

施設概要

新東名高速道路、藤枝岡部ICから車で約10分、東名高速道路、焼津ICから車で約30分とアクセスに優れた立地環境です。

お茶室では、抹茶・玉露を提供しております。お茶室前には日本庭園があり、桜・新緑・紅葉とお茶を飲みながら四季折々の風景を楽しめる施設です。レストランも完備。

団体受入れ時間(食事)	11:00～14:00
団体受入れ時間(売店)	9:00～17:00
団体受入れ時間(茶室)	9:30～16:30 12月～2月は最終15:30
バス駐車場	3台
食事最大収容人数	78名様

周辺のご案内



施設のご案内



アクセス

- | | | |
|------------------|--------------|-------------|
| ● 新東名藤枝岡部IC 約10分 | ● 静岡空港 約40分 | ● 新金谷駅 約35分 |
| ● 東名焼津IC 約30分 | ● 大旅籠柏屋 約10分 | ● 清水港 約50分 |



藤枝岡部 玉露の里

団体プラン



FUJIEDA OKABE
GYOKURO
no
SATO



藤枝岡部 玉露の里

〒421-1115 静岡県藤枝市岡部町新舟1214-3
TEL 054-668-0019 FAX 054-668-0074



お問い合わせ

株式会社静岡鉄リテイリング

観光売店事業部 観光営業課

TEL 054-260-6914 FAX 054-260-6928
MAIL kankoueigyoku@netinsz.co.jp

Shizutetsu Retailing Co.,Ltd.

☀ 団体 昼食メニュー



華月 1,800円(税込)

- ◆ 豚肉陶板焼き(豚肉・玉ねぎ・ピーマン・人参・味噌だれ)
- ◆ 刺身二点
- ◆ 天ぷら三点【抹茶塩】
- ◆ 煮物(えび・豆腐しんじょ・しいたけ・いんげん)
- ◆ 茶そば
- ◆ ご飯
- ◆ 味噌汁



一会 2,400円(税込)

- ◆ 牛肉陶板焼き(牛肉・玉ねぎ・ピーマン・人参・味噌だれ)
- ◆ 刺身三点
- ◆ 天ぷら四点【抹茶塩】
- ◆ 煮物(えび・豆腐しんじょ・しいたけ・いんげん)
- ◆ 茶そば
- ◆ 鶏肉の香草焼
- ◆ わらび餅
- ◆ ご飯
- ◆ 味噌汁

※季節、仕入れ等により内容を変更する場合がございます。 ※ご予算に応じてアレンジ可能です。 ※画像はすべてイメージです。

アレルギー対応について

ご希望によってアレルギーやベジタリアン対応が可能です。

特定原材料8品目(下記)に該当するアレルギーのみ対応いたします。

えび・かに・卵・乳・小麦・そば・落花生・くるみ

※厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料8品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に流入する場合がございます。

食事処・物産館 「茶の華亭」

玉露料理や甘味を楽しむ食事処。
地元の銘茶や特産品も購入できます。



日本の伝統建築で味わう 茶文化

瓢月亭の茶室で、季節ごとに変わる景色を愛でながら、作法を気にせず玉露と抹茶をお楽しみください。

お茶室体験と選べるプラン

お茶室体験 + A・B・C の中から1つ体験が選べるセットです。

おひとり様 1,100円(税込)



茶娘に変身して
茶畑で写真撮影



所要時間 約60分 最大人数 20名様

※茶娘衣装を着てのお茶室体験はできません。
※ヘアメイクのご用意はございません。
※雨天時は中止の場合がございます。



浴衣に着替えて、
日本庭園で写真撮影

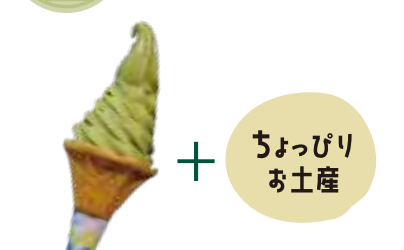


所要時間 約60分 最大人数 30名様

※浴衣を着てのお茶室体験はできません。
※ヘアメイクのご用意はございません。
※雨天時は中止の場合がございます。



玉露の里名物
「玉露の里ソフトクリーム」



所要時間 約30分 最大人数 30名様

※お子様はCセットのみとなります。

お茶室体験

抹茶または玉露茶、
お茶菓子付き

所要時間 約30分

最大人数 30名様

おひとり様 510円(税込)

抹茶

Matcha



or

玉露茶

Gyokurocha



鮮やかな緑色で、濃厚な旨味と心地よいほろ苦さが特徴。

日本的高级緑茶。一煎目と二煎目の違いをお楽しみください。

美しい自然の風景を眺めながら
日本情緒たっぷりの中で気軽にお茶をお楽しみいただけます。

抹茶点て体験

お茶菓子付き

所要時間 約40分

最大人数 20名様

おひとり様
1,000円(税込)



茶道の簡単な歴史や作法を聞きながら、ご自分で抹茶を点てていただきます。
簡単な礼儀作法から抹茶の点て方まで丁寧に説明させていただきますので、初心者の方でもお気軽にご参加ください。

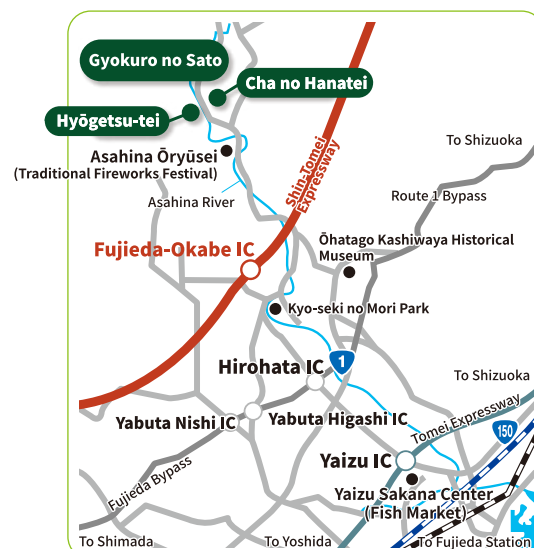
Facility Overview

Just 10 minutes from Fujieda-Okabe IC (Shin-Tomei Expressway) and 30 minutes from Yaizu IC (Tomei Expressway), Gyokuro no Sato is easily accessible.

The tea house offers a traditional Japanese tea experience for a modest fee. In front of the tea house lies a Japanese garden, where guests can savor tea while enjoying seasonal scenery such as cherry blossoms, fresh greenery, and autumn foliage. A restaurant is also available on site.

Group Service Hours (Meals)	11:00 AM – 2:00 PM
Group Service Hours (Shop)	9:00 AM – 5:00 PM
Group Service Hours (Tea House)	9:30 AM – 4:30 PM December – February: last entry 3:30 PM
Coach Parking	3 spaces
Maximum Dining Capacity	78 guests

Area Information

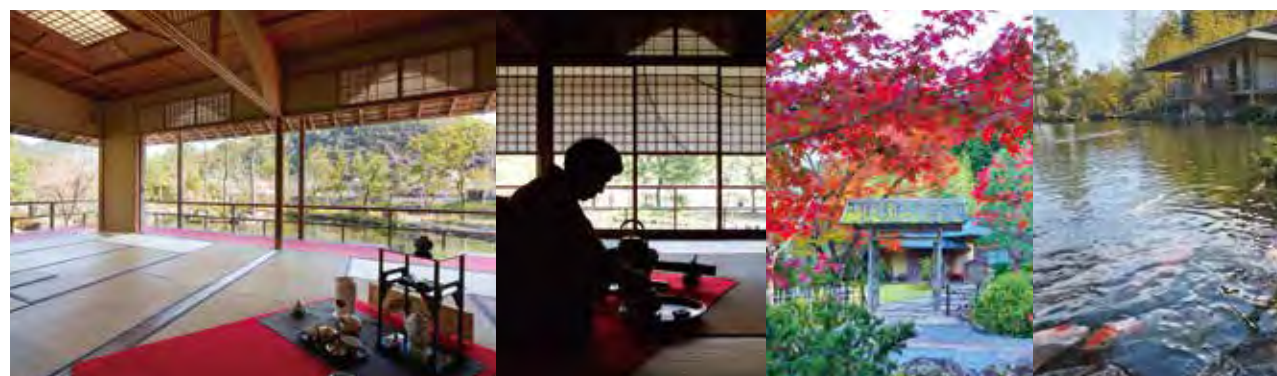


Facility Map



Access

- Shin-Tomei Expressway Fujieda-Okabe IC: approx. 10 minutes
- Tomei Expressway Yaizu IC: approx. 30 minutes
- Shizuoka Airport: approx. 40 minutes
- Ōhatago Kashiwaya: approx. 10 minutes
- Shin-Kanaya Station: approx. 35 minutes
- Shimizu Port: approx. 50 minutes



藤枝岡部 玉露の里

Group Plans



FUJIEDA OKABE
GYOKURO
no
SATO



Group Lunch Menu



Kagetsu

- ◆ Pork Toban-yaki (grilled pork, onion, green pepper, carrot, miso sauce)
- ◆ Two kinds of Sashimi
- ◆ Three kinds of Tempura with matcha salt
- ◆ Simmered Dishes (shrimp, tofu dumpling, shiitake mushroom, green beans)
- ◆ Cha Soba (green tea soba noodles)
- ◆ Rice
- ◆ Miso Soup



Ichie

- ◆ Beef Toban-yaki (grilled beef, onion, green pepper, carrot, miso sauce)
- ◆ Three kinds of Sashimi
- ◆ Four kinds of Tempura with matcha salt
- ◆ Simmered Dishes (shrimp, tofu dumpling, shiitake mushroom, green beans)
- ◆ Cha Soba (green tea soba noodles)
- ◆ Herb-Grilled Chicken
- ◆ Warabi Mochi
- ◆ Rice
- ◆ Miso Soup

※Menu items may change depending on the season and ingredient availability. ※Menu can be arranged to suit your budget.
※All images are for illustrative purposes only.

Allergy Information

Special dietary requests, including vegetarian and allergy-friendly options, can be accommodated.

We accommodate allergies for the following eight designated ingredients only:

Shrimp, Crab, Egg, Milk, Wheat, Buckwheat, Peanuts, Walnuts

※Please note: While our kitchen utensils are thoroughly cleaned, all ingredients—including the eight designated allergens—are prepared in the same environment. Therefore, trace amounts of allergens may be present.

Restaurant & Local Products Shop “Cha no Hanatei”

A dining spot where you can enjoy gyokuro-based dishes and Japanese sweets. Local specialty teas and regional products are also available for purchase.



Tea Culture in Traditional Japanese Architecture

At the Tea House of Hyōgetsu-tei, Enjoy the beauty of the changing seasons while enjoying gyokuro tea and matcha, all in a relaxed atmosphere without concern for formal etiquette.



Traditional Tea Ceremony Experience with Selectable Plan

This set includes the tea ceremony experience plus your choice of one activity from Plans A, B, or C.



Dress as a Traditional Tea-Picking Girl and Take Photos in the Tea Fields



Duration	Approx 60 min.
Maximum participants	20people

※Please note: The tea ceremony experience is included in the set, but cannot be done while wearing the Tea-Picking Girl costume.
※We do not offer hair and makeup services.
※Note: May be cancelled in case of rain.



Change into a Yukata and Take Photos in the Japanese Garden



Duration	Approx 60 min.
Maximum participants	30people

※Please note: The tea ceremony experience is included in the set, but cannot be done while wearing a yukata.
※We do not offer hair and makeup services.
※Note: May be cancelled in case of rain.



Specialty“Gyokuro Soft Serve Ice Cream”from Gyokuro-no-Sato



Duration	Approx 30 min.
Maximum participants	30people

※Children may choose Plan C only.

Traditional Tea Ceremony Experience

Includes matcha or gyokuro tea served with a traditional Japanese sweet

Duration	Approx 30 min.
Maximum participants	30people

Matcha



A vibrant green tea with a rich umami flavor and a pleasantly mild bitterness.

or

Gyokuro Tea



One of Japan's finest green teas, please enjoy the differences between the first and second brews.

Enjoy tea in an authentic Japanese atmosphere while admiring the beauty of the surrounding natural scenery.

Matcha Tea-Making Experience

Includes a traditional Japanese sweet

Duration	Approx 40 min.
Maximum participants	20people



Participants will learn about the simple history and etiquette of the tea ceremony while preparing their own bowl of matcha. Our staff will provide clear explanations—from basic manners to whisking techniques—so even first-time visitors can enjoy the experience with ease.

施設概要

從新東名高速公路藤枝岡部出口開車約10分鐘，從東名高速公路焼津出口開車約30分鐘即可抵達，所處位置交通便利。

茶室提供抹茶與玉露。茶室面對日式庭園，櫻花，新綠・紅葉，在四季變幻美景中品茶。館內亦設有餐廳，設備齊全。

團體接待時間(用餐)	11:00~14:00
團體接待時間(商店)	9:00~17:00
團體接待時間(茶室)	9:30~16:30 12月至2月最晚至15:30
巴士停車位	3台
用餐最大容納人數	78位

周邊指南



設施導覽圖



交通資訊

- | | | |
|--------------------|---------------|--------------|
| ● 新東名藤枝岡部交流道 約10分鐘 | ● 靜岡機場 約40分鐘 | ● 新金谷站 約35分鐘 |
| ● 東名焼津交流道 約30分鐘 | ● 大旅籠柏屋 約10分鐘 | ● 清水港 約50分鐘 |



藤枝岡部 玉露の里

團體方案



FUJIEDA OKABE
GYOKURO
no
SATO



團體 午餐菜單



華月

- ◆豬肉陶板燒(豬肉・洋蔥・青椒・胡蘿蔔・味噌醬)
- ◆刺身二品
- ◆天婦羅三品【抹茶鹽】
- ◆燉煮料理(蝦・豆腐丸・香菇・四季豆)
- ◆綠茶蕎麥麵
- ◆白米飯
- ◆味噌湯



一會

- ◆牛肉陶板燒(牛肉・洋蔥・青椒・胡蘿蔔・味噌醬)
- ◆刺身三品
- ◆天婦羅四品【抹茶鹽】
- ◆燉煮料理(蝦・豆腐丸・香菇・四季豆)
- ◆綠茶蕎麥麵
- ◆香草烤雞肉
- ◆蕨餅
- ◆白米飯
- ◆味噌湯

※因季節、食材採購等原因，內容可能有所變化。 ※可根據預算進行調整。 ※所有圖片僅供參考。

關於過敏症

可遵照要求提供食物過敏或素食者的進餐選擇。

僅對下列8項特定原材料所引起的過敏進行處理。

蝦・蟹・蛋・乳製品・小麥・蕎麥・花生・核桃

※雖然廚房內的烹飪器具等均已充分清洗，但所有食材(含特定8項原材料)均於同一環境下調理，可能會有微量過敏原混入的情況。

餐廳・物產館 「茶之華亭」

提供玉露料理與甜點的餐廳。
亦可購當地產名茶與特產。



沉浸在日本傳統建築 中品味茶文化

在瓢月亭茶室，一邊欣賞季節變幻的景色，
同時可不拘繁禮盡情享用玉露茶與抹茶。

茶室體驗的可選方案

茶室體驗 + 從 A・B・C 中選擇一項體驗套餐。

A
套餐

變身採茶女，
在茶園中拍照



所需時間 約60分鐘

最大人數 20位

※穿著採茶女服裝不能進行茶室體驗。
※本場所不提供髮型與化妝服務。
※遇雨天可能會取消活動。

B
套餐

穿浴衣，
在日本庭園拍照



所需時間 約60分鐘

最大人數 20位

※穿著浴衣不能進行茶室體驗。
※本場所不提供髮型與化妝服務。
※遇雨天可能會取消活動。

C
套餐

品嘗玉露之里特產
「玉露之里霜淇淋」



所需時間 約30分鐘

最大人數 30位

兒童僅能選擇C套餐。

+ 伴手禮

茶室體驗

抹茶或玉露茶配茶點

所需時間 約30分鐘

最大人數 30位

抹茶

Matcha



or

玉露茶

Gyokurocha



色澤鮮綠，茶香濃厚微苦爽口。

日本高級綠茶，
請享受第一泡與第二泡的差異。

在欣賞美麗自然風景的同時，盡情體驗充滿日本風情的茶道。

親自泡抹茶的體驗

配茶點



所需時間 約40分鐘

最大人數 20位

在聆聽茶道的簡單歷史與作法介紹的同時，親身體驗
抹茶。我們會從基本禮儀到抹茶的具體方法進行詳細
說明，初學者也能輕鬆參加。

시설 개요

신토메이 고속도로 후지에다 오카베 IC에서 차로 약 10분, 토메이 고속도로 아이즈 IC에서 차로 약 30분으로 접근성이 뛰어난 입지 환경입니다.
다실에서는 말차와 교쿠로차를 제공합니다. 다실 앞에는 일본 정원이 있어, 벚꽃, 신록, 단풍 등 사계절의 풍경을 차와 함께 즐길 수 있는 시설입니다.
레스토랑도 완비되어 있습니다.

단체 수용 시간 (식사)	11:00~14:00
단체 수용 시간(매점)	9:00~17:00
단체 수용 시간 (다실)	9:30~16:30 12월~2월은 마지막 접수 15:30
버스 주차장	3대
최대 식사 수용 인원	78명

주변 안내



시설 안내



교통 안내

- 신토메이 후지에다 오카베 IC 약 10분
- 토메이 아이즈 IC 약 30분
- 시즈오카 공항 약 40분
- 오오하다고 카시와야 약 10분
- 신카나야역 약 35분
- 시미즈항 약 50분



藤枝岡部 玉露の里

단체 플랜



FUJIEDA OKABE
GYOKURO
no
SATO



단체 점심 메뉴



카게츠 (華月)

- ◆ 돼지고기 도반야키 (돼지고기, 양파, 피망, 당근, 된장 소스)
- ◆ 사시미 2종류
- ◆ 덴푸라 3종류 (말차 소금)
- ◆ 조림 요리 (새우, 두부완자, 표고버섯, 완두콩)
- ◆ 차 소바
- ◆ 흰쌀밥
- ◆ 미소시루 (된장국)



이치에 (一会)

- ◆ 소고기 도반야키 (소고기, 양파, 피망, 당근, 된장 소스)
- ◆ 사시미 3종류
- ◆ 덴푸라 4종류 (말차 소금)
- ◆ 조림 요리 (새우, 두부완자, 표고버섯, 완두콩)
- ◆ 차 소바
- ◆ 허브로 구운 닭고기
- ◆ 와라비모치
- ◆ 흰쌀밥
- ◆ 미소시루 (된장국)

※ 계절이나 재료 수급 상황에 따라 내용이 변경될 수 있습니다. ※ 예산에 맞춰 메뉴를 조정할 수 있습니다. ※ 사진은 모두 이미지입니다.

알레르기 대응 안내

요청에 따라 알레르기 또는 채식 메뉴로 조정이 가능합니다.

특정 원재료 8종류(아래)에 해당하는 알레르기만 대응합니다.

새우·계·계란·우유·밀·메밀·땅콩·호두

※ 주방 내 조리 기구 등은 충분히 세척하고 있으나, 특정 원재료 8종을 포함한 모든 식재료를 동일한 환경에서 조리하므로 알레르기 성분이 미량 포함될 수 있습니다.

식사처·특산품관 “차노하나테이 (茶の華亭)”

교쿠로 요리와 디저트를 즐길 수 있는 식사처입니다. 지역 명차와 특산품도 구입 가능합니다.



일본 전통 건축에서 즐기는 다도 문화

호게츠데이(瓢月亭)의 다실에서
계절마다 변하는 경치를 감상하며
예절을 신경 쓰지 않고
교쿠로차와 말차를 즐기실 수 있습니다.

다실 체험과 선택 가능한 플랜

다실 체험 + A·B·C 중 하나를 선택할 수 있는 세트입니다.



차무녀 (茶娘) 의상을
입고 차밭에서 사진 촬영



소요 시간: 약 60분 최대 인원 20명

※ 차무녀 의상을 입고 다실 체험은 불가능합니다.
※ 헤어 메이크업은 제공되지 않습니다.
※ 우천 시에는 중지될 수 있습니다.



유카타로 갈아입고 일본식
정원에서 사진 촬영



소요 시간: 약 60분 최대 인원 30명

※ 유카타를 입고 다실 체험은 불가능합니다.
※ 헤어 메이크업은 제공되지 않습니다.
※ 우천 시에는 중지될 수 있습니다.



교쿠로노사토 명물
“교쿠로노사토
소프트크림” + 기념품



소요 시간: 약 30분 최대 인원 30명

※ 어린이는 C 세트만 이용 가능합니다.

다실 체험

말차(抹茶) 또는 교쿠로차(玉露茶)
+ 다과 포함

소요 시간: 약 30분 최대 인원 30명

말차
Matcha



선명한 녹색, 진한 감칠맛과 기분
좋은 씹싸름함이 특징

or

교쿠로차
Gyokurocha



일본의 고급 녹차. 1번째 우림과 2번째
우림의 맛 차이를 즐기실 수 있습니다.

아름다운 자연 경치를 감상하며 일본 정취를 느낄 수 있는 공간에서 부담
없이 차를 즐기실 수 있습니다.

말차를 직접 다는 체험

다과 포함

소요 시간: 약 40분

최대 인원 20명



다도(茶道)의 간단한 역사와 예절을 들으며 직접 말차를
만들어 보실 수 있습니다.
기본적인 예절부터 말차 만드는 방법까지 자세히 설명해
드리므로, 초보자도 부담 없이 참여하실 수 있습니다.

☁️ เมนูอาหารกลางวันสำหรับทุกคนะ



เมนูอาหารชุด คาเก็ทสึ (Kagetsu)

- ◆ หมูย่างกะทะร้อน(Buta Niku Tōbanyaki) : (หมู, หัวหอม, พริกหยวก, แครอท ,ซอสมิโสะ)
- ◆ ซาซิมิสองชนิด
- ◆ เทมปุระสามชนิด (เสิร์ฟพร้อมเกลือชาเขียวมัทฉะ)
- ◆ อาหารตุ๋นญี่ปุ่น (Nimono) : (ประกอบด้วยกุ้ง, ซีนโจเตาหู, เห็ดหอม และถั่วงอก)
- ◆ ชาโชนะ (เส้นโชนะผสมชาเขียว)
- ◆ ข้าวสวย
- ◆ ซุปมิโสะ



เมนูอาหารชุด อิชิเอะ(Ichie)

- ◆ เนื้อย่างกะทะร้อน (kyuniku Tōbanyaki) : (เนื้อวัว, หัวหอม, พริกหยวก, แครอท และซอสมิโสะ)
- ◆ ซาซิมิสามชนิด
- ◆ เทมปุระสี่ชนิด (เสิร์ฟพร้อมเกลือชาเขียวมัทฉะ)
- ◆ อาหารตุ๋นญี่ปุ่น (Nimono) : (ประกอบด้วยกุ้ง, เต้าหู้ซินโจ, เห็ดหอม และถั่วงอก)
- ◆ ชาโชนะ (เส้นโชนะผสมชาเขียว)
- ◆ โกยาสมนไฟโร (Toriniku no Kōsōyaki)
- ◆ วาราบิโมจิ (Warabimochi) : ขนมหวานญี่ปุ่นทำจากแป้งวาราบิ โรยด้วยผงถั่วคินาโกะ
- ◆ ข้าวสวย
- ◆ ซุปมิโสะ

※ รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาลหรือวัตถุดิบที่หาได้ในวันนั้น ※ รายการอาหารสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามงบประมาณที่ท่านต้องการ
※ รูปภาพทั้งหมดเป็นเพียงภาพประกอบเท่านั้น แพลแบบนี้ไม่มี

สำหรับบริการดูแลผู้ที่แพ้อาหาร

ทางร้านสามารถดูท่านที่มีอาการแพ้อาหาร (Allergy) หรือข้อจำกัดด้านอาหารอื่น ๆ เช่น อาหารมังสวิรัต เป็นต้น

ทางร้านสามารถดูแลได้เฉพาะ ผู้แพ้อาหารที่จัดอยู่ในกลุ่มวัตถุดิบที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ 8 ชนิด (ตามรายการด้านล่าง) เท่านั้น

กุ้ง • ไข่ • ข้าวสาลี • โชนะ • ถั่วลิสง • วอลนัท

แม้ทางร้านได้ทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัวอย่างถูกสุขลักษณะแล้วก็ตาม แต่เนื่องจากอาหารทุกเมนูจะถูกปรุงภายในครัวเดียวกัน รวมถึงการใช้วัตถุดิบที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ 8 ชนิดข้างต้นด้วย จึงอาจมีความเป็นไปได้ที่จะมีสารตกค้างปนเปื้อนในปริมาณเล็กน้อยได้

Cha no hanatei ร้านอาหารและศูนย์รวมสินค้าท้องถิ่น

Cha no hanatei เป็นร้านอาหารที่คุณสามารถเพลิดเพลินกับอาหารที่มีวัตถุดิบจาก ชา Gyokuro เป็นส่วนประกอบ และของหวานสไตล์ญี่ปุ่นต่างๆ นอกจากนี้ยังสามารถเลือกซื้อของฝากที่เป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และชาคุณภาพที่มีเอกลักษณ์ของท้องถิ่นได้อีกด้วย



วัฒนธรรมการดื่มชาในบรรยากาศสู่สถาปัตยกรรมญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม

เชิญสัมผัสประสบการณ์วัฒนธรรมการดื่มชาที่ห้องชงชา Hyogetsutei ที่คุณสามารถจิบชา Gyokuro และ Matcha ด้วยความรู้สึกที่ผ่อนคลายโดยไม่จำเป็นต้องกังวลเรื่องพิธีการชงชาที่เคร่งครัด พร้อมกับชมวิวสวนญี่ปุ่น (Japanese Garden) อันงดงามที่ผลัดเปลี่ยนไปตามฤดูกาล

ประสบการณ์ห้องชงชาและแพ็คเกจที่เลือกได้

แพ็คเกจประกอบด้วย ประสบการณ์ห้องชงชา + กิจกรรมที่เลือกได้ 1 อย่างจากชุด A, B, หรือ C

set A แปลงโฉมเป็น "ชาโกะมุสึเมะ" (สาวเก็บชา) และถ่ายรูปในไร่ชา



ระยะเวลา	ประมาณ 60 นาที
รองรับผู้เข้ารับบริการได้สูงสุด	20 ท่าน

※ ไม่สามารถเข้ารับบริการกิจกรรมในห้องชงชาขณะที่สวมใส่ชุดชาโกะมุสึเมะ (สาวเก็บชา) ได้
※ ไม่มีบริการแต่งหน้าและจัดแต่งทรงผม
※ อาจมีการยกเลิกกิจกรรมในกรณีที่ ฝนตก

set B เปลี่ยนเป็นชุดยูกาตะ (Yukata) และถ่ายรูปในส่วนญี่ปุ่น



ระยะเวลา	ประมาณ 60 นาที
รองรับผู้เข้ารับบริการได้สูงสุด	30 ท่าน

※ ไม่สามารถเข้ารับบริการกิจกรรมในห้องชงชาขณะที่สวมใส่ชุดยูกาตะ (Yukata) ได้
※ ไม่มี บริการแต่งหน้าและจัดแต่งทรงผม
※ อาจมีการยกเลิกกิจกรรมในกรณีที่ ฝนตก

set C Gyokuro no Sato Soft Ice Cream (ซอฟต์ครีม) ของขึ้นชื่อหมู่บ้านเกียวคุโระ (Gyokuro no Sato) + ของฝาก



ระยะเวลา	ประมาณ 30 นาที
รองรับผู้เข้ารับบริการได้สูงสุด	30 ท่าน

※ สำหรับเด็ก สามารถเลือกได้เฉพาะ Set C เท่านั้น

ประสบการณ์ในห้องชงชา

ชาเขียวมัทฉะ (Matcha) หรือ ชาเกียวคุโระ (Gyokuro) เสิร์ฟพร้อมกับขนมหวานญี่ปุ่น

ระยะเวลา	ประมาณ 30 นาที
รองรับผู้เข้ารับบริการได้สูงสุด	30 ท่าน

มัทฉะ (Matcha)



หรือ

ชาเกียวคุโระ (Gyokuro)



มีสีเขียวที่เด่นชัด, มีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม และรสขมอมหวานที่ลงตัว ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของชาชนิดนี้

ชาเขียวระดับพรีเมียมของญี่ปุ่น เชิญสัมผัสความแตกต่าง ของรสชาติระหว่างการชงครั้งแรกและครั้งที่สอง

คุณจะได้เพลิดเพลินกับการจิบชาได้อย่างผ่อนคลายในบรรยากาศที่รายล้อมไปด้วยกลิ่นอายความเป็นญี่ปุ่น พร้อมกับชมทิวทัศน์ธรรมชาติที่สวยงาม

ประสบการณ์ชงชามัทฉะ

เสิร์ฟพร้อมขนมหวานญี่ปุ่น

ระยะเวลา	ประมาณ 40 นาที
รองรับผู้เข้ารับบริการได้สูงสุด	20 ท่าน



คุณจะได้เรียนรู้ประวัติศาสตร์และธรรมเนียมปฏิบัติต่างๆของพิธีชงชา พร้อมกับลงมือชงชามัทฉะด้วยตนเอง เนื่องจากเราจะอธิบายอย่างละเอียด ตั้งแต่ธรรมเนียมปฏิบัติต่างๆ ไปจนถึงวิธีการชงชามัทฉะ (Matcha) ดังนั้น ถึงแม้จะเป็นผู้ที่ไม่มีประสบการณ์ ก็สามารถเข้าร่วมได้อย่างไร้กังวล

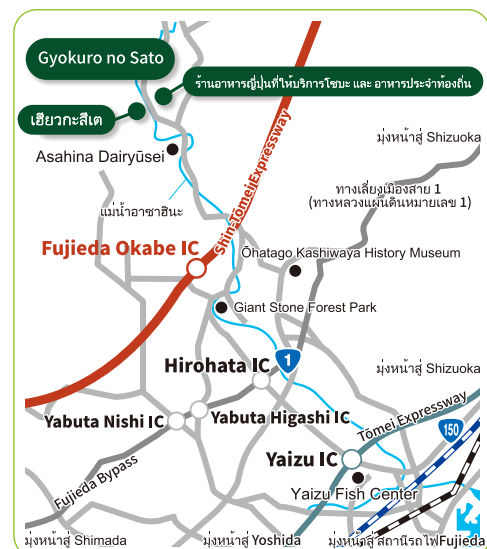
ภาพรวมของสถานที่

สถานที่แห่งนี้สามารถเดินทางได้สะดวก โดยใช้เวลาเดินทางด้วยรถยนต์เพียง 10 นาที จากทางด่วนชินโทเม (Shin-Tomei Expressway) บริเวณทางแยกต่างระดับ ฟุจิเอะ-โอกาเบะ (Fujieda-Okabe IC) หรือประมาณ 30 นาที จากทางด่วนโทเม (Tomei Expressway) บริเวณทางแยกต่างระดับ ยาอิซุ (Yaizu IC)

ภายในห้องชงชา เรามีชาเขียวพร้อมให้บริการ ทั้ง มัทฉะ (Matcha) และ เกียวคุโระ (Gyokuro) ซึ่งเป็นชาเขียวชั้นดี ให้คุณได้สัมผัสรสชาติของต้นตำรับชาเขียว อีกทั้ง บริเวณหน้าห้องชงชา มี สวนญี่ปุ่น (Japanese Garden) ซึ่งจะทำให้คุณเพลิดเพลินกับวิวทิวทัศน์ตามฤดูกาลที่แตกต่างกัน เช่น ดอกซากุระ , ความเขียวขจีของพืชพรรณในฤดูใบไม้ผลิ, และ ใบไม้เปลี่ยนสี ไปพร้อมกับการจิบชา นอกจากนี้ เรายังมีห้องอาหารไวคอยให้บริการ

เวลาให้บริการสำหรับหมู่คณะ (อาหาร)	11:00~14:00
เวลาให้บริการสำหรับหมู่คณะ (ร้านของฝาก)	9:00~17:00
เวลาให้บริการสำหรับหมู่คณะ (ห้องชงชา)	9:30~16:30 ในช่วงเดือน ธันวาคม - กุมภาพันธ์ เวลาทำการสุดท้ายคือ 15:30 น.
ที่จอดรถบัส	รองรับได้ 3 คัน
จำนวนผู้เข้ารับประทานอาหารสูงสุด	78 ท่าน

ข้อมูลสถานที่และเส้นทางโดยรอบ



แนะนำสถานที่ภายใน



การเดินทาง

- Shin-Tomei Fujieda-Okabe IC : ใช้เวลาประมาณ 10 นาที
- Tomei Yaizu IC : ใช้เวลาประมาณ 30 นาที
- Shizuoka Airport : ใช้เวลาประมาณ 40 นาที
- Ōhatago Kashiwaya : ใช้เวลาประมาณ 10 นาที
- Shin-Kanaya Station : ใช้เวลาประมาณ 35 นาที
- ท่าเรือชิมิซึ (Shimizu Port) : ใช้เวลาประมาณ 50 นาที



藤枝岡部 玉露の里

แพ็คเกจสำหรับหมู่คณะ



FUJIEDA OKABE
GYOKURO
no
SATO



Gyokuro no Sato

1214-3 Nifune, Okabe-chō, Fujieda-shi,
Shizuoka-ken, 421-1115 JAPAN

โทรศัพท์ 054-668-0019 แฟกซ์ 054-668-0074



ติดต่อสอบถาม

บริษัท Shizutetsu Retailing Co., Ltd.

ฝ่ายธุรกิจร้านของฝากนักท่องเที่ยว แผนกขายทัวร์นักท่องเที่ยว

โทรศัพท์ 054-260-6914 แฟกซ์ 054-260-6928

อีเมล kankoueigyounetinsz.co.jp

Shizutetsu Retailing Co., Ltd.

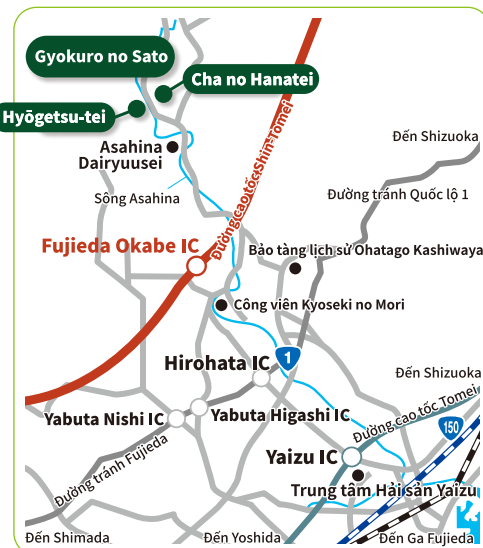
Tổng quan về cơ sở

Nằm ở vị trí thuận tiện, cách nút giao Fujieda Okabe IC cao tốc Shin-Tomei khoảng 10 phút lái xe và cách nút giao Yaizu IC cao tốc Tomei khoảng 30 phút.

Tại Trà thất, chúng tôi phục vụ hai loại trà là trà Matcha và trà Gyokuro. Trước Trà thất là khu vườn kiểu Nhật, nơi du khách có thể thưởng thức cảnh sắc bốn mùa như hoa anh đào mùa xuân, lá xanh tươi tốt mùa hạ, lá đỏ rực rỡ mùa thu trong khi nhâm nhi trà. Trong cơ sở cũng có khu vực nhà hàng.

Thời gian nhận khách theo đoàn (Ăn trưa)	11:00 – 14:00
Thời gian nhận khách theo đoàn (Cửa hàng)	9:00 – 17:00
Thời gian nhận khách theo đoàn (Trà thất)	9:30 – 16:30 (Từ tháng 12 đến tháng 2, lượt cuối vào trà thất là 15:30)
Bãi đỗ xe buýt	3 chiếc
Sức chứa tối đa của nhà hàng	78 khách

Thông tin khu vực xung quanh



Bản đồ hướng dẫn cơ sở



Cách di chuyển

- Fujieda Okabe IC cao tốc Shin-Tomei: khoảng 10 phút
- Yaizu IC cao tốc Tomei: khoảng 30 phút
- Sân bay Shizuoka: khoảng 40 phút
- Ōhatago Kashiwaya: khoảng 10 phút
- Ga Shin-Kanaya: khoảng 35 phút
- Cảng Shimizu: khoảng 50 phút



藤枝岡部 玉露の里

Chương trình dành cho khách đoàn



FUJIEDA OKABE
GYOKURO
no
SATO



FUJIEDA OKABE
GYOKURO no SATO



1214-3 Nyufune, Okabe-cho, thành phố Fujieda, tỉnh Shizuoka 421-1115, Nhật Bản
Điện thoại: 054-668-0019 Fax: 054-668-0074

Liên hệ Công ty Cổ phần Shizutetsu Retailing

Phòng Kinh doanh Cửa hàng Du lịch
Bộ phận Kinh doanh du lịch

Điện thoại: 054-260-6914 Fax: 054-260-6928
MAIL kankoueigyoku@netinsz.co.jp

Shizutetsu Retailing Co., Ltd.

Thực đơn trưa cho đoàn



Kagetsu

- ◆ Thịt heo nướng trên đĩa gốm (thịt heo, hành tây, ớt chuông, cà rốt, sốt miso)
- ◆ 2 loại sashimi
- ◆ 3 loại Tempura (kèm muối Matcha)
- ◆ Món hầm (tôm, chả đậu phụ, nấm shiitake, đậu que)
- ◆ Mì soba trà xanh (cha soba)
- ◆ CƠM TRẮNG
- ◆ Canh miso



Ichie

- ◆ Thịt heo nướng trên đĩa gốm (thịt bò, hành tây, ớt chuông, cà rốt, sốt miso)
- ◆ 3 loại sashimi
- ◆ 4 loại Tempura (kèm muối Matcha)
- ◆ Món hầm (tôm, chả đậu phụ, nấm shiitake, đậu que)
- ◆ Mì soba trà xanh (cha soba)
- ◆ Gà nướng thảo mộc
- ◆ Bánh warabi-mochi
- ◆ CƠM TRẮNG
- ◆ Canh miso

Thực đơn có thể thay đổi tùy theo mùa và nguồn nguyên liệu. Hỗ trợ điều chỉnh thực đơn phù hợp với ngân sách của quý khách Hình ảnh chỉ mang tính minh họa.

Về việc hỗ trợ vấn đề dị ứng

Chúng tôi có hỗ trợ chuẩn bị thực đơn chay và các món ăn phù hợp với khách có dị ứng.

Chỉ hỗ trợ các trường hợp dị ứng với 8 loại nguyên liệu thô được chỉ định dưới đây

Tôm, cua, trứng, sữa, lúa mì, kiều mạch, đậu phộng, quả óc chó

Mặc dù các dụng cụ nấu ăn trong nhà bếp được làm sạch cẩn thận, nhưng do tất cả các nguyên liệu (bao gồm cả 8 loại nguyên liệu đã nêu trên) được chế biến trong cùng một không gian nên cũng có trường hợp một lượng nhỏ nguyên liệu gây dị ứng bị trộn lẫn vào.

Nhà hàng & Cửa hàng đặc sản

"Cha no Hanatei"

Nhà hàng, nơi quý khách có thể thưởng thức các món ăn làm từ trà Gyokuro và các loại bánh ngọt. Đồng thời, quý khách cũng có thể mua các loại trà nổi tiếng địa phương và đặc sản.



Trải nghiệm văn hóa trà đạo trong kiến trúc Nhật Bản truyền thống

Tại Trà thất Hyogetsu-tei, quý khách có thể vừa thưởng thức trà Matcha và trà Gyokuro vừa đắm mình trong cảnh sắc thiên nhiên thay đổi theo mùa.

Các gói trải nghiệm trà đạo

Các gói trải nghiệm bao gồm trải nghiệm trà đạo tại Trà thất và chọn một trong các hoạt động A, B, C dưới đây.

Gói A

Hóa thân thành cô thôn nữ hái trà và chụp ảnh tại vườn trà



Thời gian Khoảng 60 phút

Số lượng tối đa 20 người

Không thể mặc trang phục hái trà vào Trà thất Trải nghiệm trà đạo. Không bao gồm trang điểm và làm tóc. Hoạt động trải nghiệm sẽ bị hủy nếu trời mưa.

Gói B

Mặc trang phục yukata và chụp ảnh tại khu vườn kiểu Nhật



Thời gian Khoảng 60 phút

Số lượng tối đa 30 người

Không thể mặc yukata trà vào Trà thất Trải nghiệm trà đạo. Không bao gồm trang điểm và làm tóc. Hoạt động trải nghiệm sẽ bị hủy nếu trời mưa.

Gói C

Thưởng thức đặc sản của Gyokuro no Sato "Kem trà Gyokuro"



+ quà lưu niệm

Thời gian Khoảng 30 phút

Số lượng tối đa 30 người

Đối với các trẻ em, chúng tôi chỉ phục vụ gói C.

Trải nghiệm Trà đạo

Bao gồm trà Matcha hoặc trà Gyokuro kèm với bánh ngọt truyền thống

Thời gian Khoảng 30 phút

Số lượng tối đa 30 người

Trà Matcha



Trà có màu xanh tươi, hương vị đậm đà và có hậu vị đắng nhẹ đặc trưng.

Trà Gyokuro



Trà xanh cao cấp của Nhật Bản. Điều thú vị khi thưởng thức loại trà này là quý khách có thể trải nghiệm sự khác biệt về hương vị giữa lượt trà thứ nhất và thứ hai.

Hòa mình vào cảnh sắc thiên nhiên tuyệt đẹp và trải nghiệm nghệ thuật Trà đạo trong không gian đậm chất Nhật Bản

Trải nghiệm pha trà Matcha

Bao gồm bánh ngọt truyền thống

Thời gian Khoảng 40 phút

Số lượng tối đa 20 người



Quý khách sẽ được các trà sư giới thiệu về trà đạo và trà thất, sau đó trải nghiệm tự tay pha trà cho mình. Từ lễ nghi cơ bản đến cách pha trà Matcha, tất cả đều được hướng dẫn chi tiết, nên ngay cả khi chưa biết về trà đạo, quý khách vẫn có thể tham gia trải nghiệm một cách thoải mái.