



だいが茶房

The Old folk house restaurant
in DAIGOMACHI

11.22 OPEN

奥久慈茶 × ガストロノミー × 地産食材
JAPANESE TEA GASTRONOMY LOCAL FOOD

茨城県大子町、築150年超の古民家で、
珠玉の5皿からなるスペシャルランチコースをご提供！

2022年11/22(火)～12/12(火)の3週間限定オープン

地産の恵みがもたらす、特別なグルメ。

たくさんの方にご好評いただいた「だいが茶房」が帰ってきます。お茶の産地の北限、茨城県大子町。奥久慈茶の可能性を追究したお料理を、広大な茶畑に囲まれた古民家「旧吉成邸」で味わう、ここにしかないお茶づくしの体験。常陸牛や奥久慈軍鶏に天然鮎、地産野菜などの食材を、芳醇な奥久慈茶で香りよく仕立てた、スペシャルなコースでお迎えます。

お茶づくしの奥久慈ガストロノミー
スペシャルランチコース 3,300円(税込)～



11月22日(火)期間限定オープン

●営業時間／第一部：11:00-13:00、第二部：13:00-15:00 ●休業日／11/24(木)、12/1(木)、12/8(木)

ご予約
受付中

詳しくは



OLD TRADITION BRINGS NEW EXPERIENCE

郷土の味が生まれ変わる。
古民家で味わう、
ハイブリッドな食体験。

「奥久慈茶ならではの味わいをさらにおいしく。
大子の食の魅力をお楽しみください。」



Chef

鈴木 啓泰

Hiroyasu Suzuki

株式会社Next Food Culture
代表取締役/シェフ

「自分自身もお茶の産地近くの出身で、長く食材としての使い方を探究し続けてきました。奥久慈茶はお茶の味の要素である苦味、甘み、コクがどれもしっかりと感じられ、飲むだけではもったいない素材です。今回は、食材に合わせて、それら3つの特長がうまく引き立てられるよう、ひとつひとつのメニューを考えました。豊かな大子の食の魅力、存分にお楽しみください。」

ご予約受付中

右記QRコードから、
予約サイトにてご予約ください。



だいが茶房 予約

- ご予約にて受付をさせていただいております。ご予約優先にてご案内しておりますが、当日席のご用意も若干数ございます。
- コースは11時スタートの回(第一部)、13時スタートの回(第二部)にてご案内しております。スタート時間に合わせてご来店いただけますよう、お願いいたします。
- 各回、18席限定でのご案内となっております。定数に達した場合、恐れ入りますが、ご案内のできない場合がございます。

下記の問い合わせ用メールからもご予約いただけますが、予約フォームでのご予約を優先してお取りしております。また、メールでご予約の場合、予約確定の返信をもって、予約確定となります。予約確定までお時間をいただく場合がございますので、予めご了承ください。メールをお送りいただいたのみでは予約は確定しておりませんので、ご注意ください。

【休業日のご案内】 右記日程は休業しております → 11/24(木)、12/1(木)、12/8(木)

歴史ある古民家が、町と人を未来につなぐ。

明治から150年の歴史をもつ山間の古民家「旧吉成邸」。雄大な自然に囲まれた趣きある古民家をリノベーションして活用。大子町の風土や魅力を新たな価値として発信していきます。



「五瓜(ごか)に橘」の家紋をロゴマークに。

家屋に刻まれた吉成邸の家紋が、だいが茶房のシンボルです。暮らしに根ざし一期一会の心地よい時をつくる、日本ならではの茶文化。大子の茶畑に囲まれたこの邸宅で、そんな豊かな時間を過ごしていただきたいと考えています。



お問合せ

だいが こみんか
daigo_kominka@satoyume.com

○企画・運営 株式会社さとゆめ *本事業は大子町まちづくり課の委託事業です。

アクセス

〒319-3543 茨城県大子町大字左貫1369番地

- JR水戸駅で水郡線に乗車、常陸大子駅で下車後、左貫方面に車で約25分。
- 東北新幹線那須塩原駅で下車後、大子方面に車で約40分。