

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2021年
6月号
NO.575

心温まるお茶時間。



日帰り城崎・有馬 温泉街さんぽ。

ほかにも 兵庫生まれの お茶がおすすめ。

冷涼な気候や昼夜の寒暖差に恵まれた兵庫各地の高原や山腹には、高品質のお茶を栽培する「茶どころ」がある。丹精込めて育てた茶葉は5月ごろから一番茶の茶摘みがスタート。収穫、加工を経て香り高い新茶が飲める日が楽しみ。直売所などで購入できるほか取り寄せも。

もうし

母子茶 三田市

三田市最北部、標高500mの母子地区で栽培されて約600年。煎茶、番茶、ほうじ茶、紅茶を製造販売する。〈ひょうご安心ブランド〉を取得。〈農林水産大臣賞〉に何度も輝く。すっきりとした味わい。ほうじ茶は特に香り高い。

買える場所

茶香房きらめき
▷三田市母子丸岡2433
☎079-566-1166
FAX 079-566-1167
午前9時～午後5時 火曜休
◎10台 [取り寄せ] 電話・FAX

はせが

箬荷紅茶 多可町

昔から家の庭や畑で茶を育てた地域性を生かし地元女性有志による「箬荷紅茶の会」が地紅茶の有機栽培を2002(平成14)年開始。草や虫取り、茶摘みを手作業で行いダージリンに似た爽やかな味を育む。道の駅のレストランで飲むことも。

買える場所

道の駅杉原紙の里・多可
▷多可郡多可町加美区鳥羽733-1
☎0795-36-1919 午前9時～午後5時(日曜は午前8時から。レストランは午後4時まで) 水曜(祝日の場合翌日)休 ◎16台
[取り寄せ] 箬荷紅茶の会 電話・FAX 0795-36-1058 ※個数要相談

朝来みどり 朝来市

標高350mのさのう高原で有機肥料を使って栽培。朝霧が日光を適度にささぎるため渋みや苦みのもととなるカテキンが増えず、自然に爽やかな風味が育まれる。「コク・香り・水色(すいしょく)」が三拍子そろったお茶と評判。

買える場所

ちゃの湯(P17参照)
[取り寄せ] オンラインショップ
(<https://www.chano-yu.jp>)



煎茶・ほうじ茶は各30g810円。和紅茶20g700円、ほうじ茶ラテ60g1,260円、地元のイチゴを使ったフレーバーティー(いちご紅茶)4g×3袋1,350円。ほかにも茶園に自生する黒文字の木を混ぜた「黒文字ほうじ茶」、ダマスクスローズが華やかな「ローズ煎茶」、カルダモンなどスパイス5種をブレンドした「ほうじ茶チャイ」など多彩なお茶を販売。



新緑の頃はエメラルドグリーンに染まる山並み。斜面を覆い尽くす茶畑を眺める屋外カフェを楽しんで! ペットの同伴可。募集中の「茶畑オーナー制度」は年2回のお茶の送付、茶摘み体験など特典満載。

山河の恵みが生む、移ろいのお茶。

仙霊 せんれい | 神河町

「播磨にいいお茶あり」と皇族ゆかりの京都・宝鏡寺から「仙霊」の名を授かり、歴史は約300年。20軒の地元茶組合が長年無農薬栽培した茶園を野村さんが引き継いだ。製茶工場併設で摘みとった茶葉をすぐ加工できるのも強み。「この景色を独り占めするのはもったいない」と事前予約で茶園カフェをスタート。利用料1人500円、煎茶などドリンク400円から。

▷神崎郡神河町吉富1873 ☎050-3138-4284
FAX 050-3450-5429 午前10時～午後5時 雨天時休
※見学・購入・カフェ利用は要電話予約 ◎あり 道案内/電車→JR播磨線寺前駅からタクシー約15分 車→播磨連絡道神崎南ICから北東へ約8分
[取り寄せ] 電話・FAX・オンラインショップ
(<https://www.senrei-tea.com/>)



仙霊茶

育てる人
仙霊代表 野村俊介さん

心温まるお茶時間。

コーヒー豆からじっくりひいたり、紅茶や日本茶を茶葉から淹れたり、家でゆっくり「お茶時間」を過ごす人が増加中。一方で自然の中やテラス席のカフェが人気上昇。お店で飲んでも買っても、取り寄せても楽しめるお茶が大好き!

撮影 / 沖本 明 本郷淳三 前田博史
取材・文 / 伊藤順子 新谷慶子 牧野しのぶ

・新型コロナウイルス感染拡大防止のため、掲載内容、営業時間、休日などが変更になる場合があります
・オンラインショップ、取り寄せには別途送料や手数料がかかります
・価格は個別に注釈がない限り、税込み表記です



兵庫の茶園で 新茶が飲める!

4月初めの取材時は、新芽がちょこんと顔を出したばかり。「5月上旬には5cmほどに成長。〈一芯二葉〉と言って、葉が開いていないやわらかな芯と2枚の葉を機械で刈ります」。



体の中をすーっと流れ、心に染み入る仙霊茶。煎茶、ほうじ茶、紅茶を基本にフレーバーティーやチャイも。日々に潤いをもたらす多彩なお茶との出会いが新鮮だ。

5月は各地で栽培されるお茶が新茶の季節を迎える。緑の茶園を守り継ぐ茶どころは、兵庫にもたくさん。中でも注目目は、神河町で300年の歴史を持つ仙霊茶。清流に恵まれ、山の霧が朝露をもたらす風土に目をつけた地元のお茶の生産者の住職が、農民たちにお茶の栽培を奨励したのが始まりという。生産地を訪ねると、見渡す限りに連なる茶畑は7ha! この景色にひと目惚れして3年前からお茶づくりに励むのが神戸市出身の野村俊介さん。「会社勤めを辞めて朝来で就農しました。ある時、「廃業する茶園が継承者を探している」と聞き、茶農家を志す友人を連れて神河町に。茶畑を見た瞬間に感動して、思わず「僕が継ぎます」と言っていました」。

お茶は無農薬で自然栽培。「肥料をやると旨みが出ますが、中国・福建省の武夷山に自生する岩茶のように、土地ならではの力強い味や香りを大事にしたい。その年、その月、その日の山河が生むお茶の移ろいを楽しんでもらえたら」。飲むと

百合珈琲から徒歩約5分。ログキャビンのようなカジュアルな佇まいが、街並みに溶け込む。花と緑がこぼれる庭には気持ちのいいテラス席も。のんびりのどかなお茶時間を楽しめる。



外国人居留地があった時代からパンやスイーツとともに愛されてきた神戸のコーヒー文化。この系譜を受け継ぐ神戸・阪神間エリアには高品質なスペシャルティコーヒーを自家焙煎するロースタリー（焙煎所）が多い。お店のオリジナルブレンド、個性豊かなシングルオリジン、季節感を表すシーズナルブレンドなど選択の幅が広く、気温や湿度など日々変化する条件を見極めて、カップを満たす一杯で日常を豊かにしてくれる。さらに近年は趣向を変えた2号店、3号店を新展開する動きに注目。フローラル、アプリコット、ナッツなど、コーヒーの香りや味を身近な果物などにたとえて紹介するおもしろい取り組みも。進化が止まらないコーヒーワールドへ漕ぎ出そう。

昭和レトロな現役焙煎機。
土鍋×ネルの抽出で極上。

百合珈琲 ゆりコーヒー | 宝塚市

創業1960(昭和35)年。「当時はまだ珍しかった自家焙煎コーヒーの喫茶店を父から受け継いで22年。焙煎も抽出法もそのころのまま」と店主の久保田千佳さん。進取の気性に富んだお父さん同様、20年前に日本ヘスペシャルティコーヒーが紹介されるや否や、店での取り扱いを始めたそう。理由はすべて、「誰が淹れてもおいしい極上のコーヒー」のために。

▷宝塚市高司1-8-11 ☎FAX 0797-72-0656
午前9時～午後6時 日曜、祝日休 ☎6台
[取り寄せ] 電話・FAX・オンラインショップ
(<https://www.yuricoffee.com>)



豆は1973(昭和48)年製の厚窯直火焙煎機でロースト。「日本の職人さんが手づくりした窯。鉄板が厚く、豆に直接火が届くからおいしい」と焙煎士の古谷加奈子さん(上)。全員女性スタッフで営業中。



[百合珈琲] の姉妹店はビギナーに
間口を広く、親しみやすく。

TOBERA COFFEE

トベラコーヒー | 宝塚市

今春、オープンしたばかりの[百合珈琲]の姉妹店。「コーヒーが得意じゃないという人の入り口になるような、フレンドリーなカフェに」と本店で腕を磨いた店主の森川佳苗さん。[百合珈琲]のフルーティーで飲みやすい豆の浅煎りを中心に、目の細かい量織りの茶漉しを使って丁寧に淹れる。スイーツを食べるような感覚のコーヒー。新鮮な発見を楽しみたい。

▷宝塚市高司2-17-10 ☎0797-98-0571
午前10時～午後5時 月曜、祝日休 ☎6台 [取り寄せ] オンラインショップ(<https://www.tobera.jp>)
道案内/電車→阪急今津線小林駅から東へ徒歩約10～15分 車→中国自動車道宝塚ICから南西へ約5分



濃厚エスプレッソのカフェラテ×アイスクリームのラテフロート500円。コーヒーチーズケーキ400円。コーヒー豆や森川さんお手製の焼き菓子を買って帰ることも。



TEA NEWS

神戸・阪神間の
コーヒーが進化!



コーヒー豆やグッズの販売所と、喫茶の2つの建物がある。喫茶でいただくコーヒー&サンドイッチ1,320円。創業以来続く抽出法は〈浸漬法(しんじょう)〉。挽いたコーヒー豆を土鍋に入れ、湯を注いで4分間待ち、サーバーにセットしたネルに一気に注ぐ。「コーヒー豆の甘みと旨みを楽しんで」と久保田さん。





薪火焙煎は専用の鉄釜で1時間以上かけて付きっきり。じっくり煎ることで深い苦みとコクが生まれる。「この店の原点。神事みたいなもの」。薪火ブレンド100g680円、喫茶では600円。



創業時のメニューはコーヒー15銭。レトロなポスターや初代が移動喫茶室で活躍させたコーヒーを保温する道具が飾られ、当時のしるしをのびせる。

SINCE 1930
COFFEE

薪火焙煎と深煎りの味、香り。

蜷珈琲 ひぐらしコーヒー | 豊岡市

コーヒーを愛する初代がコーヒーが珍しかった1930(昭和5)年に創業。豆を焙煎し「カフェー」を文化人の憩いの場とするなど、コーヒーを介して生まれる文化をいち早く町に根付かせた。当時と同じ薪火焙煎の豆は、芯まで火が通り、独特の深みとスモーキーな香りがたまらない。「ガスで焙煎する豆も深めに煎ります。豆の販売が主ですが、奥の喫茶で味わうことも」と3代目の山根知也さん。次々に豆を買いに来るお客さんの姿に、この店のコーヒーは日常に欠かせない存在なのだと思う。「伝統を守りつつ新しい取り組みを」と産地や農園に着目した月替わりのコーヒーも楽しみ。

▷豊岡市千代田町1-5 ☎FAX 0796-22-2955
午前10時～午後6時(喫茶は午後4時30分ラストオーダー) 火曜休、第3水曜休 ②なし 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅から東へ徒歩約6分 車→舞鶴若狭自動車道但馬空港ICから国道312号線を経て北へ約12分 [取り寄せ]電話・FAX・オンラインショップ (https://www.higurashi-coffee.com/)



歴史ある お茶をたしなむ。

まちで愛され、歴史と思い出に満ちる老舗
コーヒー店や紅茶店、銘茶をつくり続ける
日本茶メーカー。代々受け継がれる「変わ
らない味」と「新鮮な試み」を味わって。

甘やかなコーヒー香り立つ
高台の一軒家。

TAOCA COFFEE 鷲林寺ロースタリー

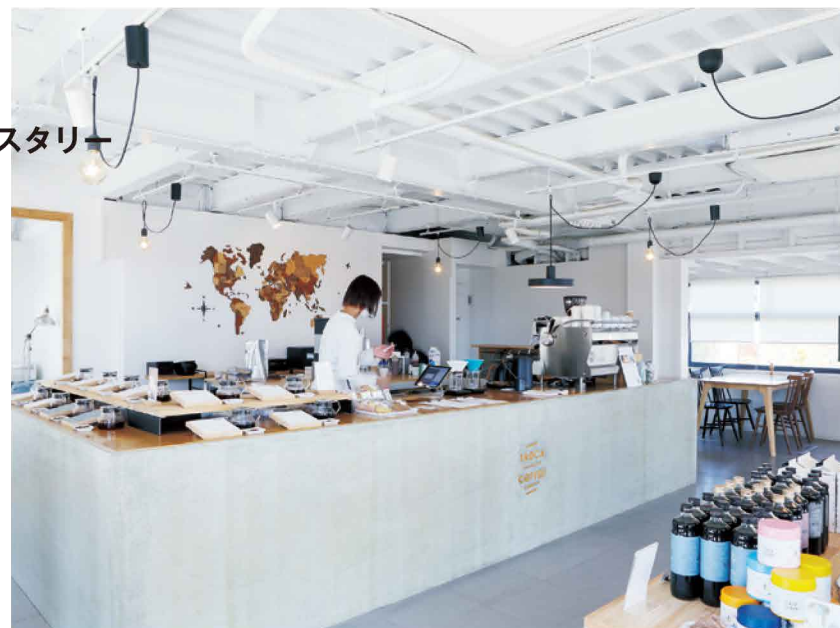
タオカコーヒー じゅうりんじロースタリー | 西宮市

田岡英之さんの人気焙煎所が苦楽園、岡本に継ぐ3店目を、裏六甲へとつながる自然豊かな鷲林寺に拡張移転。米国・ローリング社の15kgロースターが堂々、鎮座する。「焙煎所としての機能の充実はもちろん、私たちが大事にしているフルーティーな甘さを誇るコーヒーをお届けしたいから」とバリスタの溝渕皓大さん。とっておきの一杯に果実の甘さを秘めて。

▷西宮市湯元町1-8 ☎0798-56-8282
午前10時～午後7時 無休 ②15台 道案内/電車→阪急神戸線夙川駅・JR神戸線西宮駅から阪急バス、西宮甲山高校前下車徒歩約1分(本数少)車→中国自動車道宝塚ICから南西へ約15分 [取り寄せ]オンラインショップ (https://taocacoffee.jp)



左から、アイスコーヒーリキッド1,000ml1,100円、カフェオレベース600ml1,850円、簡単にコーヒーを楽しめるドリップバッグ各170円。店で楽しめるアイスコーヒー420円、タオカブレンド100g730円。



甲(かぶと)山を見下ろす緑豊かな場所に開放感あふれる建物。店内では定番と限定を合わせて、常時10種類以上のコーヒーをテイスティングとともにそろえる。店内席、デッキ席とも、ゆったり伸びやかなレイアウト。



北野の坂の上、特別なコーヒー。

RIO COFFEE 神戸北野店

リオコーヒー | 中央区

スペシャルティコーヒーの中でも最高品質の豆にこだわる芦屋の[RIO COFFEE]が、2018年に神戸・北野へ出店。オーナーバリスタの八木俊匡さんが産地へ直接足を運び、農家の背景が見える豆だけを扱うスタイルを貫く。ホテル1階にあるゆえ、人気ベーカリー「ピアンヴェニュー」のトーストのモーニング、カレーやリゾットのランチなどフードの充実も特徴的。

▷神戸市中央区北野町1-1-14 ホテル北野プラザ六甲荘1F ☎078-221-6665
午前9時～午後6時 火曜休 ②あり 道案内/電車→各線三宮駅から北へ徒歩約12分 車→山麓バイパス生田川出口から西へ約2分 [取り寄せ]オンラインショップ (https://ashiya-rio.jp)



ハンドドリップコーヒーはホット550円、アイス605円。爽やかな水出しアイスコーヒー550円。午前11時までのモーニングは550円から。

〈蜷〉をあしらったカップで味わう看板のヒグラシブレンド450円。ネルドリップで淹れた苦みと酸味がほどよいクラシカルな味。自家焙煎の豆はブレンド8種をはじめ全15種ほど。



SINCE 1952
TEA

芦屋に根差し、紅茶文化を伝える。

ムジカティー | 芦屋市

大阪・堂島で1952(昭和27)年創業。オリジナルの茶葉を全国に卸すとともに、ポットで入れる紅茶のおいしさを伝える専門店として多くのファンを魅了してきた。2013(平成25)年に3代目の堀江勇真さんが小学校時代から住む芦屋に店を移し、徒歩10分の場所で2019(令和元)年にティールームを再開。歴史的建造物の[旧宮塚町住宅]で30種以上の紅茶が楽しめる。「芦屋は大好きな街。地域に根差し紅茶文化を広めていきたい」と堀江さん。この町で生まれた〈芦屋プラウド〉など、本来の香りや旨みに心を砕く紅茶を味わって。

[ティー サルーン ムジカ]▷芦屋市宮塚町12-24 旧宮塚町住宅1F ☎0797-38-8677 午前11時~午後6時
[ムジカティー]▷芦屋市精道町10-7 ☎0797-35-7727 FAX 0797-35-7714 午前11時~午後7時 いずれも日曜休 ⑥なし 道案内/電車→阪神本線芦屋駅から徒歩約5分 車→阪神高速神戸線深江出口から約5分 [取り寄せ]電話・FAX・オンラインショップ (http://musicatea.net/)

爽やかな香りの芦屋プラウド660円はヌワエリアとウバのブレンド。1杯目はストレート、2杯目はミルクティーで違いを楽しんで。「5月にハウスブレンドを新販売。公式オンラインショップも開きます」と堀江さん。



下は、茶葉販売店[ムジカティー]。定番商品の〈堂島ブラックファスト〉や〈芦屋プラウド〉をはじめ、全銘柄が一堂に所狭しとそろう紅茶の聖地。



SINCE 1945
JAPANESE
TEA

太陽の恵みで元気な日本茶を。

徳寿園 とくじゅえん | 丹波市

太陽のようにまばゆい黄色と日なたの香り。昼夜の寒暖差が良質の茶を育む丹波で、昔ながらの天日干しと無農薬での日本茶づくりに打ち込む。「春夏に茶を育て冬は炭焼き。1945(昭和20)年創業から2本柱で取り組んでいます」と3代目の細見徳彦さん。茶道用の炭を焼く際に出る木酢液を散布した茶園で育つのがロングセラーの〈赤ちゃん番茶〉だ。「開発当時、赤ちゃんだった我が子に飲ませたかったお茶。栄養豊かで太陽の恵みそのもの」。他にも昔家庭で育てられていた丹波在来種の〈垣根茶〉、落ち葉が堆肥となった〈山裾茶〉など、すくすく育つ茶葉が目に見えるよう。

▷丹波市春日町中山1273 ☎0795-75-0302 FAX 0795-75-0221 午前8時~午後6時 日曜、祝日、第2・4土曜休 ⑩10台 道案内/電車→JR山陰本線黒井駅からタクシー約12分 車→舞鶴若狭自動車道・北近畿豊岡自動車道春日ICから県道69号線を経て南東へ約12分 [取り寄せ]電話・FAX・オンラインショップ(「徳寿園ショップ」で検索)

赤ちゃん番茶200g1,296円。優しく爽やかな甘みで、「毎日がぶがぶ飲める味」。太陽のお茶80g540円は日なたの香りにほっこり。垣根茶90g648円。山裾茶90g1,080円。春一番摘み新煎茶(橋爪)90g972円。ティーバッグも人気が高い。[道の駅丹波おばあちゃんの里]、[西宮阪急]などでも販売。



茶摘みは5月下旬から。「新茶の若々しい香り、味は格別。熟成が進んだ秋の茶葉も旨みとコクがたっぷりです」と細見さん。





〈松屋式〉という独特のドリップ法で豆の旨みだけを抽出するコーヒー380円、お土産にも人気の〈うさぎやのカヌレ〉280円。シフォンケーキ510円は友教さんからレシピを教わり、手のひらサイズのホール型にアレンジ。チーズの風味豊かなバスクチーズケーキ380円。本和香糖プリン350円。コーヒー豆は100g520円から販売。ドリップパック3袋520円から。



愛知で焙煎法を学んだ豆はNOKA COFFEE（農家コーヒー）ブランドで販売。「焙煎したてを楽しんでほしい」と少量ずつ焙煎。妊婦さんなどカフェインが苦手な人向けにノンカフェイン豆も。

のどかなカフェで一服。

ゆったり広い空間、緑や田園風景を眺めるカウンターやテラス席のある店など、思わず深呼吸したくなるような開放的な場所で、コーヒーや紅茶、日本茶を飲めるカフェを紹介。お茶を飲むくつろぎ感、温かい気持ちが倍増しそう。



本日のシングルオリジン、ホット400円。奥さまの故郷である青垣町で店を開いて3年。自然豊かな環境と学術書を相棒に、焙煎機とのびのび向き合う日々。「焙煎が浅いと生っぽく、深いと香ばしくてスモーキーな味。ちょうど良い優しい果実味、酸味を伝えたい」。

コーヒーと焼き菓子の幸せな出会い。

USAGIYA うさぎや | 朝来市

窓辺に座ると、ガラス越しに初夏の田園風景。ご両親が20数年前から営むギャラリーと雑貨の店を引き継ぎ、一昨年にカフェを始めた北垣寛武さん。父の友教さんが焙煎するコーヒーと自家製の焼き菓子やスイーツが、居心地のいい空間で楽しめると評判に。淹れたてのコーヒーは心に染みる味わい。優しい甘さの含蜜糖を使うお菓子と一緒に至福の時を。

▷朝来市和田山町玉置833-2 ☎079-672-4908
午前10時～午後5時 月・火曜休、水曜不定休 ⑤5台 道案内／電車→JR山陰本線・播但線和田山駅から南東へ徒歩約22分 車→播但連絡道・北近畿豊岡自動車道和田山ICから国道312号線を経て北東へ約6分
[取り寄せ] オンラインショップ
(<https://www.asago-usagiya.com>)



周囲に友教さんが手がける田んぼが広がる。6月には青々とした稲が一面に。店名はうさぎの耳のような形をした屋根から。



左から寛武さん・葉月さん夫妻。かおりさん、友教さん夫妻。隣に焙煎室があり豆の購入だけでも可。木をふんだんに使った建物は目にした瞬間、温かな気持ちに。ギャラリーの展示や雑貨もセンスが良い。

緑の山間に「新しいコーヒー」を発見。

3 Roastery スリー ロースタリー | 丹波市

米国の老舗カフェや趣味でコーヒーを15年以上研究し続けるマイク・トイさんが、緑萌ゆる丹波の山あいに理想の一杯に打ち込める焙煎所をオープン。エチオピア、コスタリカ、ブラジルなど3～4種から豆を選べば、一杯ずつ確かな腕で丁寧にハンドドリップ。「目指すのはフルーティーで“bright”な酸味。コーヒーの苦さ、酸っぱさが苦手な人こそぜひ飲んで!」。

▷丹波市青垣町小倉422-1 ☎0795-88-5777
午前11時～午後4時 水・木・金曜休 ⑦7台 道案内／電車→JR福知山線石生駅から神姫バス、青垣小学校前下車徒歩約5分 車→北近畿豊岡自動車道青垣ICから県道7号線を経て北西へ約5分
[取り寄せ] オンラインショップ
(<https://www.3roastery.com/>)



豆は100g700円から販売。包装には“COFFEE DIFFERENT”（今までと違うコーヒー）の言葉。ドリップパック1個200円。



エスプレッソ300円。その他カプチーノやカフェモカ、コーヒー果肉からつくられたカスカランロップのドリンクも。氷上町[農園スイーツANNA]の黒豆ビスコッティ300円など地元の焼き菓子も一緒に。





緑の庭を眺めてフルーツティー。

テ ジャルダン | 高砂市

庭の花や緑を望むリビングのような空間が、紅茶の時間にぴったり。「スリランカやインド産の上質な茶葉、フランスから輸入するフレーバーティーやフルーツティーを合わせて40種以上。茶葉が良いので、ポットでたっぷりのお茶が最後までおいしく楽しめます」と店主の高橋美恵さん。ふわふわのフレンチトーストや焼きシフォンケーキなど優しい甘さのスイーツと一緒に楽しんで。

▷高砂市高砂町朝日町1-9-10 ☎079-442-8841
FAX 079-442-5467 午前10時30分～午後6時 火曜休
⑩7台 道案内/電車→山陽電車高砂駅から東へ徒歩約3分 車→加古川バイパス加古川ランプから南西へ約10分 [取り寄せ]電話・FAX・オンラインショップ(<https://www.the-jardin.com>)



紅茶好きの息子さんと8年前に店を開いた高橋さん。茶葉は息子さんがデザインした缶で販売。茶葉を煮詰めたシロップ(ビジュロップ)800円。



ドウスールド・フランス730円はビタミンC豊富なローズヒップと木いちごのルビー色が鮮やかな紅茶。フレンチトースト・プレーン550円。店は山陽高砂駅近くの路地に。



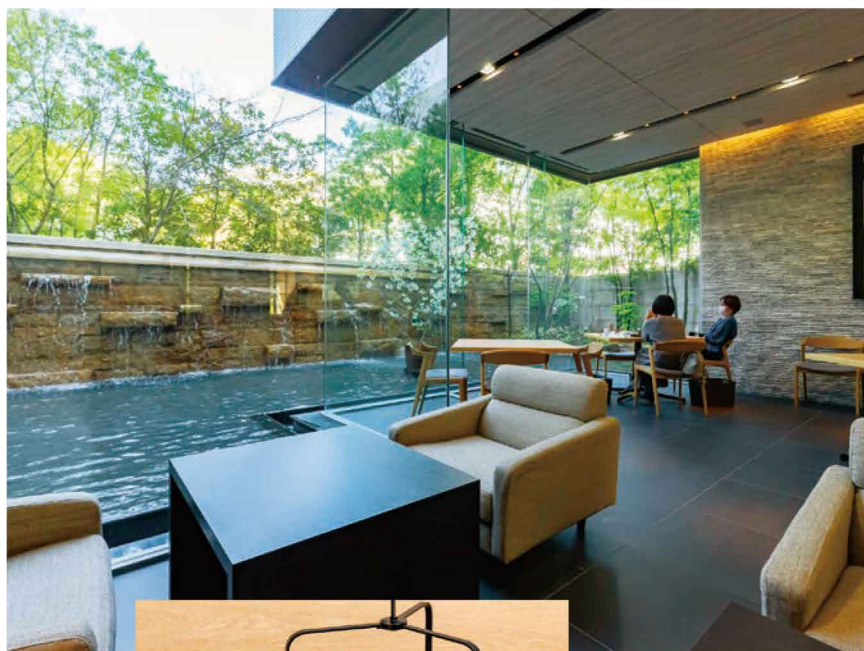
水出し日本茶三種の飲み比べ1,100円。取材日は栃木の黒羽茶、三重の伊勢茶など。お茶を使ったフードも豊富。

〈水〉が導く日本茶の新たな世界。

茶寮 百灯瀬 さりょう ももとせ | 猪名川町

「全国をお茶で旅する」をテーマに、産地や品種を選び抜いたシングルオリジンにこだわる日本茶カフェ。自慢は1滴1滴、時間を掛けたドリップで最大限においしさを引き出す水出し日本茶。お茶のフレッシュで繊細な甘み、奥深い旨みに改めて驚かされる。そして店内では、もう一つの〈水〉にも感激。特等席の(滝側の席)で水辺を眺めれば、ゆるゆる心がほぐれそう。

▷川辺郡猪名川町伏見台1-1-92 ヴィラ樺1F ☎072-765-3010 午前11時～午後3時(ドリンクは午後3時15分まで。いずれもラストオーダー) 水曜休 ⑩15台 道案内/電車→能勢電鉄日生中央駅から北へ徒歩約3分 車→新名神高速道路川西ICから北へ約10分 [取り寄せ]オンラインショップ(<https://saryo-momotose.com>)



煎茶カヌレ、生菓菓子やあんこ菓子、自家製わらび餅、アイス、いなり寿司などが付く和のアフタヌーンティーセット3,080円。飲み物を水出し茶、温かい日本茶、コーヒーから選べる。滝側の席は予約が望ましい。