



**日本の歴史の雫、国酒・日本茶が愉しめる
神奈川県 逗子市に茶寮・BAR『逗子茶寮 凜堂-rindo-』が
5月3日オープンしました**

ソムリエ・唎酒師が選ぶ国酒（日本酒、焼酎、日本ワイン）と日本茶をメインに提供する『逗子茶寮 凜堂-rindo-』が神奈川県 逗子市に、2021年5月3日オープン。

【『逗子茶寮 凜堂-rindo-』について】

いかなる時代であっても私達の傍らにあり、先人が紡いできた歴史とともに歩んできた「歴史の雫、ともいえる茶や酒。

産地には計り知れないほどの歴史があり、生み出した方々、生産者の思いが必ずあります。

日本の古き良き文化と歴史、生産者の思いを私どもが繋ぎ、お客様のもとへ届けたい。

この信念のもと亭主 山本睦希が開業開店。

<『逗子茶寮 凜堂-rindo-』の特長>

(1)日が明るいうちは日本茶を愉しめる茶寮

神奈川県逗子市亀ヶ岡神社向いにて、屋号は「逗子茶寮 凜堂 -rindo-」、家紋に「雪月輪二利休竜胆」を掲げております。

全国より厳選した日本茶は一滴一滴丁寧に旨味を抽出し、茶に合わせた上生菓子を数種、その時々
の季節に合わせて御支度致しております。

そのほか、茶と果実、薬草を使用した茶酒(ティーカクテル)、日本各地のワイン、季節の日本酒の
ご用意もごございます。

季節の日本茶と生菓子のアフタヌーンティー	2,970円～(税込)
日本茶と生菓子のセット	1,870円～(税込)
日本茶各種	880円～(税込)
茶酒(ティーカクテル)	880円～(税込)

(2)海に日が重なるころ、茶寮はBARへと移ろいでいきます

ソムリエ、SAKE DIPLOMA が厳選した日本各地のワインや、その時々
に造られる季節の日本酒、焼酎を取り揃えております。

酒に合わせたアテは「美味しいものをちょっとずつ」をコンセプトに、旬の食材を調理し、全て
小皿にて御支度致しております。

麦酒	990円(税込)
葡萄酒、日本酒、焼酎、ウイスキー、果実酒、茶酒	880円～(税込)
肴(あて)	550円～(税込)

※BARはチャージとして330円頂戴致します。

【山本 陸希(やまもと むつき)】

1988年京都府京都市伏見区出身。東京都中央区銀座7丁目の会員制レストランにて給仕人、ソムリエの修業を経て、神奈川県三浦郡葉山町のミシュラン四つ星ホテルの専属ソムリエとして従事、その他新規レストラン立ち上げなどを務める。日本の魅力をもっとたくさんの人に伝えたいという思いから、日本人の給仕人やソムリエにしかできないことがある、という思想を追求し、日本の文化や守るべき伝統、歴史を、現代茶室、というフィルターを通し、茶や酒、旬の食材など日本各地の食文化の魅力を伝えるべく2021年独立、「逗子茶寮 凜堂-rindo-」を立ち上げる。前職での経験を活かし、ペアリング、や、マリナーージュ、というレストランならではの愉しみ方を取り入れている。

【新店舗概要】

店舗名 : 逗子茶寮 凜堂-rindo-
所在地 : 神奈川県逗子市 5-1-12 カサハラビル逗子 B-2F
営業時間 : 茶寮 12:00~16:30 (LO.16:00)
BAR 17:30~24:00 (LO.23:30)
※蔓えん防止等措置法に伴い5月末までBARの営業はなし。
茶寮を17時までの営業としております
定休日 : 不定休
TEL : 046-870-3730
HP : <https://rindo-zushi.com/> (作成中)
Instagram : <https://www.instagram.com/rindo-zushi/?hl=ja>

【店舗・商品に関するお客様からのお問い合わせ先】

Tel : 046-870-3730

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

逗子茶寮 凜堂 担当 : 皆川

Tel : 046-870-3730

E-Mail : rindo-zushi@outlook.jp

