

## SEASONAL TEA

AUTUM &amp; WINTER 2021

デコラージュでは、世界各国から様々なお茶を取り揃え、季節に合わせたブレンドをご紹介します。



## シャンパンベリー

NO.4157 864円(税64円)

シャンパングラスにいちごを浮かべた洒落たシャンパンベリー。パーティーシーズンにぴったりな魅力的なドリンクをイメージした紅茶です。軽やかなベースティーに赤い実のフレーバー。シャンパンの香りもきかせています。アイ스티ーにしていちごやフローズンフルーツを浮かべたら、ノンアルコールティーカクテルの出来上がりです。

原材料：紅茶（中国）、エルダーベリー、ローズレッドペタル、ドライブラックベリー、ラズベリーリーフ、ドライラズベリー／香料

お薦めのお召し上がり方  
お湯の温度：100°C  
茶葉の量：6g  
お湯の量：300cc（2cup）  
蒸らし時間：3分



## ベルガモットバニラ

NO.4158 702円(税52円)

ベルガモットのすっきりした柑橘香が、モーリシャスバニラティーの甘い香りに融合し、ありそうでなかった新しいベーシックティーになりそうです。ミルクティーにすると、さらに香りが引き立つような気がします。アールグレイのように、いつでも、何とでも合わせることができるでしょう。

原材料：紅茶（モーリシャス、スリランカ）、マローブルー、コーンフラワー／香料

お薦めのお召し上がり方  
お湯の温度：100°C  
茶葉の量：5g  
お湯の量：300cc（2cup）  
蒸らし時間：3分



## モンブランチャイ

NO.4159 756円(税56円)

冬になると飲みたくなるスパイスティー。甘くして楽しむチャイティーは、人気定着してきたようです。せっかくならより甘く楽しみたいと、モンブラン風味のチャイを作ってみました。体が温まりそうなスパイスがたっぷり入っています。ミルクとお砂糖をいつもより多めに加えて、お楽しみください。

原材料：紅茶（バングラデシュ）、カルダモンシード、シナモン、クローブ、ジンジャー、ホワイトペッパー／香料

お薦めのお召し上がり方  
お湯の温度：100°C  
茶葉の量：6g  
お湯の量：300cc（2cup）  
蒸らし時間：3分

