

The Interview

WITH TEA MASTER & BARISTA

美味しい一杯から広がる

お客様との会話が何より楽しみです。

セントレジス ホテル 大阪では、紅茶はロンネフェルト社製、コーヒー豆はイリーカフェ社製を使用。5名のティーマスターとバリスタが活躍しています。

ティーマスターのドロンは、紅茶の産地として有名なネパール出身。「世界中で水の次に飲まれている紅茶について学ぶことで、より多くの人に喜んでいただけるのでは」という想いから、日本語で勉強に挑み資格を取得。お客様に紅茶をより愉しんでいただくために「味わいや香りはもちろん、産地や歴史、お食事との組み合わせをしっかりと説明すること」をモットーにしています。

バリスタの中島は「たった一杯がお食事の余韻を愉しむための大切な役割を担ったり、お客様にとって思いがけないサプライズになることもあります」と、常に一番美味しい一杯を仕上げることにこだわります。そのためコーヒー豆の粒度やお湯の温度、その日の天候など、時々々の条件に細心の注意を払い、日々の練習を欠かしません。

「何よりうれしいのが、一杯の飲み物がお客様とお話するきっかけになったり、会話をどんどん広げてくれること」と2人は口をそろえます。ぜひお気軽にリクエストやご質問をしてください。あなたの期待を超える一杯を、ご提案できることを楽しみにしております。

Crafted for connoisseurs, The St. Regis Osaka offers only the best to our guests, and offer Ronnefeldt tea and illy coffee at our dining establishments. Hear from our 5 tea masters and a barista who are passionate about their crafts.

Dron, one of the tea masters, comes from Nepal which is famous for its vast plantations of tea leaves. He says; "tea is drunk and enjoyed all over the world and has a way of creating quiet moments of pleasure." Intrigued by Japanese tea drinking culture, he studied in Japan and got his qualification as a tea master. His personal motto to educate guests on not only the tastes and aromas of tea, but also how its production areas, history and combination with food, makes teas much more enjoyable.

Our barista Nakajima says; "a cup of espresso may play a vital role in enhancing a meal and leaving a lingering last impression, or it may come as an unexpected yet pleasant surprise to the diner." He is committed to making each cup of coffee a delicious one for his guest. Paying close attention to elements like coffee bean granularity, hot water temperature, the weather of the day, Nakajima practices daily to get the right balance so as to deliver an exquisite cup every time.

Both Dron and Nakajima agree; "what makes us happy is that a cup of tea or coffee is an avenue for us to expand conversations with our guests. We welcome your questions and requests and look forward to offering a cup that exceeds your expectations."



ティーマスター

ラウト・ドロン・ラジ

DRON RAJ RAUT



ネパール出身。2015年のロンネフェルト社の開催するプログラムでティーマスターを取得。8/16の「ティーコノシユアーセミナー」でも講師を務める。

バリスタ

中島 國元

KUNIMOTO NAKAJIMA



入社4年目。「ラ ベデュータ」でサービスを担当。2015年に日本バリスタ協会認定のライセンスを取得し、日々研鑽を積んでいる。

紅茶 Tea

1 温度をキープできるようにあらかじめティーポットやカップを温めておき、沸騰させたお湯をティーポットに注ぎます。
Ensure the tea pot is warm and pour in hot water of an appropriate temperature

2 お湯を注いだ後に茶葉を入れ、茶葉がしずむまで3~5分間蒸らします。ポットは茶葉がジャンピングしやすい丸形を使用。
Add tea leaves into the hot water and steep for 3-5minutes.

3 カップに注ぐときは、茶葉から余分な苦みがでないようにそっと。冷めると苦みがやすく、香りが薄くなるので、熱いうちにお召し上がりください。
Pour tea into a tea cup and enjoy while its hot

デザートその他、お料理とのペアリングや、その時々気分やお好みに合わせた紅茶選びをお手伝いします。

Allow us to assist you in selecting a tea based on your taste and preference.



コーヒー Coffee

1 ブレンダーで粉碎したコーヒー豆をギュッと押さえて程よく圧縮。微妙な力加減で挽きが変わります。
Fill the portafilter with coffee powder and with a tamper, use consistent pressure in the tamp to compress the coffee grinds.

2 エスプレッソマシンで抽出。マシンを使うとはいえ、バリスタの感覚で仕上がりが変わる繊細さ。
Start pulling the espresso shot. Even with a machine, it makes a difference depending on the barista's skill.

3 ラテの場合は、きめ細かなスチームミルクを注ぎます。エスプレッソのクレマ(泡)を消さないようにするのがポイント。
Tilt the cup and pour in steamed milk slowly, and once the cup is half full, hold the cup straight to the top, keeping the crema of the espresso.

エスプレッソの濃さやラテの泡の量など、お好みのご要望におこたえます。ラテアートのリクエストもお気軽にどうぞ。

Design your own coffee with a Latte Art of your choice.



美味しい一杯ができるまで

Tea Connoisseur Seminar ティーコノシユアーセミナー

老舗紅茶メーカーであるロンネフェルト社のティーマスターによる、5つ星ホテルのために作った紅茶の芸術品で学ぶティーセミナー。セミナー終了後には、スコーンや上品で優雅なプティフルを紅茶とともに楽しみください。

Expand your interest in teas with a seminar by masters of tea Ronnefeldt, one of the most celebrated a tea brands favored by 5-star hotels and restaurants all over the world. Delighted in elegant scones and petit fours with samplings from the Ronnefeldt Tea Series after the seminar.

7/19 Wed. 15:00~17:00 「夏のアイスティー」 講師:森直樹(ロンネフェルト社認定)

8/16 Wed. 15:00~17:00 「セントレジス 大阪のティーマスターズ」 講師:セントレジス ティーマスター ラウト・ドロン・ラジ 他

9/20 Wed. 12:00~14:00 「紅茶と料理のマリアージュ」 講師:森直樹(ロンネフェルト社認定)

お一人様 ¥5,800 per person 内容: ティーセミナー(アフタヌーンティーセット、ロンネフェルト紅茶付き)

場所 「ル ドール」2F

※日程及び内容は都合により変更させていただく場合もございます。あらかじめご了承ください。
※セミナーは全て1回単位からご参加いただけます。定員になり次第、締切りとさせていただきます。
※キャンセルの際は、2日前の20:00までご連絡をお願いします。当日のキャンセルにつきましては、キャンセル料(料金の100%)を申し受けますので予めご了承ください。

