

# 京都嵐山の総合観光施設「レストラン嵐山」に 日本茶スタンド「八十八良葉舎(はとやりようようしゃ)嵐山」が 11月2日よりグランドオープン

京都嵐山の総合観光施設「レストラン嵐山」内に、2024年11月2日(土)より、日本茶スタンド「八十八良葉舎(はとやりようようしゃ)嵐山」がグランドオープンしました。同店は厳選された高品質の宇治茶を取り扱う日本茶スタンドとして、京都の他、浅草、鎌倉にも展開しており嵐山が5店舗目となります。同店舗のオープンにより、「レストラン嵐山」では内外の観光客に向けた新たなサービスの提供と、同施設の更なる付加価値向上を図ります。  
※10月26日よりプレオープンしています。

## 「八十八良葉舎(はとやりようようしゃ)嵐山」店舗情報

店舗名：八十八良葉舎嵐山

住 所：京都府京都市右京区嵯峨天龍寺造路町 33 レストラン嵐山内

営業時間：9:00～18:30

店内席：12/テラス席：20

メニュー（価格は税込）

抹茶ラテセット：3000円 抹茶ラテ：壺 700円 焙煎 900円 無上 1300円 焙じ茶ラテ：700円 八十八シェイク：1,150円 八十八プリン：650円 他にも抹茶、お菓子、トッピング多数

## 八十八良葉舎とは

元バリスタの丸山順裕氏が1杯の玉露との出会いをきっかけに京都に八十八良葉舎をオープンしました。店主がこだわり抜いた京都府産の高品質なお茶を取り扱っており、季節に合う京都の美味しい抹茶を7種類用意しています。毎年収穫時期になると、生産者と共に茶の収穫作業を行っています。各生産者や各道具の作家の元へと足を運んで交流することで、生の声をお客様へ伝えています。



▲八十八良葉舎嵐山外観



▲トッピングも豊富