

専門店クオリティ

=====**お客さまを大切に考える、プロフェッショナルのこだわりや技術をご紹介!**=====

nana's green tea

厳選された良質な抹茶やほうじ茶を使用したドリンクやスイーツをはじめ、食材にこだわり、1つ1つの素材のおいしさを味わえるどんぶりや出汁茶漬けなど、和の優しい味わいをお届けしています。「現代の茶室」をコンセプトにした季節感と温もりのある空間で素敵なお時間をお過ごしください。

nana's green teaこだわりの食材

京都宇治の抹茶



老舗茶問屋、山政小山園様のお抹茶を贅沢に使用。ひとつ抹茶といっても、用途によって全て違うものです。摘み方、蒸し方、挽き方を吟味し、飲まれる温度や味わいに合わせて茶師がブレンド(合組)しています。温かい。冷たい。そのまま。甘みを加えて。それぞれで違う、様々な風味も楽しんでみてください。

有機栽培のお米



希少な有機栽培を続ける浦部農園様、大渦村自然農法会様のお米を使用。命がたくさん息づく、さわるとあたたかい田んぼで生まれた、生命力に溢れたお米です。食という字は、人を良くすると書きます。その基本をぜひ、お米で味わってください。

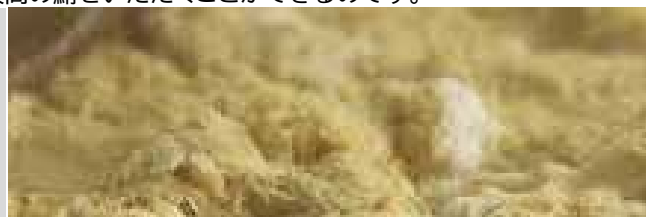
※一部店舗では、特別栽培米を使用しています

那智勝浦のマグロ



那智勝浦水揚げの、天然・活め、鮮度良しの3拍子が揃った高品質なマグロ。その美味しいマグロを、ヤマサ脇口水産様の「生」の味をそのまま届けることができる特殊冷凍技術で加工。だから、すべての店舗で最高の鮪をいただくことができるのです。

神津島の
天日干し寒天



寒天本来の味と香りを知ってほしい。そんな想いで、日本一の品質と言われる神津島のものを使っています。昔ながらの製法、先代から引き継いだ道具で、手作りされた寒天です。ちょっとクセのある香りに気がついた方は、舌が鋭い証拠。保存料無添加、自然の風味を活かしています。

=====**専門店クオリティが体験できるのはこちらです。**=====

