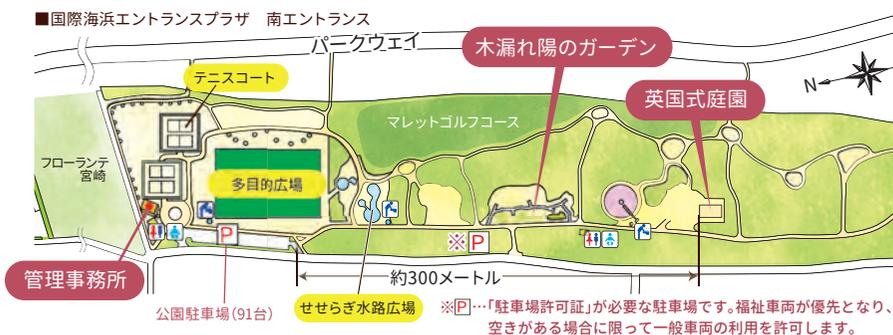


## 交通アクセス

- ・電車/JR日豊本線蓮ヶ池駅下車、駅から徒歩約35分
- ・車/県道11号線をフローランテ宮崎方面に向かい、山崎町交差点を東に入る。宮崎駅より車で15分。
- ・バス/宮崎交通⑩シーガイア線 フローランテ宮崎下車 徒歩5分



## 英国式庭園ガーデンハウスカフェ

定休日 不定休(公園ホームページやSNSにてご案内しています)

営業時間 11:00~16:30(オーダーストップ16:00)

〒880-0836 宮崎市山崎町浜山414-1 国際海浜エントランスプラザ内  
 TEL)0985-32-1369 FAX)0985-32-1380 E-mail)plaza@mppf.or.jp  
 HP)https://mppf.or.jp/entrance\_plaza/



Instagram



Facebook



# 英国式庭園

The British Garden  
since 1999

—庭と紅茶を楽しむ時間—

## 英国式庭園 ガーデンハウスカフェ

松林に囲まれた静かな場所に佇む英国式庭園。古き良き時代の英国を感じさせるこの場所はゆっくりとした時間が流れています。

私たちは、この庭園を訪れる皆さまがのんびり紅茶を飲みながら、忙しい日常を離れてほっと一息ついていただけるように…と、このカフェを始めました。

1人で静かに過ごす時間、大事な人と一緒に過ごす時間、自分にとって心地よい時間を過ごせる場所、そんな場所でありたいと思っています。

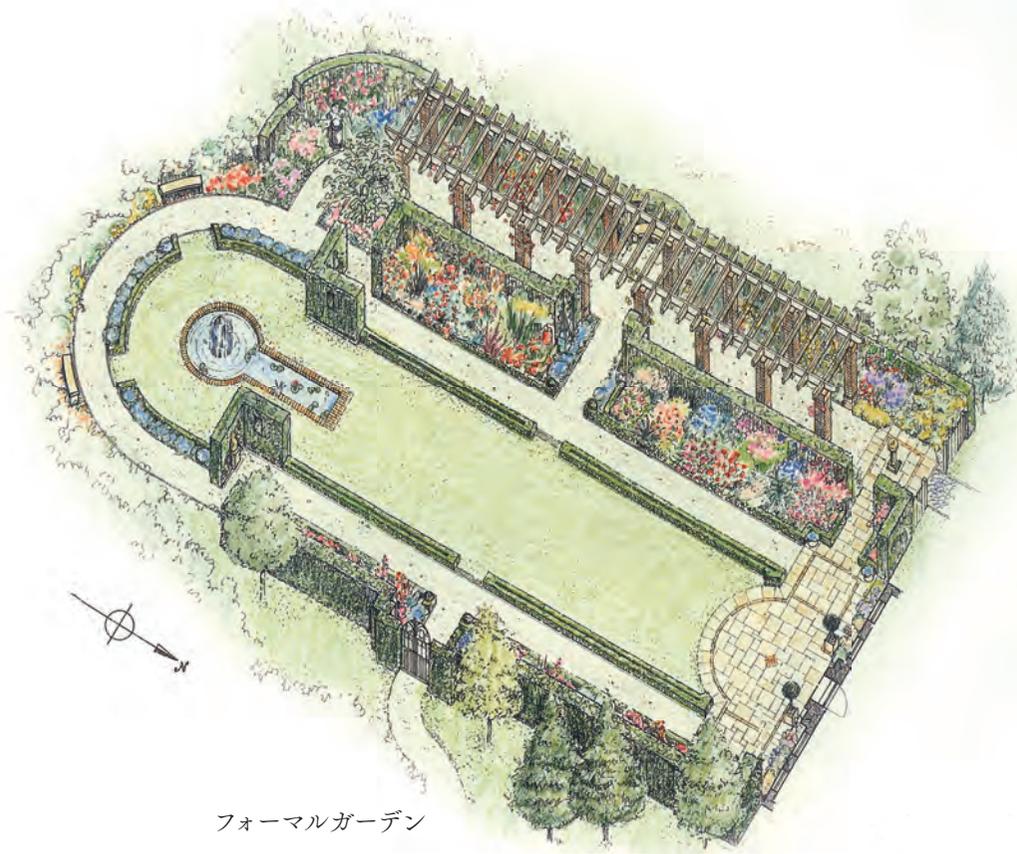
## Contents

- 英国式庭園について .....p 3
- おいしい紅茶の入れ方 .....p 7
- 英国の雰囲気味わっていただくためのこだわり .....p 11

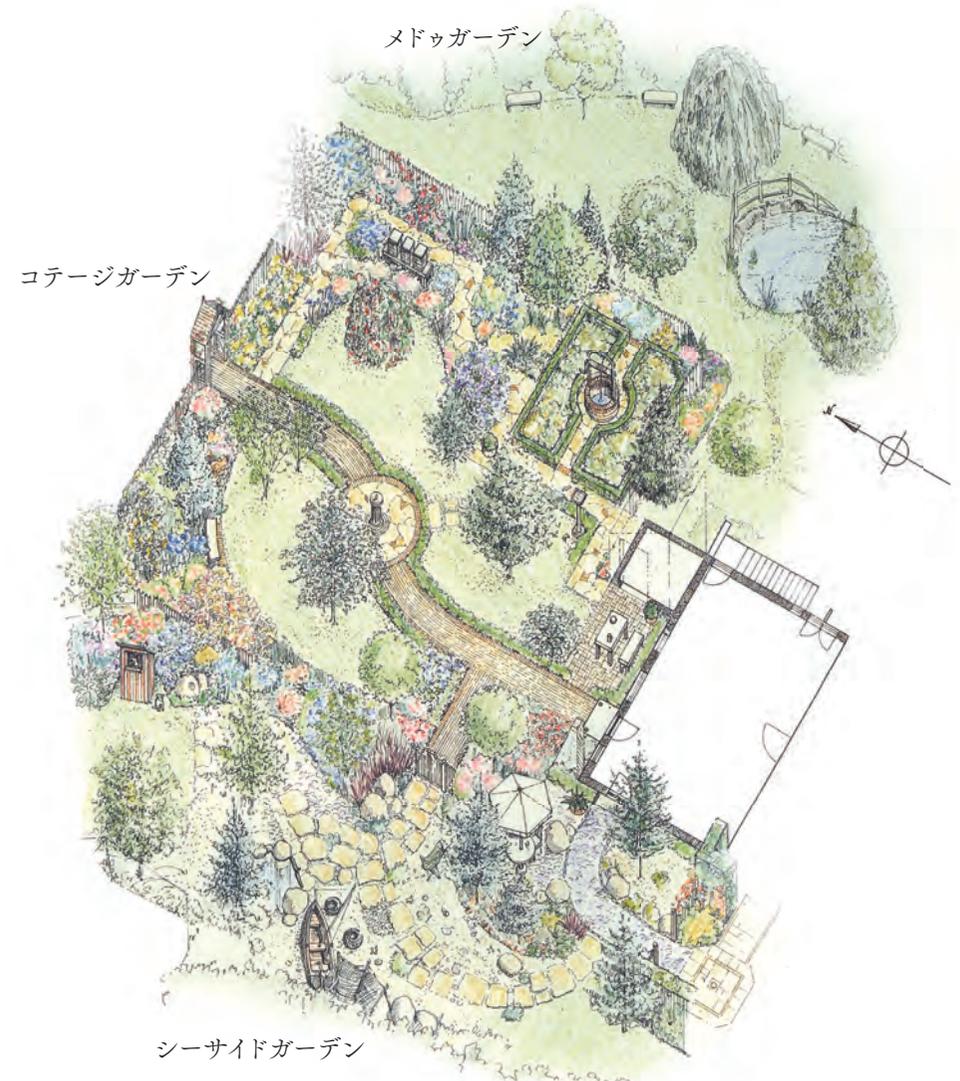


## 英国式庭園について

英国式庭園は1999年に全国都市緑化フェア「グリーン博みやぎ'99」が宮崎で開催された当時、伝統ある英国のトップガーデンデザイナーであったロビン・ウィリアムス氏の設計・監修のもとに造られた庭園です。ここで、ロビン氏は中央のガーデンハウスをとり囲むように、英国を代表する4つの異なるスタイルの庭園をデザインしました。北側の入り口から、コテージガーデン、シーサイドガーデン、フォーマルガーデン、メドゥガーデンが配置され、庭園とそれぞれの壁が調和したデザインになっており、そこではまるで100年の歳月を経た英国にいるかのような気分を味わえます。



このイメージスケッチは、ロビン氏が描いたものです。ロビン氏は絵の上手な方で、なかでも伝統的な英国の庭のデザインが得意でした。図面と実際の庭とは少し違うところもありますが、英国から遠く離れたこの宮崎の地にできた英国式庭園の出来栄えにとっても満足していたそうです。





### コテージガーデン

コテージガーデンはイギリスの田園によく見られる庭です。レンガ敷きの通路、野菜を育てる菜園、水汲みの井戸、道具を片付けるための納屋など、生活に密着した庭をイメージしています。部屋に飾るための草花や料理に使う野菜やハーブを育てたり、ブルーベリーやサクランボの実を収穫したり、この庭では自然と共にある豊かな田園生活を表現しています。



### シーサイドガーデン

イギリスも日本と同じ海に囲まれた島国。海辺の町では強い日射しや潮風に負けない植物を使った庭が特徴です。建物の壁にはイギリスのブライトン地方で採れる自然石が使われています。



### フォーマルガーデン

イタリアやフランスの影響を受けている整形式の庭園です。直線的な庭の中には装飾性の高い石造りの彫刻やベンチなどが置かれています。この庭を見ながら過ごす時間はまるで英国の貴族になったような気分になります。



### メドゥーガーデン

イギリスの牧草地帯をデザインした庭です。家の壁にはロンドン郊外のコッツウォルズで採れる石を使っています。自然が好きな英国人にとってのんびりと羊たちが草を食む静かな風景は大切なものです。

## おいしい紅茶の入れ方

英国といえば紅茶。英国人は1日に何度もティータイムがあるそうです。ガーデンハウスカフェでは、おいしい紅茶の入れ方とされる「ゴールデンルール」に沿って紅茶を入れていきます。その「ゴールデンルール」をご紹介します。



### 1

ポットAにお湯を注いで温めます。



### 2

人数分のカップにお湯を注いで温めます。

※ポットとカップを先に温めることで紅茶が冷めにくくなります。



### 3

ポットAが温まったら、お湯をポットBに注ぎます。

※ガーデンハウスではお客様に出した紅茶が濃くならないように2つのポットを用意して紅茶を入れていきます。



### 4

ポットAに茶葉をティースプーン2杯(約6g)入れます。

※茶葉の種類によって量を微調整しています。



# 5

茶葉を入れたポットAに沸騰したお湯を注ぎ、すぐに蓋をして蒸らします。

※汲みたての水を沸騰させ、ポットに注ぎます。



# 6

蒸らし時間は約3分。

※茶葉の種類によって少し時間を変えています。



# 7

ポットBのお湯を捨てます。



# 8

ポットAの蓋を開け、スプーンでひと混ぜします。



# 9

茶漉して漉しながらポットAの紅茶をポットBに注ぎます。

※茶葉を漉すことで紅茶が濃くなりすぎないようにしています。



# 10

カップのお湯を捨て、きれいに拭きます。



# 11

カップに紅茶を注ぎます。



# 12

どうぞ、おいしい紅茶を召し上がれ！



## 英国の雰囲気味わっていただくためのこだわり

①カップとソーサー等の食器類は英国の老舗ウェッジウッドのものを使用しています。紅茶の色と香りを楽しむために白を基本とした食器を使用しています。(一部違うものもあります)



②お菓子は、「社会福祉法人いつか会」で丁寧に製造しています。スコーンは、本場英国のレシピとおりに作ってもらっています。



③本棚にはガーデニングの本、イギリスに関する本を集めています。ご自由にお読みください。



④冬季(11月~3月くらいまで)は、薪ストーブを焚いています。静かな冬もゆっくりお楽しみください。



英国式庭園の四季

