店の印象が決まるからこそ、信頼できるお茶を選びたい。新茶の季節には何度も味わい、いれ方を工夫するんですよ」と話すのは、料理人の伊比禮数利さん。こだわりの料理とともに出される極上の一杯をご堪能ください。



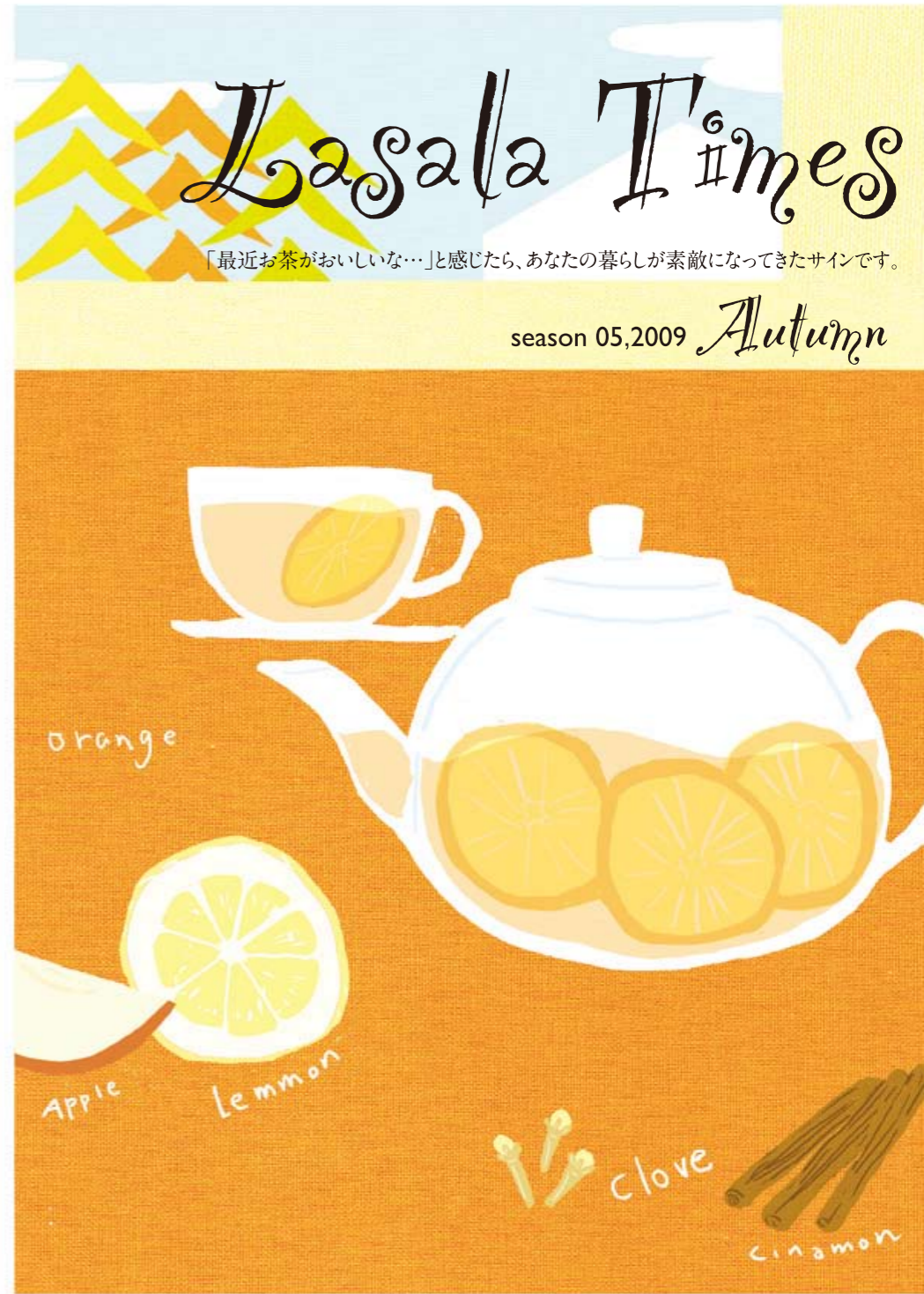
鹿児島市山之口町7-10 SKCビル1F
TEL/099-239-9246
■営業時間/17:00~22:00
■定休日/日曜 ※予約がおすすめ

薩摩紅茶はオーガニック。

「オータムフルーツティー」

ティーポットに薄くスライスしたオレンジやリンゴ、巨峰などを入れて、そこに熱々の「薩摩紅茶」をたっぷり注ぎます。ティーバッグを使うとさらに手軽に。

クローブやシナモン、ローズヒップ、ハイビスカスなど、スパイスやハーブもお好みで。琥珀色の「薩摩紅茶」に浮かぶフルーツ…。秋色のティータイムをお楽しみください。



Tea Space ラサラ 荒田本店

tel.099-250-2338

鹿児島市荒田1-38-10
営/10:00~18:00 ㊟あり(5台)
休/火曜、第4月曜



Tea Space ラサラ 卸本町店

tel.099-263-3303

鹿児島市卸本町5-18下堂園ビル1F
営/10:00~18:00 ㊟あり
休/月曜、第4月曜



お茶の下堂園 高麗店

tel.099-255-2337

鹿児島市高麗町34-2
営/9:00~18:00 ㊟あり(5台)
休/日祝祭日



編集後記



ケイタイ&HPには、限定販売のお茶、お得なプレゼント情報などいっぱい隠れています(笑)！「お茶の下堂園」で検索してぜひお越しください。

●ラサラタイムズ編集室

〒890-0054 鹿児島市荒田1-38-10
mail.lasala03@shimo.co.jp
tel.099-250-2338 fax.099-250-2228
◎発行元/株式会社下堂園
◎企画・編集/ティースペースラサラ
◎発行日/2009年10月1日

朝晩にそろそろ秋のお茶。

朝は眠っているからだをやさしく目覚めさせ、夜は一日の疲れをときほぐしてくれる…。ひと夏を越してココと旨味がぐ〜んと増す秋のお茶は、この時期しか味わえない旬のお茶。ラサラでは秋にぴったりな2種類のお茶をご用意しました。朝な夕なにお楽しみください。



刻乃蔵(ときのくら)

摘んだばかりの新茶をその日のうちに加工し、数ヶ月に渡って氷温冷蔵。熟成された香り豊かで深みのある味とココが芳醇な一杯です。10月~3月に限定販売。

●80g(袋入) ¥1,050 ●100g(缶入) 1,260



秋の緑茶

秋摘みの新芽と、氷温冷蔵した新茶をブレンド。爽やかで上品な口当たりが特徴。9月~11月の限定販売です。

●80g(袋入) ¥1,050 ●100g(缶入) ¥1,260

