

IT'S OUR
10TH ANNIVERSARY
MENU

The notebook



Miyama những ngày đầu

miyama

MODERN TOKYO RESTAURANT CAFE



Quen mà lạ. Lạ mà quen.

Bánh mì brioche, gelato vị matcha, vani và dâu, cùng lớp bơ đậu phộng nạo lấy cảm hứng từ món bánh mì kem tuổi thơ.

Familiar, yet strange. Strange, yet familiar.

Brioche bun, house-made gelato in three flavours (matcha, vanilla, and strawberry), finished with peanut butter flakes inspired by Saigon's childhood ice cream bun.



**BÁNH MÌ KEM
SÀI GÒN**
185.000đ

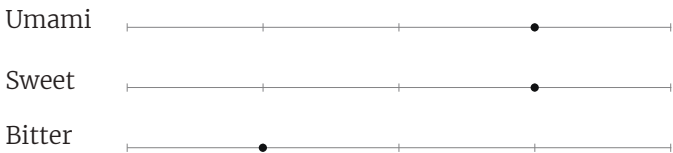
CHIYO MUKASHI MATCHA MENU



CHIYO MUKASHI MATCHA SET 275.000đ

Set được phục vụ kèm sữa.
Vui lòng chọn một trong ba
loại: sữa tươi, sữa hạnh nhân
hoặc sữa yến mạch.

*The set is served with milk.
Please choose one: fresh milk,
almond milk, or oat milk.*



Chiyo Mukashi là dòng matcha cấp độ nghi lễ do Hamasa-en sản xuất. Với lịch sử từ năm 1865, Hamasa-en là thương hiệu trà lâu đời tại Shizuoka và cũng là đối tác đã đồng hành cùng Miyama trong 10 năm qua.

Sử dụng tencha từ vụ đầu tiên trong năm, Chiyo Mukashi được phối trộn từ bốn giống trà Asahi, Gokoh, Yabukita và Okumidori của vùng Uji, Kyoto, sau đó nghiền bằng cối đá thành lớp bột matcha mịn mượt.

Chiyo Mukashi có vị umami sâu, ngọt dịu, đậm đà và tròn đầy nhưng vẫn giữ được sự cân bằng, đặc biệt phù hợp để thưởng thức theo phong cách Koicha.

Chiyo Mukashi is a ceremonial-grade matcha produced by Hamasa-en. Established in 1865, Hamasa-en is a tea producer in Shizuoka and has been Miyama's tea partner for the past 10 years.

Made from first-flush tencha from Uji, Kyoto, Chiyo Mukashi is a blend of four cultivars: Asahi, Gokoh, Yabukita, and Okumidori. The tencha is then stone-ground into a fine, smooth matcha powder.

Chiyo Mukashi offers deep umami, gentle sweetness, and a rich, full-bodied yet balanced flavor, making it particularly well suited for koicha.



Iced Chiyo Mukashi Matcha

Matcha nguyên chất với nước

Matcha, water

160.000đ



Chiyo Mukashi Matcha

Coconut

Matcha với nước dừa tươi

Matcha, fresh coconut water

170.000đ



Chiyo Mukashi Matcha Latte

Matcha với sữa tươi

Matcha, fresh milk

160.000đ



Chiyo Mukashi Matcha Latte

Almond

Matcha với sữa hạnh nhân

Matcha, housemade almond milk

170.000đ



Chiyo Mukashi Matcha Latte

Oatmilk

Matcha với sữa yến mạch

Matcha, housemade oatmilk

170.000đ



Chiyo Mukashi Matcha Latte

Pistachio

Matcha với sữa hạt dẻ cười

Matcha, housemade pistachio milk

200.000đ



Ice Blended Chiyo Mukashi Matcha Coconut

Matcha với sữa dừa đá xay,
dừa sấy khô

*Matcha with frozen coconut milk,
crispy dried coconut*

170.000đ



Chiyo Mukashi Matcha 25gr

Matcha Uji cao cấp với vị đậm
đà, hậu vị umami sâu lắng,
hoàn hảo cho Koicha.

*A premium Uji matcha with rich
flavour and deep umami, perfect
for koicha.*

585.000đ

Vò hoàn toàn bằng tay
trong 4 đến 6 giờ

Temomi (手揉み) là kỹ thuật vò trà thủ công truyền thống của Nhật Bản. Quy trình tiêu chuẩn hóa temomi-seicha bắt nguồn từ Kyoto vào năm 1738, đã được gìn giữ gần 300 năm và chính thức được công nhận là Tài sản văn hóa phi vật thể được đăng ký (登録無形文化財) của Nhật Bản vào cuối năm 2024. Mỗi mẻ trà được nghệ nhân vò hoàn toàn bằng tay trong 4-6 giờ, tạo nên hương thơm sâu, hậu vị ngọt và những lá trà hình kim đặc trưng mà phương pháp sản xuất bằng máy khó có thể tái tạo hoàn toàn.



Temomi-cha được phục vụ tại Miyama đến từ Nemoto-en, nông trại trà sáu đời tại vùng Sashima, tỉnh Ibaraki. Trà được làm bởi nghệ nhân đời thứ sáu Nemoto Hiroki, người trực tiếp phụ trách toàn bộ quá trình từ trồng, chăm sóc đến chế biến.

Năm 2016, trà của nghệ nhân Nemoto Hiroki được lựa chọn để phục vụ tại Hội nghị Bộ trưởng Khoa học và Công nghệ G7 ở Tsukuba, Nhật Bản.

Do mỗi mẻ Temomi-cha cần nhiều giờ để hoàn thành hoàn toàn bằng tay và sản lượng rất hạn chế, Temomi-cha Course tại Miyama chỉ được phục vụ với số lượng giới hạn.



TEMOMI-CHA

Temomi (手揉み) is a traditional Japanese hand-rolling tea technique with a history of over 300 years. In 2024, it was officially recognized by the Japanese government as a National Intangible Cultural Heritage.

Unlike machine-produced tea, each batch of Temomi-cha is carefully hand-rolled by skilled artisans over 4–6 hours. This meticulous process creates a rich aroma, a naturally sweet aftertaste, and the signature needle-shaped tea leaves that modern machine production cannot replicate.

The Temomi-cha served at Miyama comes from Nemoto-en, a sixth-generation tea farm in Sashima, Ibaraki. The tea is made by sixth-generation tea artisan Hiroki Nemoto, who personally oversees the entire process, from cultivation and tea plant care to processing.

In 2016, tea crafted by Hiroki Nemoto was selected to be served at the G7 Science and Technology Ministers' Meeting in Tsukuba, Japan.

As each batch of Temomi-cha requires many hours to complete entirely by hand and only a very limited amount can be produced, the Temomi-cha Course at Miyama is available in limited quantities.

TEMOMI-CHA COURSE 800.000đ

Quét QR
để đăng ký
trải nghiệm



Một trải nghiệm thưởng trà giúp bạn hiểu trọn vẹn giá trị của một chiếc lá trà Temomi.

Thời gian: 60 phút

Bao gồm:

01. Thưởng thức Temomi-cha qua ba lần pha

Cảm nhận sự thay đổi trong hương vị khi pha cùng một loại trà ở ba mức nhiệt độ khác nhau.

A tea appreciation experience that follows a Temomi-cha tea leaf from the first infusion to the very last bite.

Duration: 60 minutes

The experience includes:

01. Taste the same Temomi-cha through three infusions

Experience how the flavor evolves as the same tea is brewed at three different temperatures.



Lần pha thứ nhất: 30°C
First infusion: 30°C



Lần pha thứ hai: 70°C
Second infusion: 70°C



Lần pha thứ ba: 80°C
Third infusion: 80°C

02. Thưởng thức lá trà sau khi pha theo 2 phong cách Nhật Bản

Sau ba lần pha, lá trà tiếp tục được thưởng thức theo hai phong cách của Nhật Bản.

02. Enjoy the tea leaves in two Japanese styles

After the three infusions, the tea leaves are served in two Japanese styles

Thưởng thức lá trà cùng sốt Yuzu Ponzu
Tea leaves with Yuzu Ponzu sauce



Thưởng thức lá trà theo kiểu Tempura
Tea Leaf Tempura

THE MIYAMA 10TH ANNIVERSARY CERAMIC COLLECTION

Bộ sưu tập gồm kỷ niệm 10 năm Miyama được làm từ chất liệu đất sành, trong trắng men, ngoài để mộc. Bộ sưu tập gồm Latte Cup, Tea Bowl và Dessert Plate, những món đồ đã gắn bó với Miyama qua những chén matcha, ly cà phê ấm nóng và những bữa ăn sẻ chia.

Nay, chúng tôi mong những món đồ ấy cũng sẽ tiếp tục hiện diện trên chính bàn ăn và trong những khoảnh khắc thường ngày của bạn.

The Miyama 10th Anniversary Ceramic Collection is crafted from stoneware with a glazed interior and an unglazed exterior. The collection includes the Latte Cup, Tea Bowl, and Dessert Plate—pieces that have been part of Miyama's journey through bowls of matcha, cups of warm coffee, and meals shared around the table.

Now, we hope these pieces will continue to find a place on your table and in your everyday moments.



LATTE CUP

Ø70 x H75 mm

165.000đ



TEA BOWL

Ø125 x H75 mm

235.000đ





DESSERT PLATE

Ø150 x H20 mm

195.000đ



MIYAMA ANNIVERSARY SET

1 Latte Cup Ø70 x H75 mm

1 Dessert Plate Ø150 x H20 mm

485.000đ

NOTE 01

A Thank You to Saigon

“Ăn miếng đầu có lớp đậu phộng ở trên mà mất chữ a vì ngạc nhiên luôn, kiểu đậu phộng nó nhuyễn thần sầu, ăn vào mà nó tan nhanh lắm” – @nhacuacoffeeholic



Món tuổi thơ

Tokyo style

Still feels like Saigon



BÁNH MÌ KEM SÀI GÒN

- . Brioche bun
- . Fresh gelato
- . Matcha
- . Vanilla
- . Strawberry
- . Peanut “flakes”
- . Chocolate jelly

- Dõi sang brioche
- Nhất định phải có đậu phộng



*Dành cho Sài Gòn
For Saigon*

MỘT CÂU CHUYỆN VỀ MIYAMA VÀ SÀI GÒN

Bánh mì kem Sài Gòn là một trong những món tráng miệng (plated dessert) đầu tiên xuất hiện trong menu của Miyama cách đây 10 năm.

Ngay từ những ngày đầu, chúng tôi đã ấp ủ kể câu chuyện về thành phố này qua món ăn vật gắn liền với tuổi thơ của biết bao người Sài Gòn. Không thay đổi ký ức vốn có, chỉ kể lại bằng những nguyên liệu và cách làm mới. Bánh mì kem Sài Gòn ra đời từ đó.

Brioche bun tươi thay cho chiếc bánh mì quen thuộc. Gelato được làm tươi mỗi ngày với ba hương vị: matcha, vani, dâu. Lớp "bơ đậu phộng nạo" lấy cảm hứng từ đậu phộng và dừa nạo, hai hương vị vốn đã gắn liền với món bánh mì kem tuổi thơ.

A story of Miyama and Saigon.

Bánh Mì Kem Sài Gòn was one of the first plated desserts to appear on Miyama's menu 10 years ago.

From the very beginning, we wanted to tell the story of this city through a childhood snack that so many people who grew up in Saigon still carry with them. The memory itself, we left untouched. We simply retold it in Miyama's kitchen, through different ingredients and in our own way. That was how Bánh Mì Kem Sài Gòn came to be.

Peanut butter flakes take inspiration from the peanuts and shredded coconut we remember from the ice cream buns of our childhood.

Quen mà lạ. Lạ mà quen.

Mười năm sau, Bánh mì kem Sài Gòn trở lại trong menu kỷ niệm 10 năm của Miyama.

Một món tráng miệng đã đồng hành cùng Miyama từ những ngày đầu.

Và vẫn dành cho Sài Gòn.



*Bánh mì kẹp kem Sài Gòn
phong cách Tokyo*

Familiar, yet strange. Strange, yet familiar.

Ten years later, Bánh Mì Kem Sài Gòn returns for Miyama's 10th Anniversary Menu.

A dessert that has been with Miyama since the very beginning. And still, for Saigon.

NOTE 02

Chiyo Mukashi Matcha



KHU VƯỜN MÙA HÈ 2025

Câu chuyện giữa Miyama The Garden và Chiyo Mukashi Matcha bắt đầu vào một buổi trưa mùa hè năm 2025.

Chúng tôi đã để ý mảnh đất này từ khá lâu khi tìm một nơi cho Miyama The Garden. Nằm trên một con đường vừa đủ yên giữa khu dân cư Thảo Điền nhộn nhịp, khoảng sân có một cây xoài lớn với tán rộng che mát gần cả khu vườn, một cây hoa sứ, một cây vả, cỏ dại và những dây leo mọc chen vào nhau, phủ xanh gần như cả khu đất.

Nhưng khoảnh khắc khiến chúng tôi thật sự quyết định lại rất đơn giản.

Một buổi trưa hè sau cơn mưa, khi một lần nữa đi ngang qua mảnh đất này, chúng tôi nhìn thấy hoa dại nở giữa những mảng xanh. Ong và bướm bay quanh khu vườn nhỏ, nhẹ nhàng và đầy sức sống. Đường như những hình ảnh tình cờ bắt gặp ấy đã điền vào phần còn thiếu trong tất cả những điều chúng tôi vẫn còn lưỡng lự.

Và dự án Miyama The Garden chính thức bắt đầu.

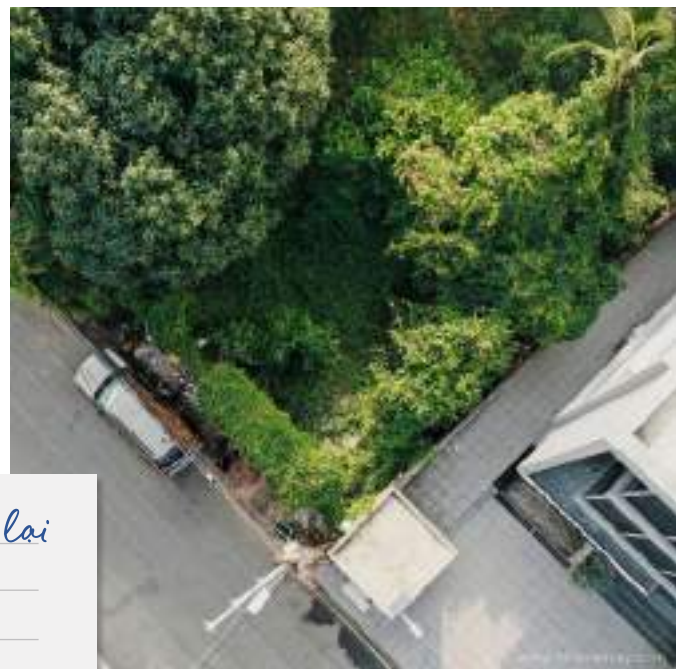
The story between Miyama The Garden and Chiyo Mukashi Matcha began on a summer afternoon in 2025.

We had had our eye on this piece of land for quite some time while looking for a home for Miyama The Garden. Tucked away on a street just quiet enough amid the lively neighbourhood of Thao Dien, the land was almost entirely covered in green. A large mango tree spread its canopy over most of the garden. There was also a frangipani tree, a fig tree, wild grass, and vines growing into one another.

But the moment that finally made up our minds was a very simple one.

One summer afternoon after the rain, we happened to pass by the land again. Wildflowers were blooming among the greenery, while bees and butterflies moved gently around the little garden, full of life. Somehow, those chance glimpses filled in what had been missing from everything we were still uncertain about.

And so, the Miyama The Garden project officially began.



Nhất định phải giữ lại
- Cây xoài
- Cây vả
- Cây hoa sứ

Từ trà chiều...
đến những cuộc hẹn đêm



Khi căn nhà dần thành hình, khu vườn gần như được quy hoạch và thiết kế lại hoàn toàn. Nhưng cây xoài, cây hoa sứ và cây vả vẫn được giữ lại. Có lẽ chỉ cần như vậy cũng đủ để chúng tôi lưu lại phần nào cảm giác của buổi trưa mùa hè hôm ấy trong ngôi nhà mới.

Rồi khu vườn mới cũng dần được lấp đầy bởi những bụi cây và hoa nhỏ. Cây chanh giấy lớn lên rồi sai quả. Cây ô liu có trái. Cỏ lau lay trong gió. Vào những ngày có nắng, ánh sáng đi qua tán lá, để lại từng vệt trên bức tường trắng và những băng ghế gỗ quanh nhà. Đôi khi, gió thổi qua mang theo hương hoa.

Ban ngày, Miyama The Garden là nơi cho những cuộc gặp, hay đơn giản là một điểm dừng chân để ngồi một mình bên tách trà, chén matcha và một món tráng miệng. Khi trời tối, căn nhà bắt đầu lên đèn, chuyển mình cho những cuộc hẹn cùng rượu và tapas.

As the house began to take shape, the garden was almost entirely replanned and redesigned. But the mango tree, the frangipani tree, and the fig tree remained. Perhaps keeping them was enough to carry a little of that summer afternoon into the new house.

The new garden slowly filled with small plants and flowers. The paper lemon tree grew heavy with fruit. The olive tree began to bear olives. Pampas grass swayed in the breeze. On sunny days, light passed through the leaves, leaving streaks across the white walls and wooden benches around the house. Sometimes, the breeze carried the scent of flowers.

By day, Miyama The Garden is a place for meeting others, or simply somewhere to pause alone with a cup of tea, a bowl of matcha, and dessert. When evening comes, the lights turn on and the house shifts into a place for evenings over wine and tapas.



Cũng từ đó, chúng tôi bắt đầu nghĩ về một chén matcha đặc biệt hơn cho nơi này, như một cách đánh dấu chương mới của Miyama.

Vì căn nhà và khu vườn được chăm chút từ rất nhiều điều nhỏ: những bụi hoa, những cái cây được chuyển về từ Đà Lạt, từng chiếc đĩa hay một ngọn đèn. Với chén matcha dành cho nơi này, chúng tôi cũng muốn dành thật nhiều thời gian để lựa chọn.

Thật may, trong khoảng thời gian ấy, chúng tôi có dịp gặp Hamasa-en nhiều lần tại Việt Nam và đã nhờ người bạn trà lâu năm cùng tìm kiếm. Nhiều dòng matcha được thử và cân nhắc trước khi Chiyo Mukashi là cái tên cuối cùng được chọn.

It was around then that we began thinking about a special matcha for this place, one that could mark a new chapter for Miyama.

The house and garden had been cared for through so many small details: the flowers, the trees brought down from Da Lat, each plate, even a single lamp. So when it came to choosing a matcha for this place, we wanted to give ourselves plenty of time.

Fortunately, during that time, we had the chance to meet Hamasa-en several times in Vietnam. We asked our longtime tea partner to help us search. Many different matcha were tasted and considered before Chiyo Mukashi became our final choice.





*Where one bowl of matcha
became many stories*



Khi Miyama The Garden chính thức mở cửa vào đầu năm 2026, chúng tôi bắt đầu nhìn thấy những chén Chiyo Mukashi được đánh ngay bên bàn. Khách nhìn theo từng nhịp chasen, đôi khi tò mò hỏi về loại matcha trước mặt và vui vẻ trò chuyện cùng nhân viên. Có người nhấp một ngụm, khẽ gật đầu rồi mỉm cười. Cũng có người lập tức muốn biết thêm về loại matcha mình vừa uống, hào hứng kể rằng đây chính là vị trà mình thích. Từ một chén matcha, những cuộc trò chuyện giữa chúng tôi và những vị khách ghé khu vườn cứ thế bắt đầu một cách rất tự nhiên.

Nhìn những khoảnh khắc ấy, chúng tôi thấy vui vì đã dành nhiều thời gian để tìm kiếm và lựa chọn Chiyo Mukashi cho khu vườn này.

When Miyama The Garden officially opened in early 2026, we began seeing bowls of Chiyo Mukashi whisked right at the table. Guests watched each movement of the chasen, sometimes asking about the matcha in front of them and chatting happily with our team. Some took a sip, gave a small nod, and smiled. Others immediately wanted to know more about the matcha they had just tasted, excited to tell us that it was exactly the kind of tea they liked. Over a single bowl of matcha, conversations between us and the guests visiting the garden began quite naturally.

Seeing those moments, we were glad to have taken the time to search for and choose Chiyo Mukashi for this garden.



Toru Nanami

The 5th generation CEO of Hamasa-en



CHIYO MUKASHI

Hương vị	Umami sâu	<i>Deep umami</i>
Taste	Ngọt dịu	<i>Gentle sweetness</i>
	Đậm đà	<i>Full-bodied</i>
	Tròn đầy	<i>Rich</i>
	Cân bằng	<i>Balanced</i>

Nhà sản xuất	Hamasa-en, Shizuoka
Producer	Thành lập năm 1865
	Đối tác trà đã đồng hành cùng Miyama trong 10 năm
	<i>Established in 1865</i>
	<i>Miyama's tea partner for the past 10 years</i>

Xuất xứ	Uji, Kyoto
Origin	

Vụ trà	Tencha từ vụ đầu tiên trong năm
Harvest	<i>First-flush tencha</i>

Giống trà	Asahi, Gokoh, Yabukita, Okumidori
Cultivars	

Chế biến	Nghiền bằng cối đá
Processing	<i>Stone-ground</i>



Dành cho
Miyama the Garden



NOTE 03

Tea Leaf Tempura

CÂU CHUYỆN BẮT ĐẦU TỪ...

Bạn đã từng thử tempura làm bằng lá trà chưa?

Miyama đã thử rồi.

Lần đầu tiên Miyama được thử tempura lá trà là năm 2017 tại Temomi-cha Workshop (手揉み茶) của Morico (thương hiệu cùng hệ thống với Miyama) dưới sự trình diễn và hướng dẫn của anh Nemoto Hiroki (根本宏紀), nghệ nhân trà đời thứ 6 của Nemoto-en (根本園). Đó cũng là lần đầu tiên chúng tôi biết đến và được trải nghiệm Temomi-cha. Không chỉ thưởng thức trà với nước nóng thông thường, người tham dự còn được trải nghiệm nhiều cách thưởng trà mà trước đó chúng tôi chưa từng nghĩ đến.

Have you ever tried tea leaf tempura?

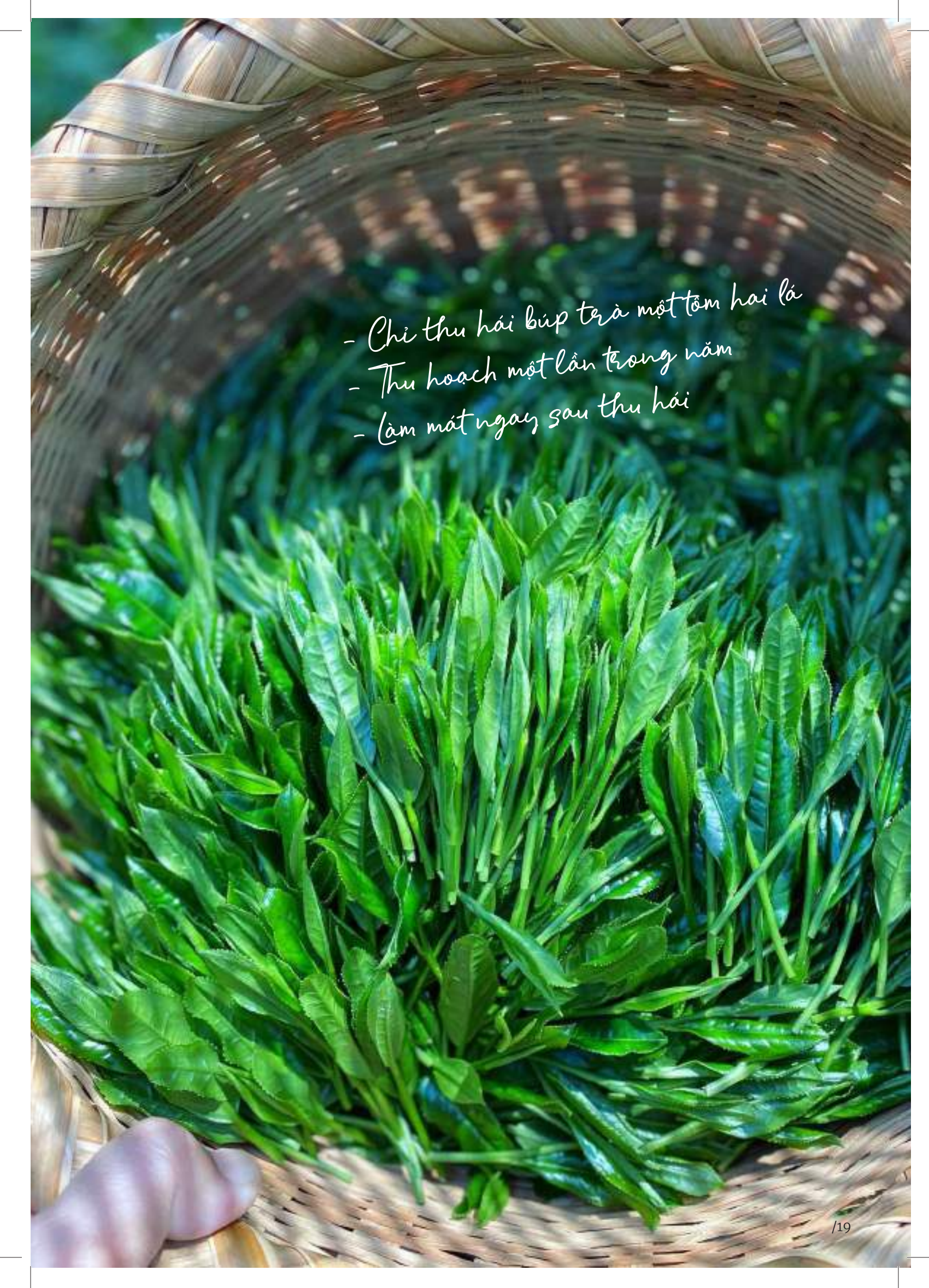
We have.

The first time Miyama tasted tea leaf tempura was in 2017 at a Temomi-cha (手揉み茶) workshop hosted by Morico, Miyama's sister brand, and led by Mr. Hiroki Nemoto (根本宏紀), the sixth-generation tea artisan of Nemoto-en (根本園). It was also the very first time we discovered and experienced Temomi-cha



Nemoto Hiroki (根本宏紀)

- Nghệ nhân trà đời thứ 6 Nemoto-en.
- Nhiều lần đạt Quán quân Temomi Nhật Bản
- Trà của anh được phục vụ tại Hội nghị G7

- 
- Chỉ thu hái búp trà một tằm hai lá
 - Thu hoạch một lần trong năm
 - Làm mát ngay sau thu hái

- Temomi là kỹ thuật vò trà hoàn toàn bằng tay.
- Kỹ thuật Temomi-seicha được hình thành tại Kyoto vào năm 1738 và đã được gìn giữ gần 300 năm trong văn hóa trà Nhật Bản.
- Được Nhật Bản công nhận là Tài sản văn hóa phi vật thể được đăng ký vào năm 2024.



Không chỉ thưởng thức trà với nước nóng thông thường, người tham dự còn được trải nghiệm nhiều cách thưởng trà mà trước đó chúng tôi chưa từng nghĩ đến.

Mở đầu buổi workshop, anh Nemoto mời mọi người thưởng thức Temomi-cha được pha ở nhiều mức nhiệt độ khác nhau. Từ ly trà pha bằng nước đá đã được anh chuẩn bị từ trước với nước trà trong, vị dịu, đắng rất nhẹ và để lại hậu ngọt kéo dài; đến các lần pha ở 30°C, 70°C và 80°C, mỗi mức nhiệt lại mang đến một tầng hương vị khác nhau.

Về hương vị thì Temomi-cha có nước trà dày, đậm đà, hương thơm rõ nét nhưng không gắt. Khi pha, lá Temomi-cha từ từ trở về hình dạng ban đầu, trông giống như những búp non vừa hái, vẻ đẹp chỉ có thể có qua kỹ thuật vò tay. Và điều bất ngờ nhất là sau khi uống trà, chúng tôi được thưởng thức chính lá trà với sốt yuzu ponzu và món tempura lá trà. Khi ăn, lá trà có vị gần giống một loại rau non, hoàn toàn khác với điều chúng tôi từng tưởng tượng.

Đó là lần đầu tiên chúng tôi biết rằng một chiếc lá trà cũng có thể được thưởng thức theo nhiều cách như vậy.

Nhưng điều khiến chúng tôi nhớ nhất không chỉ là hương vị. Mà còn là quá trình tạo nên nó. Để có được chén trà với hương thơm sâu, hậu vị ngọt và những lá trà hình kim đặc trưng, người nghệ nhân phải vò từng mẻ trà bằng tay trên bàn sấy hoiro (焙炉) trong suốt 4-6 giờ liên tục.

Rather than simply serving tea brewed with hot water, Mr. Nemoto introduced us to different ways of enjoying the very same tea. He began by serving Temomi-cha brewed at different temperatures. The first cup had been prepared in advance by steeping the tea leaves in ice water, producing a clear infusion with a gentle taste, only a slight bitterness, and a long, lingering sweetness. It was followed by infusions brewed at 30°C, 70°C, and 80°C, each revealing a different layer of aroma and flavour.

Temomi-cha has a rich, full-bodied liquor with a distinctive aroma that is expressive yet never overpowering. As the leaves unfurl during brewing, they gradually return to the shape of freshly picked tea shoots, a beauty that can only be achieved through the painstaking hand-rolling process. The biggest surprise, however, came after the tea had been enjoyed. We were invited to taste the tea leaves themselves, first with yuzu ponzu, then as tempura. The leaves tasted almost like tender young greens, nothing like we had imagined.

It was the first time we realised that a single tea leaf could be appreciated in so many different ways.

What stayed with us most, however, was not simply the flavour, but the craftsmanship behind it. To produce a single batch of Temomi-cha with its deep aroma, lingering sweetness, and distinctive needle-shaped leaves, skilled artisans hand-roll each batch on a heated hoiro (焙炉) drying table for four to six continuous hours.



Một cuộc gặp
Một món tempura lá trà
Một chương mới của Miyama



Hai năm sau, trong chuyến đi ngắn ngày đến Ibaraki vào năm 2019, Miyama có dịp gặp lại anh Nemoto. Dù hôm đó anh rất bận nhưng vẫn tranh thủ thời gian gặp và mang theo tempura lá trà để tặng chúng tôi.

Khi suy nghĩ về menu kỷ niệm 10 năm với mong muốn cảm ơn những vị khách đã đồng hành cùng mình suốt khoảng thời gian qua, chúng tôi bỗng nhớ đến hương vị tempura ngày ấy ở Ibaraki.

Đó là lý do Temomi Course ra đời.

Two years later, during a short visit to Ibaraki in 2019, Miyama had the opportunity to meet Mr. Nemoto again. Although he was very busy that day, he still made time to see us and even brought along tea leaf tempura as a gift.

Years later, as we began planning our 10th Anniversary Menu and reflected on how we wanted to thank everyone who has been part of Miyama's journey, we found ourselves remembering that unforgettable taste of tea leaf tempura in Ibaraki.

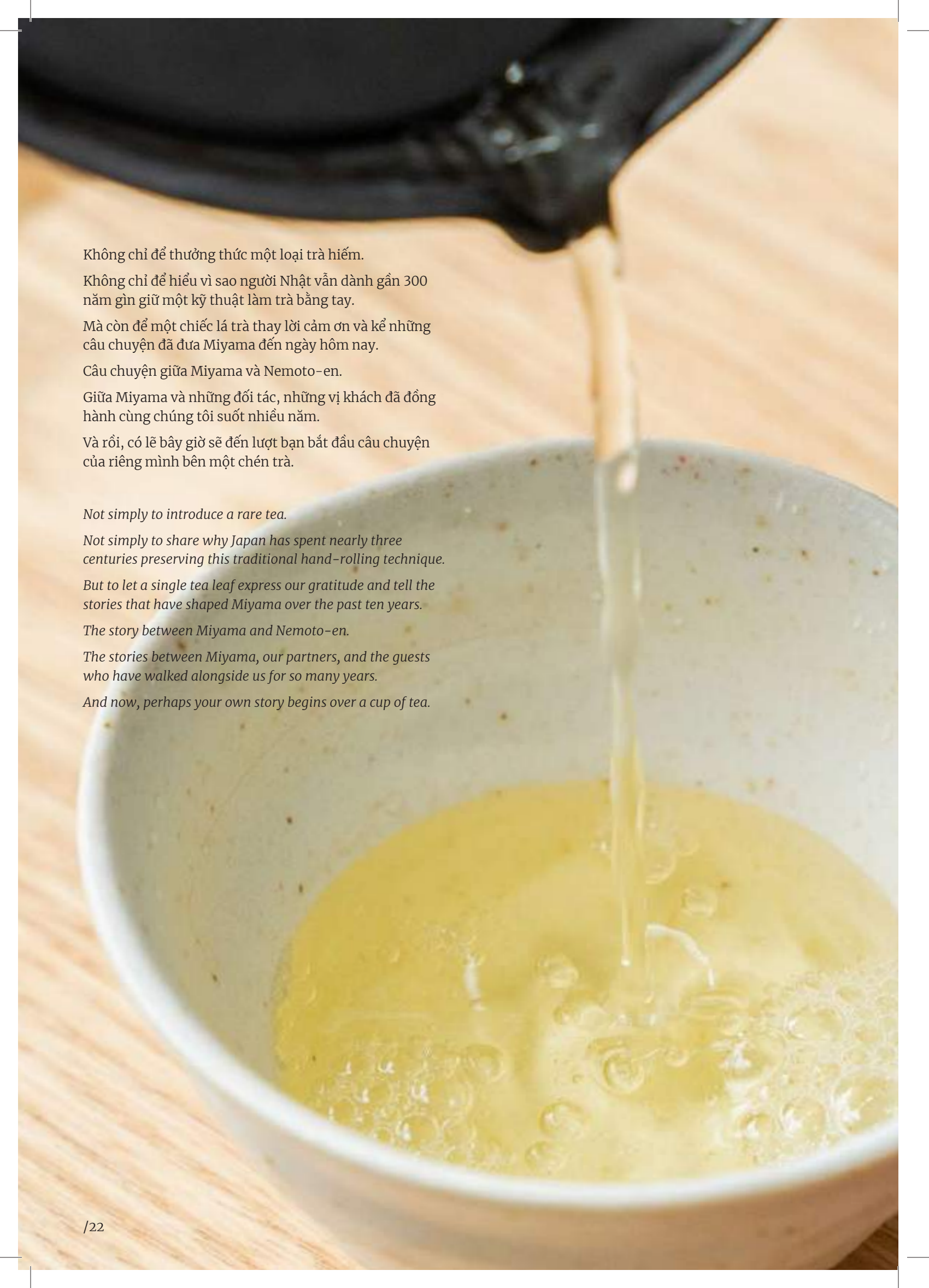
That memory became the beginning of the Temomi Course.



- Temomi (手揉み) is the traditional Japanese technique of hand-rolling tea.

- The standardized temomi-seicha method was developed in Kyoto in 1738 and has been preserved as part of Japan's tea culture for nearly 300 years.

- In 2024, the method was designated a Registered Intangible Cultural Property (登録無形文化財) of Japan.



Không chỉ để thưởng thức một loại trà hiếm.
Không chỉ để hiểu vì sao người Nhật vẫn dành gần 300
năm gìn giữ một kỹ thuật làm trà bằng tay.
Mà còn để một chiếc lá trà thay lời cảm ơn và kể những
câu chuyện đã đưa Miyama đến ngày hôm nay.
Câu chuyện giữa Miyama và Nemoto-en.
Giữa Miyama và những đối tác, những vị khách đã đồng
hành cùng chúng tôi suốt nhiều năm.
Và rồi, có lẽ bây giờ sẽ đến lượt bạn bắt đầu câu chuyện
của riêng mình bên một chén trà.

*Not simply to introduce a rare tea.
Not simply to share why Japan has spent nearly three
centuries preserving this traditional hand-rolling technique.
But to let a single tea leaf express our gratitude and tell the
stories that have shaped Miyama over the past ten years.
The story between Miyama and Nemoto-en.
The stories between Miyama, our partners, and the guests
who have walked alongside us for so many years.
And now, perhaps your own story begins over a cup of tea.*

*And now, perhaps your own story
begins over a cup of tea.*

miyama

MODERN TOKYO RESTAURANT CAFE

miyama

MODERN TOKYO RESTAURANT CAFE