



News Release

2025年2月27日

茶寮「世世」

庭園デザイナー ^{うがや} 烏賀陽 百合氏監修

庭園をデザインしながら楽しむ体験型アフタヌーンティー

「ガーデンアフタヌーンティー」を2025年3月3日（月）より販売開始

奈良・旧興福寺子院「世尊院」を修復・改装した寺院カフェ、茶寮「世世」^{ぜぜ}（所在地：奈良県奈良市登大路町）では、2025年3月3日（月）より、新たな体験型アフタヌーンティー「ガーデンアフタヌーンティー」の提供を開始いたします。



箱庭作成イメージ

茶寮「世世」は、築200年を超える歴史を持つ旧興福寺子院「世尊院」を蘇らせた特別な空間です。四季折々の美しさを湛える庭園に囲まれた静謐な環境で、お客様に心安らぐひとときをお届けします。

今回新たに登場する「ガーデンアフタヌーンティー」は、庭園デザイナー・烏賀陽 百合氏監修のもと、和の庭園を表現した焼菓子（わがし）を自由に配置し、お客様ご自身の手で箱庭（かばて）を完成させる体験型アフタヌーンティーです。苔むした岩をイメージしたマフィンや、飛び石を模したクッキーなど、大和抹茶や大和橘といった奈良の素材などを使用した焼菓子をご用意。お客様の創造力でお皿の上に小さな庭園を描きながら、見た目にも楽しく、

美味しいひとときをお楽しみいただけます。

茶寮「世世」が提供する、歴史と自然に囲まれた特別な空間で、新感覚のアフタヌーンティー体験をぜひご堪能ください。

「ガーデンアフタヌーンティー」概要

- ・販売期間：2025年3月3日(月)～2026年2月28日(土)
- ・料 金：6,800円(税金・サービス料込)
- ・提供時間：11:00～17:00(最終入店 15:30)、90分制
- ・内 容：7種類のお菓子とサンドウィッチ
8種類のお飲み物(フリーフロー)

【メニュー】

箱庭

- ・大和抹茶のマフィン、チーズと大和橋胡椒のクッキー、ココアのショートブレッド、ショートブレッドプレーン、バタークリームサンド、メレンゲ・プレーン、メレンゲ・カシス

セイボリー

- ・出汁巻きたまごのサンドウィッチ

※ 料金は、1名様あたり、消費税・サービス料15%込の金額です。

※ ご予約受付は、3日前までとなります。

※メニュー内容は仕入れの状況により予告なく変更になる場合がございます。



「ガーデンアフタヌーンティー」イメージ



茶寮「世世」庭園イメージ

ご予約お問合せ

TEL: 0742-93-6558 (茶寮「世世」)

Email: info@cafe-zeze.com

茶寮「世世」公式ホームページ: <https://www.mt-restaurant.com/zeze/>

烏賀陽 百合氏について

庭園デザイナー、庭園監修、庭園本著者

同志社大学文学部日本文化史学卒業。兵庫県立淡路景観園芸学校の園芸本課程を修了。さらに、カナダのナイアガラ園芸学校で3年間、園芸とデザインを学び、イギリスの王立キューガーデンでのインターンシップも経験。

これまでに約35カ国を訪れ、世界各地の庭園を巡る。2017年3月には、ニューヨークのグランドセントラル駅で開催されたイベントで日本庭園「大八島」を作庭・プロデュース。現在は全国各地で庭園講座やツアーを開催し、多方面で活躍中。

2025年1月「京都の庭とお菓子さんぽ」(エクスナレッジ)を刊行。



茶寮「世世」について

1804年、江戸時代末期に建立された旧興福寺子院「世尊院」を改修した茶寮。寺院建築の美を大切に保存しながらも、快適にくつろげる空間へと再生いたしました。

茶寮からは四季折々の草花を愛でることができ、訪れるたびに新鮮な感覚を与えてくれます。

メニューには、シルクロード伝来のスパイスを生かしたものや、気軽にお楽しみいただける本格的な和食、旅のひと時を癒す伝統的な茶菓子やこだわりのお飲み物など、世世ならではの上質なひと時を提供いたします。



営業時間： 11:00～17:00

席数： 43席

料金： お食事 2,000円～ / 甘味 1,800円～ / ドリンク 1,265円～

※ 上記料金には、消費税・サービス料が含まれております。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

茶寮「世世」 佐藤・松波・鄭

TEL：075-872-0105 FAX：075-872-0103 E-mail：press-sh@suihotels.com