



杉山貢大農園

SUGIYAMA MITSUEHIRO NOUEN  
Shizuoka, since 2017



HOTEL ASSOCIA SHIZUOKA

## ホテルアソシア 静岡

# 静岡茶とホテルスイーツのペアリング

お茶の匠 杉山貢大農園とのコラボレーション

日時／2022年 6/25 (土) 14:30 ~ 16:30

場所／宴会場 ベラビスタ (ホテルアソシア静岡 15階)

料金／¥3,500 [要予約]

2019年「まちこ品評会」第1位を獲得した、静岡市清水区 杉山貢大農園  
こだわりのお茶と、ホテルアソシア静岡 古田製菓料理長が作る  
お茶に合わせた特別スイーツが楽しめる1日限りのイベントです。

### Profile

ホテルアソシア静岡 製菓料理長  
古田 信隆

2017年より2021年6月まで、名古屋マリオットアソシアホテル製菓料理長として腕を振るい、人気商品を生み出し、2021年7月より、ホテルアソシア静岡の製菓料理長に就任。婚礼料理やロビーラウンジのデザート等、ホテルアソシア静岡のデザート全般に携わる。



静岡市清水区 杉山貢大農園  
杉山 貢大

静岡の大学でお茶の勉強をし家業を継ぐ。2017年32歳の時に“自分だけのお茶を作りたい”と葛藤の末独立を決意。現在は、収穫量が少なくなる代わりに、旨みが凝縮されたお茶になる「芽重型(がじゅうがた)」で栽培し、量より質を大事に清水区の茶産地である茂畑にて全身全霊でお茶づくり。



こだわりのお茶 × ホテルスイーツをお楽しみください。

ホテルアソシア静岡  
製菓料理長 古田 信隆

杉山貢大農園  
杉山 貢大

※上記料金はお一人様、サービス料及び税金込みの金額です。 ※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。



ホテルアソシア 静岡

静岡市葵区黒金町 56  
(JR 静岡駅北口から徒歩 1分)

ご予約・お問い合わせ

Tel. (054)254-6524 (営業グループ)

受付時間 10:00 ~ 18:00

