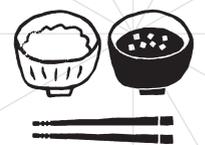


茶寮のいろいろごはん



御膳

※小鉢の内容は季節によって変わります。
※新潟県産のお米を使用しております。



鯛茶漬け御膳

1,630円 (税込)

- ・ 海鮮の天ぷら
- ・ 小鉢2種
- ・ サラダ
- ・ 3連薬味
- ・ 特製ごまだれ
- ・ お出汁

新鮮な鯛の切り身を、そのまま海鮮丼として、お出汁をかけてお茶漬けとしても、どちらも楽しめます。ごまだれを加えるとまろやかな味わいになります。

おばんさい御膳

1,630円 (税込)

- ・ 根菜のかき揚げ
- ・ サラダ
- ・ おみそ汁

様々な味を少しずつお楽しみ頂ける当店人気No.1御膳！

※おばんさいの内容は写真と異なる場合がございます。
詳しくは、スタッフへお声かけ下さい。



人気No.1!

※小鉢の内容は季節によって変わります。
※新潟県産のお米を使用しております。



焼き立て出汁巻き玉子御膳 1530円(税込)

- ・小鉢2種
- ・おみそ汁
- ・サラダ
- ・大根おろし

カツオだしの風味が口いっぱいに広がります。
九条葱の食感がアクセントです。

※職人が丁寧に1本1本巻いております。
少々お時間を頂戴することがございます。ご了承くださいませ。

おすすめ
御膳

焼き魚 御膳 1,530円(税込)

- ・小鉢2種
- ・大根おろし
- ・サラダ
- ・おみそ汁

旬の魚を厳選し丁寧に焼き上げた人気の御膳です。
季節や時期によりお魚が変わりますので、詳しい内容についてはスタッフまでお気軽にお声かけ下さい。



※小鉢の内容は季節によって変わります。

※新潟県産のお米を使用しております。



ほうじ茶ポークと 素揚げ野菜のキーマカレー御膳 1,330円 (税込)

・小鉢2種 ・サラダ ・おみそ汁

茶寮自慢のキーマカレー。ほうじ茶で煮込んだ
香りの良い柔らかポークとスパイシーなカレーは、相性抜群！
素揚げ野菜は季節によって変わります。

国産鶏と南高梅の とろろ昆布うどん御膳 1,330円 (税込)

・小鉢2種 ・サラダ ・根菜のかき揚げ

鰹節にアゴ出汁を加えた風味豊かなうどんつゆに
南高梅の酸味ととろろ昆布のうまみが加わった
さっぱりとしたおうどんです。



茶寮のお茶の時間



茶寮 自慢のあんみつ

自家製もちもち
寒天と生麩



生麩と白玉のクリームあんみつ
860円 (税込)

もちもちとした食感の寒天とよもぎの生麩、甘さ控えめあんこ、白玉、抹茶アイスをコクのある黒蜜でいただく人気のあんみつです。

和スイーツセット 1,280円 (税込)
(アルコール以外)



苺と白玉のクリームあんみつ
860円 (税込)

フレッシュな苺、白玉やあんこ、バニラアイスを合わせました。苺とあんこの甘さがクセになります。



栗とほうじ茶のクリームあんみつ
860円 (税込)

人気のあんみつに、渋皮煮と甘露煮の2種類の栗をトッピング。自家製ほうじ茶クリームของ香り、上品な甘さが、お茶にピッタリな一品です。

茶寮の甘味

茶寮 本店でも大人気商品！



お茶香る 茶寮の和パフェ
900円 (税込)

京都の宇治抹茶を贅沢に使ったゼリーとプリンの上に、香ばしいほうじ茶クリームとアイスクリーム、和の素材をふんだんに飾った茶寮自慢の和パフェです。



抹茶のフローズンスモア
900円 (税込)

サクサクのグラノーラ、抹茶アイスをふわふわのマシュマロで閉じ込め、こんがり香ばしく焼き上げたあつひや新感覚スイーツです。

和スイーツセット 1,280円 (税込)
(アルコール以外)



田舎汁粉 (お漬物付き)
860円 (税込)

お塩をきりっとさせたお汁粉に、香ばしい焼き餅と栗の甘露煮、茶寮自慢のよもぎふをトッピングしました。

甘味

お一人でも！
グループで一緒に
食べるのもオススメ！



京抹茶のチョコレートフォンデュ
1,020円 (税込)

生麩、パイ
いちご、白玉



バニラアイス



抹茶のチョコレートを
バニラアイスにかけて...



フォンデュセット 1,390円 (税込)
(アルコール以外)

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
かけてお楽しみください。

※アレルギー表記（）内は、コンタミです。

和のケーキ

和の素材を使った人気のケーキです。



乳・卵・小麦・ゼラチン
(くるみ・大豆)

和栗と抹茶の モンブランタルト

抹茶のカスタードクリームと
蒸し栗のクリームを重ねた
定番の一品です。

セットだと
+¥200 お得♪

単品 660円 (税込)
和ケーキセット 1,120円 (税込)
(アルコール以外) ※和ケーキセットにはアイスが付きます☆



乳・卵・小麦・くるみ
(ゼラチン・大豆)

小豆と わらび餅のタルト

特製の甘さひかえめの餡子に
ローストしたくるみ、もちもちの
わらび餅などを合わせた
食感の楽しい和タルトです。



(季節限定)

甘夏の ベイクドチーズケーキ

北海道産のクリームチーズと
甘夏柑を合わせたました。
自家製ほろ苦甘夏柑ピールと
ジャムソースと一緒に

乳・卵・小麦
(くるみ・ゼラチン・大豆)

厳選茶葉 3種



お茶はすべてポットで蒸らしてそのままお出ししております。



八女茶 Hotのみ
¥770 (税込)

福岡県八女市で作られたお茶です。独自の製法により、ゆっくりと成長させているため濃密な味わいをお楽しみ頂けます。時間をかけて蒸らすことで、さらに甘いコクが引き出されます。



ダーズリン Hotのみ
¥770 (税込)

やや赤みを帯びたオレンジ色を呈した茶から、力強くフルーティーな香気が立ち上がります。一口毎に心地よい渋みの中に熟した果実味が広がり濃密さを増していきます。



コウゲイチャ ソウリュウゲキジュ
工芸茶 双龍劇珠
Hotのみ ¥770 (税込)

お湯を注ぐと、中からジャスミンの花がゆっくりと咲き広がりが甘い花の香りが漂ってきます。まろやかで繊細な味わいです。

日本茶ブレンド



キョウタンゴジョウセンチャ

京丹後上煎茶 Hot or Ice ¥660 (税込)

京丹後の自然の中で育った茶葉を丁寧に仕上げた上質な煎茶。

深蒸し煎茶

Hot or Ice ¥660 (税込)

通常の煎茶よりもビタミンやカテキンなど、健康成分が豊富といわれており、コクのある煎茶です。



煎茶レモングラス Hotのみ ¥660 (税込)

京丹後上煎茶の自然な甘みに、清涼感のあふれるレモングラスをブレンドしました。胃腸の働きを活発にする効果があるとされています。

しょうがほうじ茶 Hotのみ ¥660 (税込)

香ばしい風味が特徴のほうじ茶とうるち米を使った玄米茶に生姜をブレンドしました。食事とも相性が良く、消化を助ける作用があるとされています。



紅茶ブレンド

(きび砂糖をご用意しております。お好みでご利用下さい。)



ライチ紅茶 Hotのみ ¥660 (税込)

ライチの果汁で香りづけをした紅茶で、自然な甘味のあるクセのないさっぱりした味わいです。

ワチャ
カラメル和茶 Hotのみ ¥660 (税込)

カラメルの香りをうった紅茶と、玄米茶を合わせた茶寮オリジナルブレンド。



中国茶



ミツランコウ

蜜蘭香

Hotのみ ¥660 (税込)

甘く蜜のような味わいと蘭の花のような香りがすることから蜜蘭香と名付けられました。滋味深くすっきりとした心地よい味わいを持っていて、フルーティーな香りはマスカット香とも評されます。

トウホウビジン

東方美人

Hotのみ ¥660 (税込)

夏にしか生産されず、紅茶に近い風味をもつ烏龍茶です。フルーティーでどこか蜂蜜のような香りもあり、紅茶よりも渋みが少なく飲みやすい、まろやかなお茶です。



クロマメケンピチャ

黒豆健美茶

Hotのみ ¥660 (税込)

黒豆茶をベースに18種類の健康茶、ダイエット茶をブレンドしました。油分の多い食事の前に飲むと脂の吸収を抑える作用があるといわれています。



ハクトウウーロンチャ

白桃烏龍茶

Hotのみ ¥660 (税込)

二種類のお茶をオリジナルブレンド。華やかな白桃と繊細なジャスミンの香りで立体的な香りに、まろやかな味わいの色種が全体をまとめ上げています。

フルーツティーブレンド

(きび砂糖をご用意しております。お好みでご利用下さい。)

ハニージンジャー

Hotのみ ¥660 (税込)

さっぱりとしたレモンとジンジャーの風味を包み込むようにはちみつのがさが広がります。身体を温める効果が期待できるフルーツティー。



スイートフルーツ

Hotのみ ¥660 (税込)

完熟ラズベリーの甘い香りが広がります。初めに酸味が、後に甘味が感じられるフルーツティー。

オリジナルブレンド

森いちごのルイボスティー

Hotのみ ¥660 (税込)

ルイボスティーをベースに、ストロベリーチップとパインダイスをブレンドし、苺の香りを加えたハーブティー。

ローズヒップとトマトのハーブティー

Hotのみ ¥660 (税込)

(きび砂糖をご用意しております。お好みでご利用下さい。)

ドライトマトとローズヒップ、ハイビスカスをベースにアクセントとして赤シソ、バジル、オレンジの皮をブレンドしたハーブティー。



カモミールブレンド

Hotのみ

¥660 (税込)

ホルモンバランスを整えるカモミールに甜茶^{テンチャ}を加え、自然な甘みにブレンドしたハーブティーです。

オリジナルラテ

抹茶ラテ Hot or Ice ￥670 (税込)

国産抹茶を使用しコクのある甘さのないシンプルな抹茶ラテ。
お好みで黒蜜を入れてお召し上がりください。

黒洲きな粉ラテ Hot or Ice ￥670 (税込)

国産特選大豆を独自手法でじっくりと炒り上げ
挽きあげた、つやと香りの良い黒洲きな粉を使用した
香ばしいオリジナルラテ。

ほうじ茶ラテ Hot or Ice ￥670 (税込)

国産のほうじ茶を濃いめに抽出し、コクのあるミルクと合わせました。
ほうじ茶の香りとミルクのマイルドさが相性抜群の一杯です。

コーヒー

ブレンドコーヒー Hot or Ice ￥550 (税込)

カフェラテ Hot or Ice ￥670 (税込)

カプチーノ Hotのみ ￥670 (税込)

ソフトドリンク

ジンジャエール Iceのみ ￥550 (税込)

オレンジジュース Iceのみ ￥550 (税込)

アルコール

生ビール キリン一番搾り 600円 (税込)

ノンアルコールビール 590円 (税込)

ミニボトルスパークリング (1.5杯分)
・チンザノ ピノ シャルドネ 1000円 (税込)

食事とよく合う辛口のスパークリングワイン。
イタリア北部のピノ・ピアンコ種とシャルドネ種を使用。

ミニボトルワイン 赤 (1.5杯分) 640円 (税込)

・フォルタンド フランスカベルネソーヴィニオン
しっかりした味わいの赤ワイン。気品ある香りと力強く、
厚みのある風味が特徴です。

・セント・ハレット タティアラカベルネ&シラーズ
カシスとラズベリーの香りと果実味が魅力のワインです。

ミニボトルワイン 白 (1.5杯分) 640円 (税込)

・フォルタンド フランス シャルドネ
厚みのある風味の辛口白ワイン。
トロピカルフルーツを思わせるフルティーな香りです。

・セント・ハレット タティアラ シャルドネ
パイナップルや洋ナシの香りのまろやかなワインです。

Kids

オレンジジュース
杏仁豆腐プリン付き



7大アレルゲン食品を
使わないよう
工夫したカレーです。

低アレルゲン

海辺のイルカレー

色とりどりのお野菜をリンゴとハチミツで
じっくりと煮込みました。
特定原料不使用の甘口カレーです。

¥ 660(税込)

アレルギー対象

カレー…リンゴ / 杏仁豆腐…乳・ゼラチン

うどん…小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン / アイス…小麦・卵・乳・大豆・リンゴ

※詳細はスタッフまでお声かけ下さい。



お子さまきつねうどん

コーンの甘み、食感が楽しい
だしが染みた、おあげがクセになる
やさしい味のおうどんです。

¥ 660(税込)