www.jivahoaluretreat.com

Tea house menu

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD™

Considerate Collection

TRÀ ĐỘC ẨM

Phẩm Kinh Điển — 180

- Sencha
- Darjeeling
- Trà Bá Tước
- Trà đen Nam Phi
- Trà hoa vàng
- Trà nhài
- Trà hoa cúc
- Trà sả
- Trà vối
- Trà nhân trần

Phẩm Việt Tinh Tuyển — 250

- Tuyết Mao Ngân Châm
- Hoàng Mật Lan Phong
- Hồng Mật Quế Phong
- Lục Thảo Hoa Ngữ
- Ô Long Thanh Vũ

Phục vụ tại Nhà hàng Nhật Yên
từ 6:30 - 22:00 hàng ngày.

Thảo Mộc | Lợi Tiêu Hóa

Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn Việt Nam đồng, đã bao gồm thuế và 5% phí dịch vụ.



Khi hương sớm lúc trà trưa
Bàn lan điểm nước đường tơ họa đàm

Mỗi buổi trà đạo là một bóng mát tuyệt vời để tinh thần nghỉ ngơi và nhận thêm sức mạnh từ sự chánh niệm về mỗi khoảnh khắc ở thực tại. Để biết mình là ai và không cần phải là ai.

Trà đạo - một trong những niềm tự hào nhất của văn minh Đông Á, một cánh cửa để thế giới hiểu được Phương Đông.

Tại Jiva Hoa Lư Retreat, với sự trân trọng, nâng niu và mong muốn gìn giữ văn hóa trà Việt, Jiva lựa chọn nguồn nguyên liệu tinh tuyển nhất, từ những vùng đất thiên nhiên có linh khí của đất trời - Hoàng Su Phì (Hà Giang) và Mộc Châu (Sơn La).

Mỗi loại trà đều được canh tác hoàn toàn tự nhiên, không hóa chất, do đồng bào Dao, H'Mông và Tày trên vùng cao nguyên Việt Nam thủ công chế biến. Trà được hoàn thiện bằng những kỹ nghệ cổ truyền được truyền lại qua nhiều thế hệ. Mỗi ngụm trà là một sự lưu giữ tinh hoa và linh hồn của núi rừng.

HOÀNG SU PHÌ

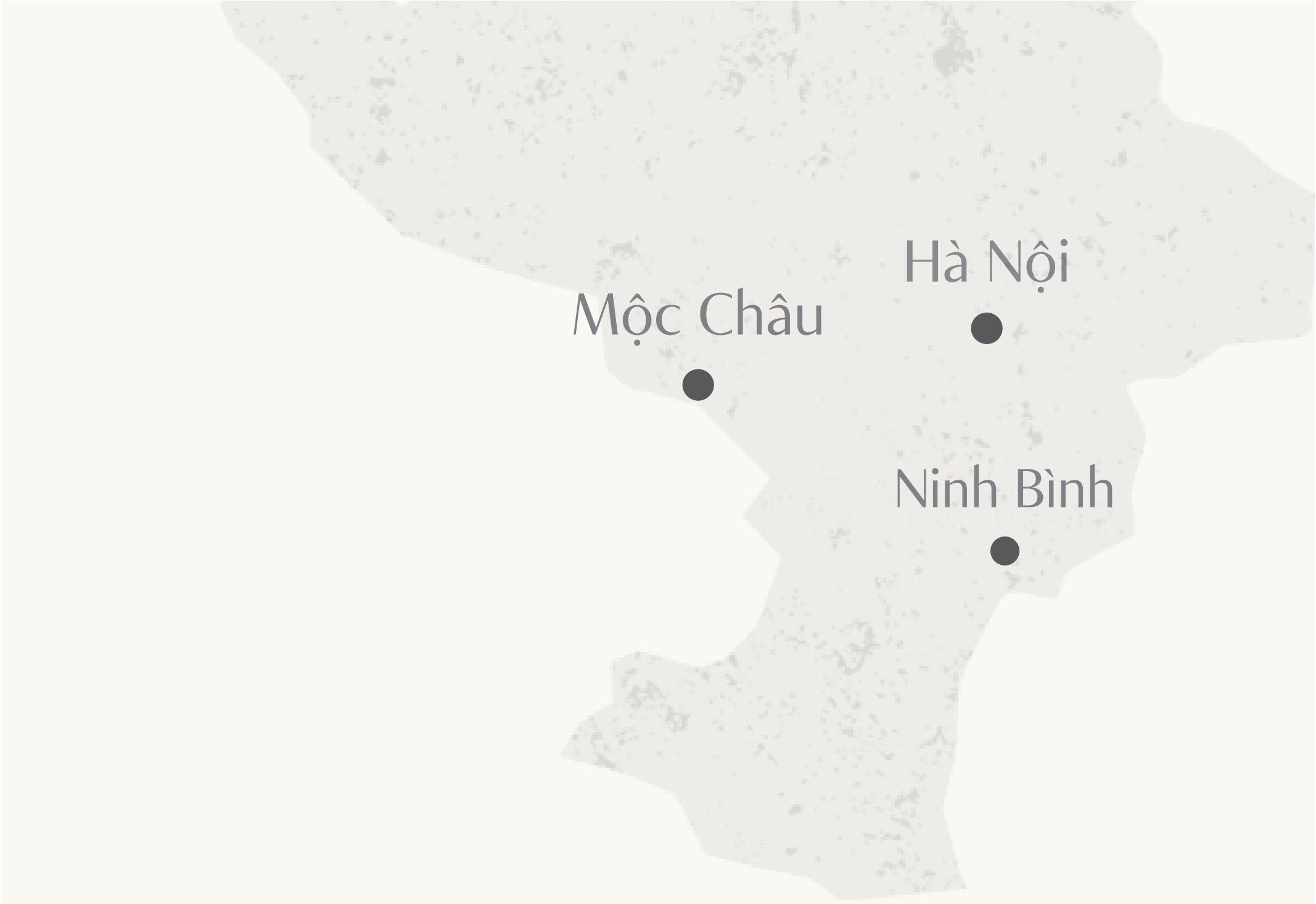
Vùng trà cổ thụ huyền thoại

Ở độ cao 1.300–1.500 m, Hoàng Su Phì không chỉ là di sản của núi non trùng điệp mà còn cất giữ kho tàng trà Shan Tuyết cổ thụ hàng trăm năm tuổi – rễ cắm sâu vào đá, phủ lấp sương trắng như tuyết.

Trong màn sương mát lành, búp trà hấp thụ khí trời, cho vị ngọt thanh tự nhiên và hương thơm đậm đà, kể lại câu chuyện đất trời qua từng chén trà.

Chỉ dẫn địa lý: Trà Shan Tuyết Hoàng Su Phì đã được cấp chứng nhận bảo hộ chỉ dẫn địa lý Việt Nam, đảm bảo chất lượng và nguồn gốc minh bạch.





MỘC CHÂU
Vùng trà cao nguyên lý tưởng

Mộc Châu với khí hậu cân bằng ngày nắng hanh, đêm lành và sương dày là điều kiện hoàn hảo cho búp trà phát triển: cánh trà chặt, hương xanh mát, vị ngọt thanh, tựa buổi sớm trên sườn đồi.

Từ vùng nguyên liệu này, những dòng Ô Long danh tiếng được tạo nên, mang vị đậm đà và hương thơm phức hợp đặc trưng.

Chỉ dẫn địa lý: Vùng nguyên liệu được quản lý nghiêm ngặt, không hóa chất, đảm bảo tiêu chuẩn hữu cơ và giữ trọn khí vị của cao nguyên.

THIỀN TRÀ

2.000 / người	60 phút	Tối thiểu 2 người - Tối đa 10 người

Hãy chậm lại giữa Thung lũng đền Thái Vi yên bình và để cơ thể mình hòa vào không gian tĩnh lặng của Trà Thất. Thiền trà là một buổi thiền nhẹ, thân thiện với người mới, nơi bạn chỉ cần thở, nhấp một ngụm trà, và cùng nhau tận hưởng khoảnh khắc hiện tại.

- **Thiền thở:** Thả lỏng và theo dõi hơi thở qua những hướng dẫn đơn giản, dễ làm theo cho mọi cấp độ.
- **Thưởng trà:** Nhấp trà chậm rãi, cảm nhận hơi ấm và hương vị mở ra từ tốn, hoàn hảo cho những ai mới bắt đầu khám phá trà Việt.
- **Chuyện kể về trà:** Lắng nghe những câu chuyện xưa về nguồn gốc, nghi lễ và tinh thần hài hòa trong từng chén trà Việt.

Vui lòng đặt trước 12 tiếng.
Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn Việt Nam đồng, đã bao gồm thuế và 5% phí dịch vụ.



THIỀN CHUÔNG

2.000 / người	50 phút	Tối thiểu 2 người - Tối đa 10 người

Khi bước vào sự tĩnh lặng của thung lũng đền Thái Vi, hãy để những dãy núi xung quanh chào đón bạn bằng sự yên bình. Thiền chuông mời bạn nghỉ ngơi, lắng nghe và để những rung âm nhẹ nhàng đưa tâm trí trở về trạng thái thư thái.

- **Lắng nghe chuông:** Hòa nhịp cùng từng tiếng ngân để làm dịu tâm trí.
- **Thực tập chánh niệm:** Theo dõi hơi thở, để tiếng chuông trở thành điểm neo vào hiện tại.
- **Trải nghiệm cộng hưởng:** Cảm nhận sự kết nối giữa âm thanh, thiên nhiên và nội tâm.

Vui lòng đặt trước 12 tiếng.
Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn Việt Nam đồng, đã bao gồm thuế và 5% phí dịch vụ.



NGHI THỨC TRÀ VIỆT

1.800 / người	65 phút	Tối thiểu 2 người - Tối đa 4 người

Trà Thất ẩn mình trong nhà cổ năm gian **Nghi Sơn** hơn trăm năm tuổi, nơi ánh sáng cũ khẽ chạm lên từng vân gỗ. Lấy cảm hứng từ những giai thoại của các ngôi nhà cổ tại Jiva, nghi lễ trà mở ra những lớp ký ức, đưa bạn vào thế giới của các phẩm trà Việt tinh tuyển và không gian gìn giữ chúng.

- **Phẩm trà:** Thưởng thức những phẩm trà tinh tuyển được pha chế theo nghi thức riêng.

1. Tuyết mao ngân châm	4. Hồng mật lan phong
2. Lục trà hoa ngữ	5. Hồng mật quế phong
3. Ô long thanh vũ	6. Liên tịnh Hoa Lư

- **Di sản văn hóa:** Khám phá bộ sưu tập đồ cổ của Jiva và những câu chuyện về vùng đất, nghi lễ và bao thế hệ đã tạo nên thung lũng này.

Vui lòng đặt trước 24 tiếng cho trải nghiệm tiêu biểu có hạn tại Trà Thất. Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn Việt Nam đồng, đã bao gồm thuế và 5% phí dịch vụ.



NGHI THỨC TRÀ ĐẠO VỚI TRÀ SƯ

3.500 / người	120 phút	Tối thiểu 4 người - Tối đa 8 người

Dành cho những ai thật sự say mê trà, đây là cơ hội hiếm có để thưởng thức những phẩm trà hiếm của và đàm đạo về nghệ thuật văn hóa trà với một bậc thầy về trà.

- **Gặp gỡ & đàm đạo:** Lắng nghe những chia sẻ về lịch sử và triết lý trà.
- **Phẩm trà hiếm:** Thưởng thức trà nóng từ bộ sưu tập trà quý, pha chế theo phong cách cổ truyền.
- **Ẩm thực kèm theo:** Nhâm nhi vài món ngọt nhẹ và trái cây khô được chuẩn bị giản dị để đi cùng từng chén trà.

Vui lòng đặt trước 2 tuần.
Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn Việt Nam đồng, đã bao gồm thuế và 5% phí dịch vụ.





WORKSHOP
TRÀ SEN

Miễn phí cho khách lưu trú

Tháng 5 - Tháng 7

Mỗi mùa sen trở lại với Hoa Lư, Jiva nhẹ nhàng mở ra một nghi thức hiếm có từng được nâng niu trong chốn cung đình triều Nguyễn.

Trong buổi trải nghiệm tĩnh lặng này, khách được mời lần theo hương sen hé nở, thưởng một chén trà ướp theo lối truyền thống, và để phần còn lại hòa vào bí mật của mùa.

Vui lòng liên hệ đội ngũ Jiva để xác nhận thời gian workshop tiếp theo.

TUYẾT MAO NGÂN CHÂM

Loại trà: Bạch trà | *Hoàng Su Phì, Hà Giang*



Chế biến

Búp non phủ lông trắng được hong sương và làm héo mạnh để khơi dậy hương vị tự nhiên.

Hương vị

Sáng trong, thanh khiết, vị ngọt dịu kéo dài, tựa hơi thở ban mai trên miền cao nguyên.

LỤC TRÀ HOA NGŨ

Loại trà: Lục trà | *Hoàng Su Phì, Hà Giang*



Chế biến

Lá non được sao chảo để ngăn oxy hóa, giữ nguyên màu xanh tươi và hương cốm.

Hương vị

Thơm hương cốm non, thoảng mùi hoa xuân, vị đậm đà nhưng tinh sạch, phản ánh độ cao và tay nghề tinh xảo.

Ô LONG THANH VŨ

Loại trà: Ô long | *Tân Lập, Mộc Châu*



Chế biến

Thu hái vào vụ xuân, lên men nhẹ, vò viên tròn đều và sấy kỹ để giữ trọn độ tươi.

Hương vị

Tươi mát, thanh thoát, hương hoa trắng, cỏ non và trái cây hạt, vị ngọt hậu tinh tế, bền lâu.

HỒNG MẬT LAN PHONG

Loại trà: Hồng trà | *Hoàng Su Phì, Hà Giang*



Chế biến

Chế biến theo quy chuẩn 1 búp 2 lá, lên men hoàn toàn và sao tay trong chảo gang.

Hương vị

Tròn đầy, ngọt mật ong, thoảng caramel và lan rừng, kết thúc ấm áp với dư vị ngọt ngào.

HỒNG MẬT QUẾ PHONG

Loại trà: Hồng trà | *Hoàng Su Phì, Hà Giang*



Chế biến

Hồng trà cổ thụ được ướp quế hoa sau quá trình sao tay truyền thống.

Hương vị

Hòa quyện mật ong và hương quế hoa, vị ngọt dịu lan tỏa, kết thúc cân bằng và sâu lắng.

LIÊN TỊNH HOA LƯ

Loại trà: Trà sen | *Hoa Lư, Ninh Bình*



Chế biến

Trà Thái Nguyên được ướp trong từng bông sen tươi của vùng Hoa Lư, chỉ thực hiện mỗi mùa sen (tháng 5 - tháng 7) khi hương sen nở rộ.

Hương vị

Khởi đầu thanh khiết với hương sen dịu, hòa trà xanh đậm đà. Hậu vị thoảng mật ong, để lại cảm giác tinh khôi.

ĐẶT LỊCH HẸN QUA:

Số điện thoại: +84 933 006 886
Email: inquiry@jivahoaluretreat.com