

★
1位
780円

JURI'S TEA ROOM

(東京都港区)



英国菓子の神髄味わう

英国で毎年最も優れたティールームを選ぶ「TOP TEA PLACE」を受賞した経験のある宮脇樹里さんが手掛ける。英国のティールームで使っていたレシピを日本人向けにアレンジして提供する。3段のスタンドには季節ごとに変わるケーキ、スコーン、サンドイッチが並ぶ。菓子や料理は全て店内で手作り。

「オーナーシェフのオリジナルのお菓子はどれも美味」（小関由美さん）。「英国菓子の神髄を味わいたいなら絶対にここ」（藤枝理子さん）と、専門家の間でも評価が高かった。「お菓子一つ一つ、茶葉を変えてペアリングを楽しみたいほどの『紅茶と合わせた

くなる英国菓子』」（ス波朝子さん）だという。紅茶はティーポットで提供され、好きな茶葉を選ぶ。白を基調とした店内には、英国時代に使っていた調度品も置かれている。「アットホームな雰囲気の中で樹里さんのおもてなしを受けたいという方にはぴったり」（上田恵実さん）。「オーナーがアフタヌーンティーに対して強いこだわりを持っているのでその思いが伝わってくる」（橋本陽子さん）。お菓子は英国で楽しめているものが中心。季節ごとに帰ってきてもらうような雰囲気作りを心がけているという。

①4900円②要予約③月、火曜日④03・6381・7685

アフタヌーンティー、個店で優雅に

何でもランキング

紅茶と食事、甘味の組み合わせを楽しむアフタヌーンティー。ホテル以外に街なかでも、提供するティールームやカフェが増えている。雰囲気ある空間でおしゃべりできるこだわりの店を専門家が選んだ。

★
2位
760円

デザートカフェ長楽館

(京都市) ロココ調の応接間でひとときを



明治時代の実業家によって迎賓館として建てられた長楽館内にあるデザートカフェがアフタヌーンティーを提供する。ロココ調の装飾が特徴の元応接間がアフタヌーンティーのための専用の部屋となっており、空間の豪華さも併せて味わうことができる。「茶器も一流品」（Gaya.Sachikoさん）

「アフタヌーンティーの神髄が凝縮されている。ドローイングルームで本格的なアフタヌーンティーを楽しめるのは日本でも珍しい」（藤枝さん）。「19世紀の英国にタイムスリップしたような感覚で非日常を楽しめる」（橋本さん）

アフタヌーンティーは食前酒から始まり、3段のスタンドにはスコーンとサンドイッチに加え、自家製の旬の食材を使ったスイーツや焼き菓子が並ぶ。ティーポットで提供される幅広い種類の紅茶に加え、コーヒーも選択可能。

①5500円から②要予約③不定休④075・561・0001

★
3位
750円

タイニートリアティールーム

(東京都中央区) 本場英国の素朴さ満喫



英国のカントリーサイドにある家族経営のティールームがコンセプト。くだけた雰囲気が特徴的だ。「日本で本場英国の素朴なティールームの雰囲気を味わうならここ！」（ス波さん）

期間限定の「季節のアフタヌーンティー」（5800円、写真）は英国のヴィンテージ品の3段のスタンドで提供。伝統的なレシピを利用し、季節ごとのテーマに合わせた自家製の英国菓子や料理がたっぷりとのる。いずれもシンプルで飽きのこない味わいだ。「温めたスコーンをサーブしてくれるのも素晴らしい」（小関さん）。紅茶

はティーポットで提供。「英国ブランドや産地別の紅茶、シーズンティーもそろっていて紅茶好きも満足できる」（太田ますみさん）

①3500円から②要予約③月、火曜日④070・7795・1889

今週の専門家

▽伊藤葉子（Tea Time 編集長）▽上田恵実（オズモール編集グルメ担当）▽太田ますみ（日本紅茶協会認定シニアティーインストラクター）▽小関由美（英国文化研究家）▽ス波朝子（ライター）▽柴崎祐里子（一休新規事業本部メディア事業部）▽立川碧（Cha Tea

紅茶教室代表）▽橋本陽子（日英アフタヌーンティー協会代表理事）▽藤枝理子（アフタヌーンティー研究家）▽ゆかりーぬ（アフタヌーンティー愛好家）▽Gaya.Sachiko（アフタヌーンティーゆるゆる愛好家）＝敬称略、五十音順