

假依在宇治河畔，
 假依在宇治河畔，
 盡享一段優雅時光。
 尽享一段优雅时光。
 請品嚐時令日式點心，
 请品尝时令日式点心。
 鑑飲醇香的宇治茗茶吧！
 鉴饮醇香的宇治茗茶吧！



主茶室
主茶室



大茶室
大茶室

桌椅式茶室
桌椅式茶室



薄茶的品飲方法 薄茶的品饮方法

- 茶點被端上來，在聽到「請您品嚐茶點後，應回敬說「okashi o choudaitashimasu（那我不客氣了）」後行禮，然後再開始品嚐茶點。茶點被端上來，在聽到「請您品嚐茶點」後，應回敬說「okashi o cyoudaitashimasu（那我不客氣了）」後行禮，然後再開始品嚐茶點。
- 茶被端上來之後，應回敬說「otemae choudaitashimasu（那我不客氣了）」後行禮以示謝意。茶被端上來之後，應回敬說「otemae cyoudaitashimasu（那我不客氣了）」後行禮以示謝意。
- 將茶碗向自己的方向轉兩三下後再品茶。因為上茶時，茶碗的正面是朝向您的，為了避開茶碗的正面（圖案）面向自己，所以要將茶碗轉動兩三下。將茶碗向自己的方向轉兩三下後再品茶。因為上茶時，茶碗的正面是朝向您的，為了避開茶碗的正面（圖案）面向自己，所以要將茶碗轉動兩三下。
- 品茶後，用手指擦拭品茶時嘴唇接觸過的碗口處，將茶碗的正面轉回對自己。品茶後，用手指擦拭品茶時嘴唇接觸過的碗口處，將茶碗的正面轉回對自己。

不同的流派，規矩也不盡相同，以上是一整套薄茶的品飲方法。
不同的流派，規矩也不盡相同，以上是一整套薄茶的品飲方法。

menu

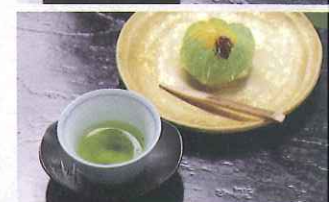
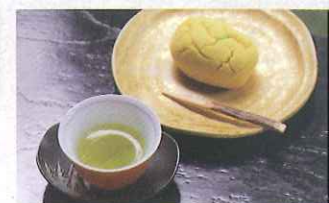
抹茶 抹茶

將茶香濃郁、口感滑潤的碾茶，用茶磨精心磨製而成的茶粉被稱為抹茶。
將茶香濃郁、口感滑潤的碾茶，用茶磨精心磨製而成的茶粉被稱為抹茶。

薄茶 500日元
薄茶 500日元

薄茶和濃茶 1,500日元
薄茶和濃茶 1,500日元

- 欣賞濃茶茶道現場表演、品嘗現場沏泡的濃茶和已在準備室為您沏好的薄茶。
- 從兩位客人開始受理，並且需要提前三天預約。
- 僅在7月~9月、12月~2月之間提供此服務。
- 欣賞濃茶茶道現場表演、品嘗現場沏泡的濃茶和已在準備室為您沏好的薄茶。
- 從兩位客人開始受理，並且需要提前三天預約。
- 僅在7月~9月、12月~2月之間提供此服務。
- 濃茶...使用茶量為薄茶的3倍，因此一碗濃茶可供數人一起品飲。
- 濃茶...使用茶量為薄茶的3倍，因此一碗濃茶可供數人一起品飲。



煎茶 煎茶

在日本，有著清爽宜人的茶香及上好滋味的煎茶是最受歡迎的綠茶。
玉露則是茶色鮮綠、馥郁芳香、味道醇和的最高級綠茶。

在日本，有著清爽宜人的茶香及上好滋味的煎茶是最受歡迎的綠茶。
玉露則是茶色鮮綠、馥郁芳香、味道醇和的最高級綠茶。

煎茶 500日元
煎茶 500日元

玉露 700日元
玉露 700日元

煎茶和玉露 1,000日元
煎茶和玉露 1,000日元

- 需要提前三天預約
- 需要提前三天預約

茶道體驗 茶道体验



先觀看茶道師的整套茶道示範，然後親身體驗茶道。
先觀看茶道師的整套茶道示範，然後親身體驗茶道。

抹茶或者煎茶 1,200日元
抹茶或者煎茶 1,200日元

- 一位客人即受理
- 一位客人即受理
- 需要提前三天預約
- 需要提前三天預約

※有關煎茶和玉露，僅在每月四次的「煎茶日」提供服務。詳情敬請洽詢。
※茶點因季節而變。
※有關煎茶和玉露，僅在每月四次的「煎茶日」提供服務。詳情敬請垂詢。
※茶點因季節而變。

