

茶師十段・かき氷の名手 大山 泰成氏が作る 白いエスプーマかき氷

<2018年 京都 茶三楽「白いエスプーマかき氷」お披露目 イベント>

京都 嵐山の日本茶茶房 茶三楽は5月3日(木)に、当店かき氷の生みの親である大山氏を招いて、2018年シーズン新作のかき氷をお披露目いたします。
また茶三楽では、2018年は5月よりかき氷の提供を開始致します。(営業日はホームページをご確認ください)暑い夏に向けて、涼やかな日本茶の味わいをお届け致します。

～かき氷・師弟対決～

2018年は白いかき氷！・・・一体何のかき氷？

正体は、食べてのお楽しみ。

また当日は大山氏と茶三楽が、かき氷機2台を並べて作ります。

是非ご来店いただき、師弟対決の判定をして下さい。

営業時間: 11:00～17:30(ラストオーダー 17:00)

数量: 限定、なくなり次第終了

場所: 京都 嵐山 茶三楽

大山 泰成氏について

日本茶 茶審査技術段位の最高位「茶師十段
(日本で13名のみ(*1))」保有、かつ東京 下北沢の
人気かき氷「しもきた茶苑大山」の店主

2000年 全国茶審査技術競技大会優勝、
農林水産大臣賞・大阪市長賞受賞

2007年 茶審査技術10段取得

日本茶に対する深い造詣と卓越した技能を有し、
同時にかき氷の作り手としても超一流。かき氷界を席卷する「抹茶エスプーマか



き氷」を最初に作った人物です。

開催概要

日時

5月3日(木)

11:00 ～ 17:30(ラストオーダー17:00)

* 食数限定につき売り切れ次第終了

メニュー

- ・ 白いエスプーマかき氷
- ・ 抹茶エスプーマかき氷



写真:抹茶エスプーマかき氷

場所

日本茶 茶房 茶三楽

〒616-8384 京都府京都市右京区嵯峨天龍寺造路町 7

JR 山陰本線 嵯峨嵐山駅 徒歩 5 分 / 京福電気鉄道(嵐電)：嵐山駅 徒歩 4 分

<https://www.chasanraku.co.jp/> info@chasanraku.co.jp

TEL 075-354-6533

2018 年茶三楽 かき氷の営業

2018 年 5 月～9 月まで夏季限定かき氷を営業します。詳細はホームページをご確認ください。

5 月: 金曜日・土曜日・日曜日・月曜日

14:00～17:30(ラストオーダー：17:00)

* 店舗は火曜日・水曜日定休、木曜日～日曜日営業です。

* 店舗営業時間は 11:30～17:30(ラストオーダー：17:00)です。

6 月～9 月：かき氷、店舗ともに全曜日営業

* 月 2 日程度、定休日がございます。最新の営業日はホームページをご確認ください。

*1：2016 年 4 月現在