

店舗特徴

最高品質のブレンド技術—世界最大級36カ国800種類の茶葉を使用

世界の交易の拠点「シンガポール」という立地を生かし、世界最大級の茶葉数「36カ国800種」の茶葉を専門農園から取り寄せ、TWG Teaの独自性あふれるブレンドを行っています。

茶葉の産地にちなんだメニューに加え、一緒にいる人や、その時々気分、歴史など、様々なシーンをモチーフにしたブレンドティーが楽しめます。自由が丘店では、オープン時には260種類以上を提供し、今後種類を増やしていく予定です。

茶葉によって最適な温度は異なります。TWG Teaでは最適な温度を研究し、「ティーコノッサー」が最適な状態でお客様に提供します。すべてお茶が「アイスティー」で楽しめるのも、ティーコノッサーがいるTWG Teaならではの。

【メニュー例】

ティーポットサービス 800円/1ポット〜

Singapore Breakfast Tea

グリーンティ+ブラックティ+オレンジピール+ジンジャー。様々な食文化が融合した神秘的で魅惑的なシンガポールを表すTWG Teaの代表茶。

Napoleon Tea

ブラックティに甘さが香るキャラメルをブレンド。

Weekend in Shanghai Tea

グリーンティ+ストロベリー+ミント

Geisha Blossom Tea

グリーンティ+シトラス+ピーチ Blossam

ティースイーツ —すべてのスイーツに茶葉を使用

スイーツは、どれもTWG Teaオリジナルブレンドの茶葉を使用しており、お茶との相性がぴったり。ここでしか味わえないスイーツが楽しめます。

「お茶を使ったペイストリーの開発者」といわれるフランス人ペイストリーシェフ「フィリップ・ラングロワ」が監修。



【メニュー例】

バニラブルボンティーの入ったワイルドストロベリーとクリームタルト(550円)

アールグレイフォーチュンティーの入った柑橘系味のマドレーヌ(550円/3個)

抹茶のフィナンシェ(550円/2個)

マカロン(各200円)

ナポレオンティーを使ったキャラメル風味、パン・ド・ローズティーを使ったローズ風味のマカロン等

バニラブルボンティーのアイスクリーム(350円)

ランチ・ディナータイム 1,300円〜
メニュー例)

・TWG Tea サラダ ・ビーフフィレ
・シェフのおすすめ料理
ティータイム1,000円〜

メニュー例)

・クロックムッシュ
・サンドイッチアラカルト



TWG Teaシェフパティシエ プロフィール

Philippe Langlois(フィリップ・ラングロワ)

30年以上にわたり、パリや東京をはじめとする世界各地のホテルやティーサロン等で、パティシエとして活躍。伝統ある「Fouquet's」在任中には、ミシュラン2つ星を獲得するという名誉を受け、彼の作品「栗のクレープとシャーベット」は高い評価を受けた。食に対する新たなインスピレーションと挑戦を求め、2008年1月TWG Teaヘシェフパティシエに就任。これまで培ったセンスと技術を武器に、人々を魅了し続けている。



販売について —ティーバッグは全て手縫い&綿100%

取り扱い常時260種のすべての茶葉は、物販スペースで購入可能(2000円〜3000円/250g)。TWG Teaのユニークなブレンドの味・香りそれぞれにマッチするようデザインされたパッケージは、愛好家から注目を集めています。

また、TWG Teaの「ティーバッグ」は茶葉を痛めないようすべて手縫いで作られています。紙のティーバッグとは違い、「綿100%」のため、茶の味を吸収せず、茶本来の味と香りを楽しめます。保温性に優れた18金を使用したティーポットや、カップ、ティー関連のアクセサリも販売します。



著名フランス人アーティストによりハンドペイントされたパッケージ。シンガポールの土産・贈答品として好評。

店舗概要

- 店名 TWG Tea 自由が丘
- 住所 〒152-0035 東京都目黒区自由が丘1-9-8
- アクセス 東急東横線「自由が丘」駅 南出口徒歩0分
- 店舗運営 株式会社東急グルメフロント
- 一般の方からの問い合わせ先 TEL:03-3718-1588 (自由が丘店直通)
- 営業時間 11時〜21時
※ ランチ11時〜14時、ティー14時〜17時、ディナー17時〜21時(L. O. 20時30分)
物販11時〜21時
- 定休日 なし(特別休業:1月1日)
- 店舗面積 106㎡
- 座席数 22席
- 駐車場・駐輪場 なし
- URL <http://www.twgtea.com/>