



抹茶にこだわり、素材とのバランスを追及した和スイーツ。
だしにこだわり、無添加・国産などを使用したお食事。
こだわりを詰め込んだ新しい「神楽坂 茶寮」

当店では、厳選したお茶と和スイーツの相性を楽しんで頂きたい
日本のお茶セット、お抹茶または玉露セットのご案内をしています。
日本のお茶セットでは日本各地のお茶からお好きなもの
をお選び頂けます。(珈琲、ジュース、ラテへ変更もできます。)

㊦ 神 楽 坂 茶 寮



saryō パフエ

こだわりの抹茶アイス、抹茶ゼリー、
抹茶プリンと抹茶づくしのパフエに、
香ばしい玄米茶アイスと、サクサク
もちもち食感を加え食べ進めたくなる
美味しさに仕上げました。

庭園をイメージした飾り付けが新しい
茶寮スタイル。



セットのお飲み物は、
ドリンクページから
お選びください

ドリンクセット
¥1700 (¥1870)

渋谷スクランブルスクエア店 限定

モンブラン抹茶パフェ

ラム酒が香るモンブランクリームに
抹茶を合わせ、栗やサクサクパフ、
ブラウニーをトッピング。
栗の甘みと風味が豊かな
女性支持率 NO.1パフェ！



セットのお飲み物は、
ドリンクページから
お選びください

ドリンクセット
¥1900 (¥2090)

お茶にこだわった和スイーツ

セットのお飲み物は、
ドリンクページからお選びください。

— 季節のオリジナル和ケーキ —

和三盆とメロンの ヨーグルトショートケーキ

和三盆を使用して焼き上げたスポンジケーキに
ジューシーなメロンを合わせました。
クリームにはヨーグルトを混ぜ込み
さっぱりとした味わいに仕上げています。

Cake



ドリンクセット ￥1500 (¥1650)



濃い抹茶のチーズタルト

濃厚な抹茶チーズと甘さひかえめの あんこをタルトに
流し込み、じっくり焼き上げたプレミアムタルト。
渋谷スクランブルスクエア店限定です。

ドリンクセット ￥1400 (¥1540)

京抹茶の フローズンスモア

サクサクのグラノーラと抹茶のアイスを
ふわふわマシュマロで閉じ込め
こんがり焼き上げた甘く香ばしい
茶寮流フローズンスモア



ドリンクセット ￥1400 (¥1540)



Ice cream

利き茶アイス

(抹茶・煎茶・玄米茶)

芳醇な香りの抹茶。爽やかな味わいの煎茶。香ばしい風味の玄米茶。三種のお茶アイスが楽しめる利き茶アイス。

ドリンクセット ￥1300 (¥1430)

セットのお飲み物は、ドリンクページからお選びください



Jelly

お茶香る茶寮の抹茶ゼリー

(抹茶蜜添え)

茶寮オリジナルのもちっと食感が新しい2色の抹茶ゼリーにゆであずきを合わせました。濃厚抹茶蜜をかけると深みのある味わいに。

ドリンクセット ￥1300 (¥1430)

当店の和スイーツは、お茶との味わいを
堪能していただく為に、全てドリンクセットとなっております。

日本各地のお茶の中・お抹茶・ソフトドリンクメニューから
お好みのものをお選びください。

和素材たっぷり和スイーツと、厳選された茶葉との
心地よい一時を、是非お楽しみください。

茶寮

神楽坂 茶寮で
味わう日本のお茶

丸久小山園

- ※ 静岡県
- ※ 京都府
- ※ 鹿児島県

 佐々木製茶株式会社



仁田民の知覧茶園

お茶の名店により
厳選された茶葉を
揃えております

神楽坂 茶寮で味わう 日本のお茶



ドリンクセットは下記からお選びください。

煎茶 若葉摘み

¥750 (¥825)

旨みと渋みのバランスがとれ、お茶通のみなさまにも満足いただける味わい。

ほうじ茶 炭火炒り

¥750 (¥825)

すっきりとした飲み口と香ばしさが特徴。カフェインが少ないので小さなお子様からお年寄りまでお楽しみ頂けます。

玄米茶 抹茶入り

¥750 (¥825)

深蒸し掛川茶の美味しさと四度炒り玄米の香ばしい香りの玄米茶。お抹茶を合わせたまろやかで、香ばしい味わい。

和紅茶 紅ふうき

¥750 (¥825)

掛川産「べにふうき」を使用した渋みの少ない国産紅茶。アッサム種に近い茶品種。繊細でマイルドな優しい甘さの味わい。

煎茶 古都緑

¥750 (¥825)

透明感のある水色の煎茶は、さらりとした口当たり、ほのかな甘みが広がります。二煎目は煎茶ならではの渋みもお楽しみ頂けます。

玄米茶 都の雪

¥750 (¥825)

サッパリとした苦みと渋みの中に、ほんのり香る玄米の香ばしき。バランスの良いブレンド茶です。

ほうじ茶 紅かおり

¥750 (¥825)

きれいな茜色で、ほど良い香ばしさ感じる飲み心地。抹茶原葉の高級かりがねを加えた茶葉。

煎茶 かりがね

¥750 (¥825)

深蒸し製法で仕上げたかりがね茶。茎茶特有の甘味を深蒸しにより引き立たせました。

ほうじ茶

¥750 (¥825)

渋味や苦味が抑えられるので、あっさりとした口当たり。知覧茶園ではお茶本来の味と香ばしさのバランスにこだわりました。

玄米茶 かりがね

¥750 (¥825)

ほのかな甘みがあり、ほど良いコクがあります。香り高く炒った玄米の香ばしさが広がる味わい。

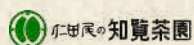
和紅茶

¥750 (¥825)

香りが強く渋みの少ない飲みやすい「鹿児島県産紅茶」鹿児島県産の上質な茶葉を厳選し、独自の製法で丹念に仕上げ、香り高く甘みの強い味わいを引き出しました。



丸久小山園



ドリンクセットは、こちらからも
お選びいただけます。



丸久小山園のお抹茶【五十鈴】

京都府産宇治抹茶「五十鈴」を使用した
濃い緑の鮮やかなお抹茶。
旨味と渋みがほど良く調和し、
初めての方でも飲みやすい味わいです。

¥850 (¥935)

茶寮の和ラテ

※ドリンクセット対象

茶寮の抹茶ラテ ¥850 (¥935)
(Hot/Cold)

茶寮のほうじ茶ラテ ¥850 (¥935)
(Hot/Cold)

茶寮の煎茶ソーダ

煎茶ティーソーダ

旨みのある煎茶をスッキリとさわやかに
楽しめるティーソーダ。炭酸の喉ごし
煎茶の風味が口いっぱいに広がります。

煎茶フルーツソーダ

フルーツを加え、甘みと酸味も楽しめる
味わい豊かなドリンクに仕上げました。
見た目も美しい新しいお茶の楽しみ方です。

各 ¥850 (¥935)



※ドリンクセット対象

ジュース

※ドリンクセット対象

りんごジュース ¥750 (¥825)

みかんジュース ¥750 (¥825)

コカ・コーラ ¥750 (¥825)

※写真はイメージです。

お茶を楽しむ お酒



京都 丸久小山園の玉露を
漬け込んだジンをお好きな飲み方で

玉露ジントニック

玉露ジンリッキー

緑茶クラフトジン 緑茶割り

各 ¥850 (¥935)



日本酒

獺祭 純米大吟醸

180ml ¥1800 (¥1980)



JAPAN CRAFT BEER

銘柄など詳細はスタッフまで
お声かけください。

¥850 (¥935)

ハイネケン ロングネック瓶 330ml

¥750 (¥825)

JAPAN WHISKY

富士山麓シグニチャー

(ロック / ソーダ割り / 水割り)

¥1050 (¥1155)

だしと野菜を味わう、身体にやさしい茶寮のごはん





マグロとサーモンの彩り海鮮丼

(小鉢2品 / お吸い物付き)

食べ応え抜群のマグロとサーモン、旬の海の幸を
豪華に盛り付けた海鮮丼。

特製の出汁醤油でお楽しみ下さい。

※季節で内容が変わる場合がございます。

¥2273 (¥2500)

神楽坂 茶寮 オリジナル
「天空のラーメン」



京鴨と焼きネギの鴨醤油ラーメン
～小鉢二品付き～ ￥1819(¥2000)

京鴨ガラをじっくり煮出した
鴨出汁の旨みが効いた醤油ラーメン。
焼き葱の香ばしさ、味わい深い京鴨肉、
京鴨つくねと合わせてご堪能ください。



国産ポークの豆乳豚骨ラーメン
～小鉢二品付き～ ￥1500(¥1600)

豆乳を使ったヘルシーながらコクある
味わいを感じられる豚骨風ラーメン。
豚肉たっぷりボリューム感ある一品。
キャベツの塩だれは味わいのアクセントに。

ごはんとお椀



国産ポークと根菜の 胡麻豆乳お椀御膳

甘みのあるコク深い国産豚肉をヘルシーな胡麻豆乳のおだしと6種の根菜で美味しく煮込んだ、コクのある後引く味わい。人気商品。

¥ 1450 (¥ 1595)

茶飯・汁椀・小鉢 (小鉢は季節によって変わります。)



こりこり緑茶鶏団子の 柚子香る出汁お椀御膳

緑茶の茶葉とヤゲン軟骨を練りこんだこりこり食感がくせになる鶏団子。旨味が溶け込んだ、だし汁でほっと温まるお椀。柚子の香りがアクセント。

¥ 1450 (¥ 1595)

茶飯・汁椀・小鉢 (小鉢は季節によって変わります。)

※お椀御膳、お豆腐御膳、すき焼き御膳のごはんは、茶寮オリジナル茶飯でのご用意です。
(茶飯：ほうじ茶と小豆で炊いたごはん)

こだわり出汁茶漬け

炙りサーモンといくらの 出汁茶漬け御膳

高温で香ばしく炙ったサーモンと
甘くコクのあるいくらに、自家製の
出し汁をたっぷりとかけて
お召し上がりください。

¥1500 (¥1650)

炙りサーモンいくらごはん・だし・薬味
小鉢 (小鉢は季節によって変わります。)



国産うなぎの ひつまぶし御膳

国産鰻に厳選タレをからめて
じっくり焼き上げふくら
柔らかく仕上げました。
これで元気もうなぎ登り！

¥3000 (¥3300)

ひつまぶしごはん・だし・薬味
小鉢 (小鉢は季節によって変わります。)



※お椀御膳すき焼き御膳のごはんは、
茶寮オリジナル茶飯でのご用意です。
(茶飯：ほうじ茶と小豆で炊いたごはん)

出来立てを味わうお鍋



国産牛のトマト すき焼き御膳

適度にサシの入った特選国産牛の甘味と、長ネギや玉ねぎの甘味、トマトのほど良い酸味が鍋の中でぐつぐつ花開き融合する特製すき焼き御前。

¥ 2700 (¥ 2970)

お肉倍增 ¥3700 (¥4070)

すき焼き鍋・茶飯・お吸い物・薬味・卵
小鉢 (小鉢は季節によって変わります。)



京鴨のトマト すき焼き御膳

濃厚な赤身とまろやかな脂が特徴の京都産鴨肉を、特製割り下でトマトや焼きネギと一緒に煮込んだすき焼き御膳。溶いた生卵にくぐらせてお召し上がりください。

¥ 2700 (¥ 2970)

すき焼き鍋・茶飯・お吸い物・薬味・卵
小鉢 (小鉢は季節によって変わります。)