新茶とミラベルが出会った。

摘みたて新茶とミラベル（西洋プラム）のコラボスイーツが期間限定で登場。

詳しくはこちら

ミラベル Mirabelle × 雅正庵 by おやいづ製茶

2025.4.25~6.30 コラボ開催中

新茶パルフェ ～ミラベルソース～

shincha parfait mirabelle sause

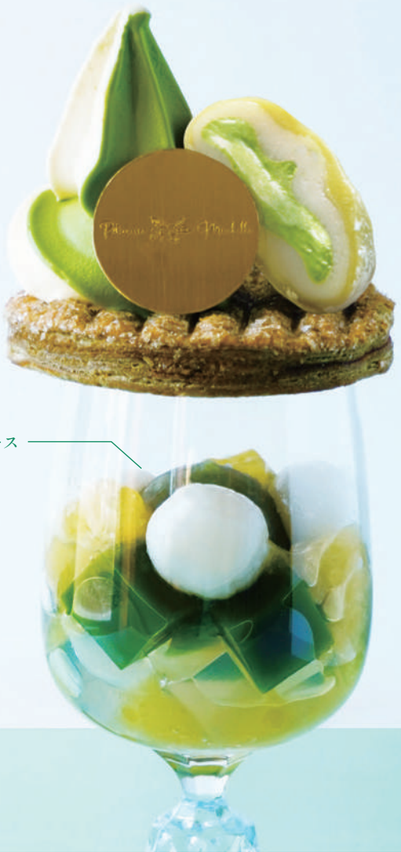
初摘みの新茶とミラベルをぎゅっと閉じ込めた、初夏香る爽やかなパルフェ。フランス ロレーヌ地方の特産品である『ミラベル（西洋プラム）』のソースを使用し、特有の優しい甘さと爽やかな香りをお楽しみいただける構成に仕上げました。

※この商品には 1%未満のアルコールが含まれます。

¥1,200

shincha×mirabelle

parfait



煎茶ソース

ミラベルジュレと抹茶寒天のパルフェ

mirabelle jelly and matcha agar parfait

ひんやり冷たいジュレに仕上げたミラベルと、自家製の抹茶寒天を使用したあんみつ風のパルフェ。グラスの中にあるゼラチンで包まれた煎茶ソースをスプーンで割り、よく絡ませてお召がり下さい。

※この商品には 1%未満のアルコールが含まれます。

¥1,200

Mirabelle × 雅正庵 by おやいづ製茶

Mirabelle × 雅正庵 by おやいづ製茶

“静岡のお茶を多くの方に楽しんでもらいたい”

という想いから実現した今回のコラボレーション。
茶業界で１年の中で１番盛り上がる新茶時期に合わせ、今年摘みたての新茶とフランスで愛される黄金のフルーツ「ミラベル（西洋プラム）」を使用したコラボスイーツを共同開発しました。

shincha×mirabelle
sweets plate

新茶ダミエ / ミラベルのパンナコッタ / 新茶鞠福

新茶ダミエのスイーツプレート
shincha damier sweets plate

￥1,300

ミラベルと雅正庵の１番人気のスイーツを楽しめる贅沢なプレート。「新茶ダミエ」は、2 種類の新茶スポンジでバタークリームを挟み、ミルクチョコでコーティングしたこだわりのケーキ。特撰カルピスバターとゲレンデ塩が味わいを引き立て、焼成時間の調整によりしっとり柔らかな食感を実現しています。

Mirabelle - ミラベルについて -

創業 1979(昭和 54)年。2023 年に焼津の新店舗に移転しました。
創業当時の味を守りつつ、時代に合った味を追求するコンセプトのもと地域の方から愛され続けています。
今回のコラボにも登場する「ダミエ」。創業以来変わらない味の歴史あるケーキですが、お茶とのコラボレーションは今回が初の試みです。

MIRABELLE.CO.JP

期間限定

新茶 shincha
プリンパフェ

今年摘みたての新茶を使用した、上から下まで新茶づくしのプリンパフェ。
新茶特有の爽やかな香りと優しい甘みをご堪能下さい。

+350円でお抹茶付き
1,200円 税込

新茶プリン
新茶アイス
粒餡・白玉
新茶鞠福
新茶寒天

氷

当店自慢！
国産抹茶の
自家製抹茶蜜

お茶屋こだわりの

かき氷

人気商品のため
先行販売

スペシャル雅正金時　1,000円(税込)

雅正庵定番の抹茶づくしかき氷！極上抹茶の蜜たっぷりのふわふわ氷に、
鞠福「濃い抹茶」とソフトクリーム、餡子をトッピングしたスペシャルな一品。
※～6月末までは新茶のソフト、7月～抹茶のソフトでのご提供となります。

雅正庵の抹茶素麺

冷やし抹茶素麺

抹茶甘味膳付き

だしを効かせた抹茶つゆをかけたシンプルな一品。
抹茶本来の旨みをご堪能下さい。

※鞠福・寒天は季節により味が異なります

素麺＋甘味膳　900円(税込)

抹茶素麺のバジルクリームサラダ

抹茶甘味膳付き

抹茶の風味と爽やかなバジルが香る冷たい素麺サラダ。
彩り野菜とポークマリネを添えてさっぱりと仕上げました。

※鞠福・寒天は季節により味が異なります

素麺＋甘味膳　900円(税込)