

Press Release

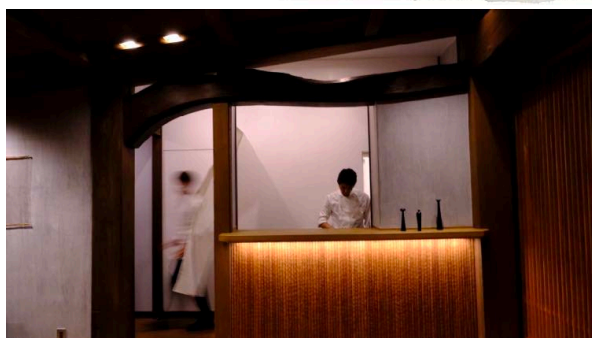
冬  
夏イノベティブと日本茶の特別な体験  
TEA Inspirations

Vol. 03

## middle

(フレンチ・京都)

会場：冬夏 (tearoom toka) /京都市 会期：2023年9月9日(土) ~11日(月)



2015年の開業以来、オーガニックの煎茶にフォーカスするティールーム「冬夏」（京都市上京区信富町）が、ジャンルを超えて、斬新なアイデアに挑むシェフをお迎えし、「お茶を味わうための料理、料理を味わうためのお茶」を提供する全く新しい茶会席『TEA Inspirations』。第三回目となる今回は、京都のフレンチ「middle」の藤尾康浩さんをお迎えします。

「そこに食材があるから、料理が生まれるのだ」と言う藤尾氏。フランス、大阪、そして国内外の様々な都市を舞台に、フーディーたちが熱狂するシックでゴージャスな料理の現場で、美食の数々を提供してきた藤尾氏は、2021年、京都に「middle」を開きました。古典的なフランス料理の基礎にたちつつも、メニューを置かず、その日の仕入れで料理を決めるスタイル。期待を上回る挑戦的なメニューは、ときに野菜の端切れを主役に仕立てるなど、ジャンルにあてはめることができない、新しい音楽のようにエレガントでありながら挑発的なものです。

『TEA Inspirations』の魅力のひとつは、参加シェフたちがいつものメニューとは一味違う、実験的で、新たな料理表現に挑むこと。今回、藤尾氏からの提案は「肉を使わない料理」。京都の和食や生産者から届く滋味深い味に刺激を受けている藤尾氏が手がける「イノベティブ・ヴェジタリアン」の登場です。料理に合わせて冬夏がセレクトするお茶は、秋から冬にかけて茶味が開いてくる品種、植物性の肥料だけを使用したヴィーガンの日本茶、夏越えした手摘みの白茶、萎凋して花のような香りを引き出した釜炒り茶、希少品種の「ごこう」や玉露、ヴィンテージのお茶など。これまでほとんど認識されてこなかった「日本茶の新しい飲み方」をご提案するとともに、一品ごとに料理に合わせた至極のティーペアリングをご提供します。合わせる茶器には、作家によるものをはじめ、ヨーロッパや日本のヴィンテージのコレクションが登場します。初秋「お茶で酔い、美食を味わう」インスタレーションにどうぞ奮ってご参加ください。

## 開催概要

会 期：2023年9月9日(土)、9月10日(日)、9月11日(月)の3日間

時 間：①12:00- ②17:00- \*各回6名様限定

料 金：17,600円 税込 (フード9,900円・ティーペアリング7,700円)

\*別途料金にてアルコール類もご用意いたします。

予 約：受付中

公式HPの予約フォーム [https://select-type.com/rsv/?id=La82uQJ6iiv&c\\_id=255381](https://select-type.com/rsv/?id=La82uQJ6iiv&c_id=255381)

またはお電話 (075-254-7533) にて。

会 場：冬夏 京都市上京区信富町298

電 話：075-254-7533

Instagram： [https://www.instagram.com/tearoom\\_toka/](https://www.instagram.com/tearoom_toka/)

ウェブサイト： <https://tokaseisei.com>

## 吉富寿し (よしとみすし)

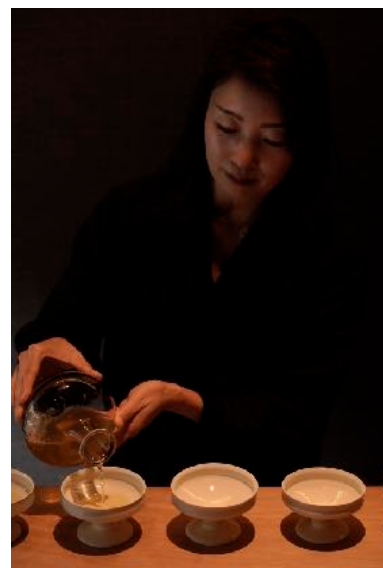
その日出会う食材に思いを重ね、ひらめきから創作するコースは、想像と楽しさを 与えてくれる。テーブル席のみで、メニューも置かず、何を感じるかは客に委ねる。

京都市左京区下鴨上河原町5-3 TEL 050-3187-3880

<https://middle.co.jp/>

## 藤尾康浩氏 (Kosuke FUJIO)

1987年 大阪府吹田市生まれ。高校1年生からイギリスに留学。パリの大学在学中にレストラン「パッサージュ53」での研修などを経験し、料理の道へ進むことを決意。大学卒業後、南仏のグランメゾン「ミラジュール」で働いたあと、2012年12月に帰国。大阪の「ラシーム」に入って約7年修業し、退職して京都の日本料理店「木山」へ。2021年10月に「middle」を独立開業した。「ラシーム」時代にはスーシェフとして料理のコンペ3に出場。2016年、「RED U-35」ゴールドエッグ受賞、2018年に国際コンクール「サンペレグリノ ヤングシェフ」で日本人初優勝を果たしている。



**冬夏**（日本語表記 とうか） | **tearoom toka**（英文表記）

築100年余りの日本家屋にわずか6席。オーガニックの煎茶にフォーカスするティールーム「冬夏」は、京都でも名水と知られる水脈の真上に位置しており、敷地内から湧き出る汲みたての地下水をつかって、一客ずつ丁寧に淹れしています。産地や製法の違い、品種や収穫年にいたるまで、独自のプロフィールを元に、常に茶味の個性を最大限に引き出す淹れ方を探求しています。煎を重ねていく面白さ、移ろいゆくアロマを追いかけながら、全く新しい日本茶との出会いを感じていただけることでしょうか。また、ジャンルを問わず新しい時代を耕すクリエイターとのコラボレーションを通じて、日本茶の魅力を発信していきます。

暮らしに仕える用の具、工芸、そしてアートの領域を行き来しながら、国内外の手仕事を紹介するギャラリー「日日」に隣接しています。

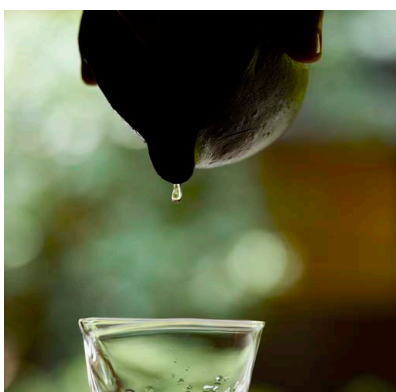
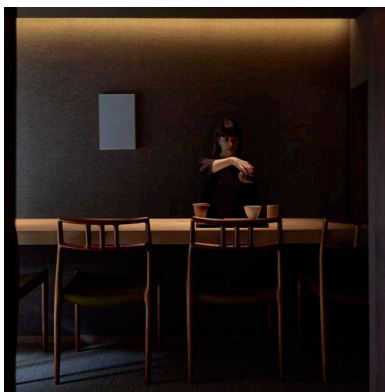
『TEA Inspirations』

「冬夏」（京都市上京区信富町）が、ジャンルを超えて、斬新なアイデアに挑むシェフをお迎えし、「お茶を味わうための料理、料理を味わうためのお茶」を提供する全く新しい茶会席。

2022年秋よりスタート。

Vol. 01 モダンネパール「ADI」

Vol. 02 博多を代表する寿司店「吉富寿し」 渡辺智子



プレスお問合せ窓口：HOW INC.  
MAIL：pressrelease@how-pr.co.jp  
TEL：03-5414-6405

お客さまお問合せ窓口：冬夏 tearoom toka  
MAIL：mail@tokaseisei.com  
WEB：www.tokaseisei.com