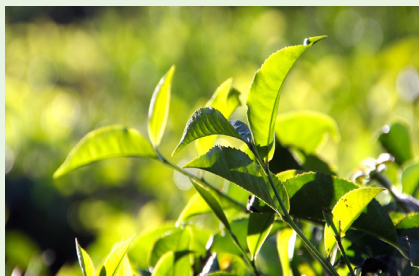


東彼杵の新茶と初夏の長崎素材

そのぎ茶の薫風一夜

茶畑の風をカウンターへ。新茶の苦味と和牛の旨味が織りなす、香り高いマリアージュ



鮮やかな新緑に包まれる季節。

今回は日本一の評価を受ける「そのぎ茶」に光を当て、生葉や新茶を主役にした特別な献立をご用意いたしました。

“食べるお茶”という新しい視点で描く和食の世界と、長崎和牛の力強い旨味が織りなす「未知なる共演」。

初夏の息吹を感じる、爽やかなひとときをお楽しみください。

2026年5月14日(木)

第一部:17:00～、第二部:19:30～

カウンター席 / 全席予約制

・場 所: 大衆割烹 樋口 築町店「カウンター席」

・内 容: ● 生の茶葉を使った料理 1品 800円～
● 当日限定の日本酒・お茶 など、1品 800円～
などをご用意しております。

・定 員: 各回14名(要予約・先着順)

参加予約・お問い合わせ

095-801-1112

店頭でもご予約を承りますのでお気軽にご来店ください

WEB予約はこちらから



※写真はイメージです



大衆割烹

樋口