■ 茶鍋とは？

「お茶」を入れて作った
一人用の鍋です。
オリジナルの具だくさん
ごはんやうどんをお楽しみ下さい。

茶鍋ごはんメニュー

茶鍋 ＋ サラダ ＋ 小鉢２種

ドリンクセット ＋¥190（＋税）

※ごはん大盛り無料

若鶏と湯葉のスープごはん

chicken and beancurd skin

地鶏スープの中に柚子の香りが広がり鶏と湯葉がアクセント。

¥1080（＋税）

おすすめメニュー

根菜としゃぶ豚の胡麻豆乳スープごはん

root vegetables and buta-shabu with sesame soymilk

コクのあるゴマスープにヘルシーな豆乳を入れてまろやかに仕上げました

¥1150（＋税）

辛

サーモンスンドゥブスープごはん

salmon sundubu

魚介でとった唐辛子スープにサーモンを入れたピリ辛茶鍋です。

¥1170（＋税）

鶏つくねと塩麹のコラーゲンスープごはん

chicken tsukune and salted rice malt

豚・鶏ガラを使った、コクのあるスープに塩麹、軟骨つくねを入れました。

¥1120（＋税）

辛

おすすめメニュー

グリルチキンと野菜のスープカレーごはん

chicken and vegetables curry soup

ピリっと辛いキーマカレーをスープ仕立てにしました。

¥1140（＋税）

サーモンとキノコのトマトチーズごはん

Salmon and mushroom tomato cheese soup

塩トマトスープで素材の旨みを引き出しました。とろけるチーズを絡めてお召し上がり下さい。

¥1180（＋税）

ドリンクセット

＋¥190（＋税）

■ドリンクセットのドリンクはこちらからお選び下さい。

掛川深蒸し煎茶（hot/ice）和紅茶（hot/ice）
ほうじ茶（hot/ice）・コーヒー（hot/ice）
オレンジジュース・アップルジュース

＋¥290（＋税）

すべてのドリンク（アルコールは除く）からお選びいただけます。

※茶鍋単品は、¥200（＋税）引きにてお召し上がり頂けます。

茶鍋うどんメニュー

茶鍋 ＋ サラダ ＋ 小鉢２種

ドリンクセット ＋¥190（＋税）

※うどん大盛り ＋¥50（＋税）

若鶏と湯葉の茶鍋うどん

chicken and beancurd skin

地鶏スープの中に柚子の香りが広がり鶏と湯葉がアクセント。

¥1120（＋税）

根菜としゃぶ豚の胡麻豆乳茶鍋うどん

root vegetables and buta-shabu with sesame soymilk

コクのあるゴマスープにヘルシーな豆乳を入れてまろやかに仕上げました

¥1190（＋税）

サーモンスンドゥブ茶鍋うどん

salmon sundubu

魚介でとった唐辛子スープにサーモンを入れたピリ辛茶鍋です。

¥1210（＋税）

鶏つくねと塩麹のコラーゲン茶鍋うどん

chicken tsukune and salted rice malt

豚・鶏ガラを使った、コクのあるスープに塩麹、軟骨つくねを入れました。

¥1160（＋税）

グリルチキンと野菜のスープカレー茶鍋うどん

chicken and vegetables curry soup

ピリっと辛いキーマカレーをスープ仕立てにしました。

¥1180（＋税）

サーモンとキノコのトマトチーズ茶鍋うどん

Salmon and mushroom tomato cheese soup

塩トマトスープで素材の旨みを引き出しました。 とろけるチーズを絡めてお召し上がり下さい。

¥1220（＋税）

ドリンクセット

＋¥190（＋税）

■ドリンクセットのドリンクはこちらからお選び下さい。

掛川深蒸し煎茶（hot/ice）和紅茶（hot/ice）
ほうじ茶（hot/ice）・コーヒー（hot/ice）
オレンジジュース・アップルジュース

＋¥290（＋税）

すべてのドリンク（アルコールは除く）からお選びいただけます。

スイーツセット

お食事ご注文のお客様限定！

＋¥250（＋税）

静岡掛川の高級深蒸し煎茶入り

■抹茶あずきのもち餅巾着

■白玉ぜんざい
（抹茶・バニラ・ほうじ茶）

■苺バニラのもち餅巾着

■焼きよもぎ麩のぜんざい

■お茶ソフトクリーム
・プレーン・抹茶ソース
・ほうじ茶ソース

※茶鍋単品は、¥200（＋税）引きにてお召し上がり頂けます。

井ぶりメニュー

井 ＋ サラダ ＋ スープ ＋ 小鉢２種

ドリンクセット ＋¥190（＋税）

※ごはん大盛り無料

サラダビビンバボウル（温泉卵のせ）

Japanese bibimbap

野菜ナムルと特製ダレが食欲をそそるお腹も満足の一品です。

¥1140（＋税）

三元豚ととろっと玉子のデミカツ丼

Demi katsudon of the sangenton pork

サクサク三元豚カツと、ふわとろ玉子をデミグラスソースでまとめたボリュームたっぷり丼。

¥1170（＋税）

アボカドと若鶏竜田の黒酢香味丼

avocado and whitish deep-fried chicken

ジューシーな若鶏の竜田揚げにさっぱり黒酢ソースの黄金コンビ。

¥1180（＋税）

アボカドとねぎとろ彩り丼

avocado and Negitoro

アボカドとねぎとろをのせたごはんに玉ねぎと正油のソースをかけた女性に人気の丼です。

¥1160（＋税）

ほうじ茶ポークと彩り野菜のスパイシーキーマカレー

Roasted tea pork and color vegetables Spicy Keema Curry

ほうじ茶を使い柔らかくした豚の角煮を使用。辛さがクセになる人気のカレーです。

¥1190（＋税）

チキン南蛮丼

Chicken Nanban

カリッと香ばしい鶏の竜田揚げと、まろやかなタルタルが相性抜群！お野菜もとれるボリューム満点丼

¥1160（＋税）

ドリンクセット

＋¥190（＋税）

■ドリンクセットのドリンクはこちらからお選び下さい。

掛川深蒸し煎茶（hot/ice）和紅茶（hot/ice）
ほうじ茶（hot/ice）・コーヒー（hot/ice）
オレンジジュース・アップルジュース

＋¥290（＋税）

すべてのドリンク（アルコールは除く）からお選びいただけます。

※井ぶり等単品は、¥200（＋税）引きにてお召し上がり頂けます。

スイーツメニュー sweets menu

オリジナルパンケーキ
original pancake
【黒みつメープルシロップ付】

■トッピングにおすすめ！■

お茶ソフトクリーム　＋¥250（＋税）
静岡掛川の高級深蒸し煎茶を入れたお茶の香りのソフトクリームです。

生地に米粉を入れて焼き上げた香ばしい風味の和風パンケーキです。

たっぷり苺 strawberry
単品　¥880（＋税）
ドリンクセット　¥1070（＋税）

あずきバター adzuki beans butter
単品　¥750（＋税）
ドリンクセット　¥940（＋税）

プレーン plane
単品　¥600（＋税）
ドリンクセット　¥790（＋税）

たっぷり苺と練乳 strawberry and condensed milk
単品　¥900（＋税）
ドリンクセット　¥1090（＋税）

バナナとチョコレート banana and chocolate
単品　¥880（＋税）
ドリンクセット　¥1070（＋税）

ドリンクセット drink

■ドリンクセットのドリンクはこちらからお選び下さい。
掛川深蒸し煎茶（hot/ice）和紅茶（hot/ice）
ほうじ茶（hot/ice）・コーヒー（hot/ice）
オレンジジュース・アップルジュース

＋¥100（＋税）
すべてのドリンク（アルコールは除く）からお選びいただけます。

神楽坂 茶寮 定番メニュー！！

抹茶のチョコレートフォンデュ
green tea chocolate fondue

香り高い京都宇治の抹茶とホワイトチョコを
合わせた温かい和風チョコレートフォンデュ。
お召し上がりの後はバニラアイスにかけて
お楽しみ下さい。

シェアもオススメ☆

¥870（+税）

パフェ
parfait

やわらかプリンにお茶ソフトクリームをのせ、
自家製の抹茶・苺のソースをかけたオリジナル
パフェです。

各¥770（+税）

静岡掛川の高級深蒸し煎茶を
入れたお茶ソフトクリームです。

抹茶と白玉の和パフェ
green tea and rice-flour dumplings parfait

お茶ソフトクリーム使用

苺と白玉の和パフェ
strawberry and rice-flour dumplings parfait

あんみつ
anmitsu

特製のもちもち寒天と甘さをおさえたあんに
白玉をのせた saryō 定番のあんみつです。
黒みつをたっぷりかけてお召し上がり下さい。

各¥690（+税）

白玉フルーツあんみつ
rice-flour dumplings and fruit anmitsu

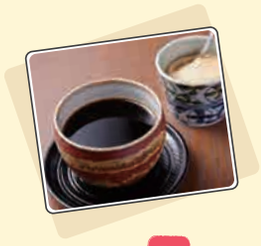
生麩と白玉あんみつ
namafu and rice-flour dumplings anmistu

ドリンクセット
+¥190（+税）

■ ドリンクセットのドリンクはこちらからお選び下さい。
掛川深蒸し煎茶（hot/ice）和紅茶（hot/ice）
ほうじ茶（hot/ice）・コーヒー（hot/ice）
オレンジジュース・アップルジュース

+¥290（+税）
すべてのドリンク（アルコールは除く）
からお選びいただけます。

ドリンクメニュー drink menu



◆ お茶 tea Hot

◆お茶は急須でお出し致します。
注ぎ湯もできますので、二煎目もお楽しみください。

深蒸し掛川茶 かごよせ
green tea Kagoyose

甘みとコクが十分引き立つように
大切に手間隙をかけて作り上げた、
渋みの少ないまろやかな味わい。

¥550（+税）

柚子緑茶
green tea and yuzu

すがすがしい柚子の香りがたつ
緑茶です。

¥550（+税）

和紅茶
Japanese black tea

くせのないマイルドな紅茶。
渋みも抑えておりストレートで
しっかり味わえる紅茶。

¥570（+税）

ほうじ茶
roasted green tea

深みのある、こうばしい香りが
口いっぱいに広がります。

¥500（+税）

◆ コーヒー・ラテ coffee・latte Hot Ice

ブレンドコーヒー blended coffee	¥400（+税）
カフェラテ cafe latte	¥450（+税）

◆ ソフトドリンク soft drink Ice

深蒸し煎茶 green tea	Hot Ice	¥400（+税）
和紅茶 ice tea	Hot Ice	¥400（+税）
ほうじ茶 roasted green tea	Hot Ice	¥400（+税）
アップルジュース apple juice		¥400（+税）
オレンジジュース orange juice		¥400（+税）
ジンジャエール ginger ale		¥400（+税）

◆ 抹茶 green tea Hot

saryo's cafe のお抹茶
saryo's cafe green tea ¥550（+税）

まろやかな味わいの中に、ほど良い渋みを感じる
飲みやすい抹茶です。ティータイムや、午後の
ひとときに、お菓子とぴったりなセットもございます！

◆ 豆乳ラテ soymilk latte Hot Ice

牛乳と豆乳を混ぜてつくった身体にやさしいラテです。
（下記よりお選び下さい。）

抹茶・ほうじ茶
きなこ・あずき 各¥520（+税）

green tea soymilk・Roasted tea soymilk latte・Japanese black tea soybean soymilk latte・adzuki beans soymilk latte

◆ クリームラテ cream latte Hot Ice

牛乳と豆乳を混ぜてつくった身体にやさしい
クリームをのせたラテです。
（下記よりお選び下さい。）

抹茶・ほうじ茶
きなこ・あずき 各¥550（+税）

green tea soymilk・Roasted tea soymilk latte・Japanese black tea soybean soymilk latte・adzuki beans soymilk latte

お茶ソフトクリーム使用

◆ フロートラテ float latte Ice

牛乳と豆乳を混ぜてつくった身体にやさしい
ソフトクリームをのせたラテです。
（下記よりお選び下さい。）

抹茶・ほうじ茶
きなこ・あずき 各¥580（+税）

green tea soymilk・Roasted tea soymilk latte・Japanese black tea soybean soymilk latte・adzuki beans soymilk latte

◆ ビール beer

ハイネケン Heineken	¥620（+税）
キリン零 ICHI【ノンアルコール】 KIRIN ZERO ICHI	¥500（+税）