

Press Release

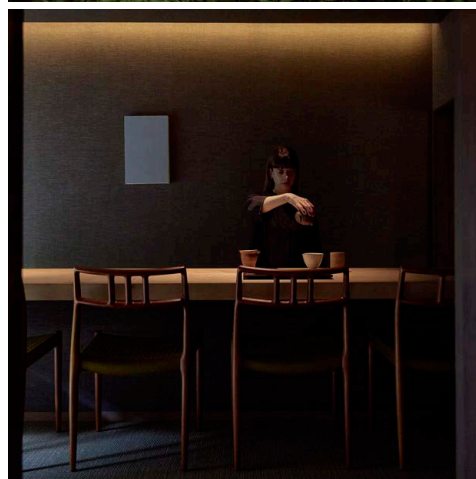
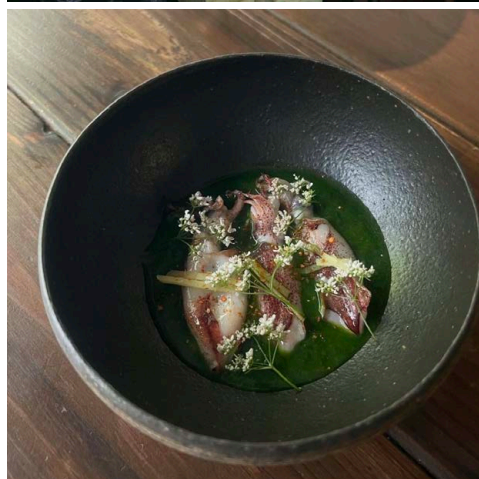
冬  
夏

新たなお茶に出会う。  
TEA Inspirations

Vol. 01 ADI

(モダンネパール料理・東京)

会場：冬夏 (tearoom toka) /京都市 会期：11月19日(土) ~ 21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）では、日本茶の知られざる魅力と美味しさを堪能できるティーペアリングの体験として、「TEA Inspirations（ティー・インスピレーションズ）」をスタートいたします。TEA Inspirations では、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、全く新しい茶会席です。料理に合わせて選ぶお茶には、冬夏のリーフアーカイヴから、普段ティールームでは提供していない個性的な茶葉や希少品種、ヴィンテージの茶葉も登場します。既成のティーペアリングとは一線を画した、知られざる煎茶の深く美しい世界に触れていただけることでしょう。

記念すべき第一回は、モダンネパール料理で注目される東京、中目黒「ADI」のシェフ、アディカリ・カンチャン氏を迎えます。インドと中国に囲まれるネパール。アッサムやダージリンといったお茶の名産地を近くに持つ高山地帯では、古くからお茶の栽培が行われてきました。近年では、広く普及しているミルクティーよりも古くから飲まれてきたストレートティーの魅力に改めて注目が集まっており、お茶とは親和性の高い料理文化が特徴です。繊細なスパイス使い、そして絵のように美しい料理を得意とするアディカリ氏がサーヴするのは「ヴェジタリアン・ネパール」。ネパールの伝統的な朝ごはんをベースに、自ら大原の畑に向き、秋の京都からインスパイアされた特別なランチコースです。三日間限りの特別な体験を、ぜひTEA Inspirations でお楽しみください。

## 開催概要

会 期：2022年11月19日(土)、11月20日(日)、11月21日(月) の3日間

時 間：①11:00- ②14:00- \*各回6名様限定

料 理：ADI (アディ) モダンネパール料理

ドリンク：冬夏

料 金：11,000円 (税込) 料理、ティーペアリングを含む

予 約：オンライン予約、またはお電話(075-254-7533) \*予約リンクはInstagramにて公開します。

予約開始：10月22日(土)11時～

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/)

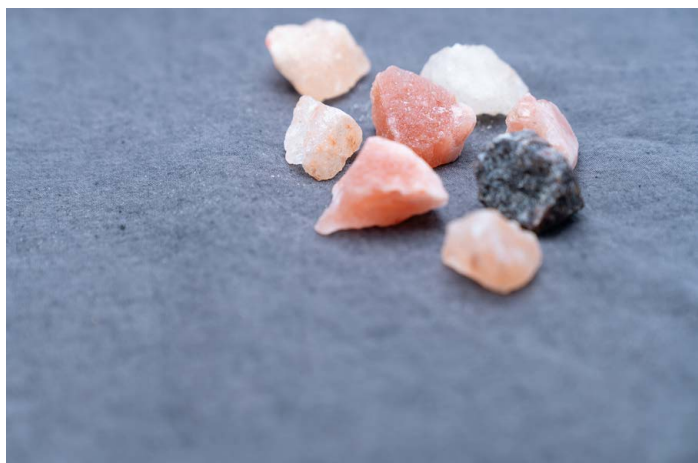
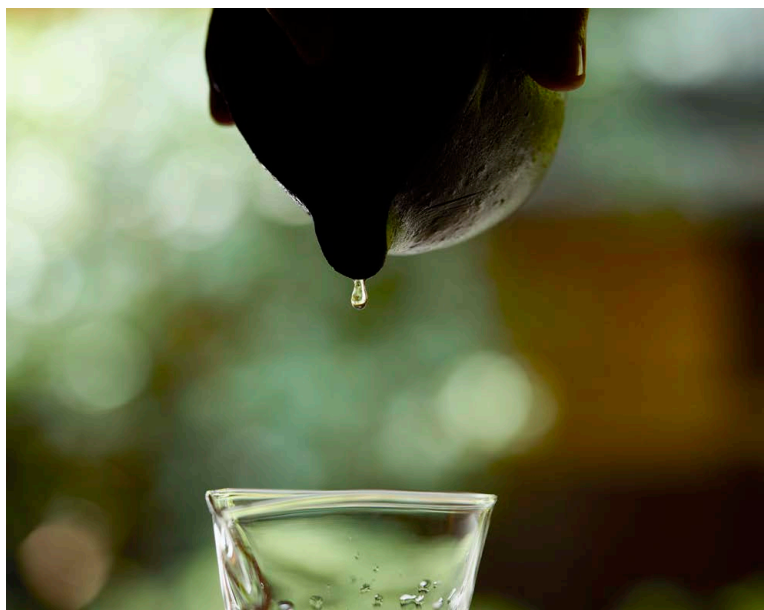
ウェブサイト：<https://tokaseisei.com>

**コース内容** 変更が生じる可能性があります。写真はイメージです。

1. ウェルカムドリンク - TP：香煎・碾茶「あさひ」2017
2. 前菜(冷) - TP：玉露「やぶきた」無施肥 2022
3. 前菜(温) - TP：釜炒「みねかおり」2022 コールドブリュワリー製法
4. メイン(ダルバート※) -TP：煎茶「在来」2022
5. 小さなデザート TP：ネパール白茶他

※ネパール語で「ダル」が豆のスープ、「バート」がライス意味するネパールの定食の意味。

※TP=ティーペアリング



## 関係者紹介

### ADI (アディ)

ADI (アディ) とはサンスクリット語で「始まり」を意味します。ネパール料理の土地の素材を活かす伝統と理念をもとに、ADIでは、日本の豊かな自然の旬の素材から、新しいネパール料理を創造しています。

HP <https://www.adi-tokyo.com>

### アディカリ・カンチャン | Adhikari Kanchan

1988年ネパール生まれ。日本の大学に留学。卒業後、日本企業や司法書士事務所に勤務した後、飲食業界へ。2019年に間借りカレーランチ営業を始め、2020年にモダンネパールレストラン「ADI」を東京、中目黒に開業。

### 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、一客ずつ丁寧にお淹れしています。産地や製法の違い、品種や収穫年にいたるまで、私たちは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。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。



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