

体と心を健やかに整える！
聘珍樓の薬膳アフタヌーンティー

聘珍樓
HEICHINROU

株式会社聘珍樓（読み：ヘイチンロウ、本社所在地：神奈川県横浜市）が運営する「大阪聘珍樓（梅田）」では、薬膳アフタヌーンティーを2022年6月1日（水）より提供開始いたします。

イギリスで生まれたアフタヌーンティー。そのルーツは実は中国にあることをご存知ですか？19世紀にヨーロッパで大流行したシノワズリ。中でも「飲茶」の文化に憧れたイギリスの貴族たちが、お茶を飲み、点心をつまむという飲茶のスタイルを真似たのが始まりとされています。聘珍樓では、伝統的なアフタヌーンティーの様式を踏まえつつ、セイボリー（塩味の点心）とスイーツ（甘味の点心）をバランスよく組み合わせ、薬膳のセオリーに基づいた、「体に優しく、心に響くティータイム」をコンセプトに、薬膳アフタヌーンティーを2022年6月1日（水）より大阪店にて始めます。



提供店舗

大阪聘珍樓
大阪府大阪市北区梅田1-8-16 ヒルトンプラザイースト7階
06-6345-5022

提供開始日

2022年6月1日(水)より提供
平日11:00~13:00(L.O.)15:00閉店
※2日前までの要予約

提供価格

お一人様7,000円(税込)、別途10%サービス料
※1名様より注文可能

メニュー紹介



燉湯
彩色水晶包
杞子焼売
蠔油鮮竹卷
蜜汁叉焼酥
迷你杏仁豆腐
迷你芒果布甸
糖葫蘆
干果馬來糕
聘珍朱古力
紫薯糯米糍
西杏汁蛋撻

スッポンの壺蒸しスープ
海老、彩り野菜の水晶餃子
大ゴジベリーのせシュウマイ
海老すり身の湯葉巻 オイスターソース蒸し
チャーシュー入りパイ
杏仁豆腐の桂花ジュレ
マンゴープリン
タンフールー
干し葡萄、龍眼、杏、松の実、棗入りマーライコウ
聘珍樓ショコラ ミルク&ビター
こし餡入り紫芋のココナッツ団子
アーモンドミルク入りタンター

(聘珍樓葉膳茶1種、季節の中国茶1種、プーアル茶1杯を含む)
※季節により内容は異なります。

メニューは多様にして多彩。中でも、葉膳のエッセンスが全て詰まった「壺蒸しスープ」は一切調味料を使用することなく、素材の味だけを8時間かけて蒸し上げることによって仕上げられたこのコースの白眉です。ほんの少しずつ、聘珍樓の葉膳の様々なアプローチを余すところなく体験出来るメニューの数々は、聘珍樓の葉膳の入門編としても活用していただきたい、とてもスペシャルなアフタヌーンティーです。

聘珍樓の薬膳アフタヌーンティー
監修



佐藤 よし子

英国食卓史研究家。神戸市生まれ。「LTC レディースカレッジ」を経て、フィニッシングスクール講師を養成する「ザ・イーストボーン・カレッジ・オブ・ドメスティック・サイエンス・エコノミー」に入学、修了。帰国後の1988年に国内初となる英国式フィニッシングスクール『ザ・クイーンズ・フィニッシングスクール』を神戸市に開校。同校校長として現在までにのべ5000人の修了生を輩出。また、『食卓への招待』『食卓を彩るシルバー THE SILVER ROAD』『心を癒す英国流5つのお茶の時間』『英国スタイルのハウスキーピング』など英国式マナーを旨とする著書はのべ30冊以上。



国際中医師・国際中医薬膳師

大田 ゆう子

「聘珍樓」薬膳顧問、聘珍樓セミナー講師、薬膳コース監修、商品開発を手がける。また、薬膳を毎日の食事に生かせるようにプライベート・サロン「洗足薬膳お料理教室」を主宰する。食材を的確に活かした体にやさしい薬膳が好評。北京中医薬大学日本校中医中薬科、薬膳専科、研究科、気功科修了。エコー社東京日本料理 修了。

会社概要

商号：株式会社聘珍樓

代表者：代表取締役会長 林 康弘

代表取締役社長 林 衛

所在地：〒222-8577 横浜市港北区新横浜 2-2-8 新横浜ナラビル 8F

創業：1884年（明治17年）1月

事業内容：中国広東料理レストランの経営。菓子・食料品の製造販売。

その他フードビジネスの経営。

資本金：5000万

「聘珍樓」

創業1884年（明治17年）、聘珍樓は開港して間もない横浜に誕生しました。「聘珍樓」という名前には、良き人、素晴らしき人が集まり来る館という意味が込められております。日本に現存する最古の中国料理店として、技術の継承と素材の吟味で伝統の味を守り続け、お客様に喜んでいただける美味しいお料理を提供し続けております。また、聘珍樓は「素材主義」という考えに基づき、すべての素材の持ち味を十二分に引き出すため、調理に化学調味料や添加物を使用しておりません。

聘珍樓オフィシャルホームページ：<https://www.heichin.com/>

聘珍樓公式オンラインショップ：<https://www.heichin.shop/>

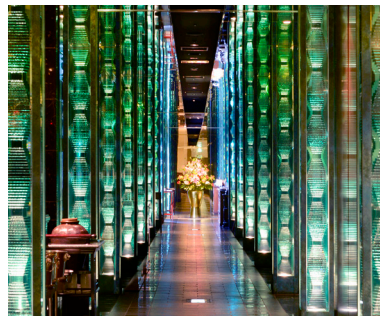
公式 Twitter アカウント：<https://twitter.com/heichinrou>

公式 Facebook アカウント：<https://www.facebook.com/heichinrou.official>

公式 Instagram アカウント：<https://www.instagram.com/heichinrou/>



大阪聘珍樓 エントランス



大阪聘珍樓 店内



大阪聘珍樓 店内

聘珍樓
HEICHINROU