Grand menu

神楽坂茶寮

【碧羅】へきら

抹茶の生搾りモンブラン

京都宇治抹茶と栗の自家製クリームを、
繊細で柔らかな絹糸のように搾り重ね
今までにない「くちどけ」を。
ワンランク上の
新たな茶寮　始まりの味

日本のお茶セット
￥2100（￥2310）

お抹茶または玉露セット
￥2200（￥2420）

煎茶アイス・クレームシャンティ・渋皮栗・季節のソース・メレンゲ・抹茶スポンジ

saryō パフェ

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ェに、
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。

日本のお茶セット
￥1500（￥1650）

お抹茶または玉露セット
￥1600（￥1760）

Chocolat 抹茶パフェ

濃厚なチョコレートに抹茶、
玄米茶アイスを合わせた
茶寮流チョコレートパフェ。
サクサクのチュイルに絡めて
お召し上がりください。

日本のお茶 セット
￥1600 (￥1760)

お抹茶または玉露 セット
￥1700 (￥1870)

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。

日本のお茶 セット
￥1800 (￥1980)

お抹茶または玉露 セット
￥1900 (￥2090)

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。
三種の味わいの食べ比べを
お楽しみください。

利き茶アイス（抹茶・煎茶・玄米茶）

日本のお茶セット　￥1200（￥1320）
お抹茶または玉露セット　￥1300（￥1430）

もちもち食感の寒天、
よもぎ生麩、甘さを控えた
低糖あんこ、白玉、
抹茶アイスにコクのある
黒蜜をかけていただく
人気定番商品のひとつ。

生麩と白玉のクリームあんみつ

日本のお茶セット　￥1250（￥1375）
お抹茶または玉露セット　￥1350（￥1485）

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
こんがりと焼き上げた
甘く香ばしい
茶寮流フローズンスモア

※写真はイメージです。

京抹茶のフローズンスモア

日本のお茶セット　￥1250（￥1375）
お抹茶または玉露セット　￥1350（￥1485）

茶寮オリジナル和スイーツ

栗のほっこりした甘さと、
抹茶のほろ苦くコクのある
クリームが相性抜群。
抹茶との出会いは、
食べてからのお楽しみ。
神楽坂 茶寮で定番
人気の一品。

和栗と抹茶のモンブランタルト

日本のお茶セット ￥1200（￥1320）
お抹茶または玉露セット ￥1300（￥1430）

店内のオーブンで焼き上げ
焼きたてを楽しめる一品。
ほくほく、ほっこり
安納芋の濃厚な
甘さが染みわたる
特別なタルト。

焼きたて安納芋の スイートポテトタルト

日本のお茶セット ￥1200（￥1320）
お抹茶または玉露セット ￥1300（￥1430）

茶

神楽坂 茶寮で
味わう日本のお茶

お茶の名店により
厳選された茶葉を揃えております。

深蒸し製法が多く、時間をかけて
お茶を蒸すため、渋みの少ない
深みある柔らかな味わい。

浅蒸し茶が多く、水色は濁りなく
澄んでいるが、しっかりと
甘み・旨みを感じられる。

さわやかな香り、旨みが
特徴。温暖な気候を生かした
個性輝く多様な品種。

静岡

KANEJO

煎茶　綺（あや）　¥750（¥825）

甘みの強いかぶせ茶をブレンドした旨みと深みのバランスのとれた味わい。
茶葉の鮮やかな緑色が特徴的。

玄米茶　田ノ神（たのかみ）　¥750（¥825）

深蒸し掛川茶に、アイガモ農法で安全に作られた玄米を香ばしく炒り、
お抹茶を合わせたまろやかで、香ばしい味わい。

ほうじ茶　不知火（しらぬい）　¥750（¥825）

熟した肉厚の茶葉をやや細かく細断し、長時間かけじっくりと焙煎したことで
淹れた時の水色（すいしょく）が綺麗なブロンズ色に。芳醇でまったりとした味わいが特徴。

和紅茶　よりみち　¥750（¥825）

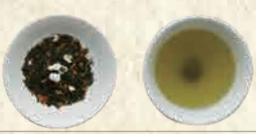
掛川産「べにふうき」を使用した渋みの少ない国産紅茶。
アッサム種に近い茶品種。繊細でマイルドな優しい甘さの味わい。

京都

丸久小山園

煎茶　古都（こと）　¥750（¥825）

透明感のある水色（すいしょく）の煎茶は、さらりとした口当たり、ほのかな甘みが
広がる。二煎目は煎茶ならではの渋みもしっかり楽しめる。



玄米茶　雪花（せっか）　¥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さ。
バランスのとれた飲みやすいブレンド茶。

ほうじ茶　紅香（べにか）　¥750（¥825）

新芽が大きく厚い茶葉と、抹茶原料の高級かりがねを加え焙じた、香りの
良さが特徴な茶葉。きれいな茜色で、ほど良い香ばしさを感じる飲み心地。

濃口煎茶　富久珂（ふくか）　¥750（¥825）

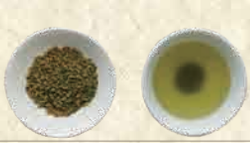
奥行きの深い濃厚な味わい。ふつうの煎茶に比べ、濃い味わいと香ばしさ、
コクを兼ね添えている。しっかりした味わいがお好みの方におススメ。

鹿児島

仁田尾の知覧茶園

煎茶　織部（おりべ）　¥750（¥825）

甘みがあり、バランスの良いコクと旨みが楽しめます。
程よく爽やかな香り。濃厚な緑色の水色（すいしょく）が特徴。



玄米茶　白鹿（はくろく）　¥750（¥825）

ほのかな甘みに、ほど良いコクが広がります。炒った玄米の香ばしさが
香り高く広がり、落ち着いた味わいが心を落ち着かせてくれる。

ほうじ茶　鳳凰（ほうおう）　¥750（¥825）

渋味や苦味が抑えられた、あっさりとした口当たり。
お茶本来の味と、香ばしさのバランスにこだわった茶葉。

和紅茶　紅しぐれ（べにしぐれ）　¥750（¥825）

香り高く、渋みの少ない「鹿児島県産紅茶」。鹿児島県産の飲みやすい上質な
茶葉を厳選。独自製法で丹念に仕上げた香り高く甘みの強い味わい。

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）

玉露（ぎょくろ）【翠緑】～すいりょく～

緑茶の最高級。京都丸久小山園の玉露。
まろやかな口当たり、甘みとコク、
深みのある香りを楽しめます。
旨み成分を引き出すため
「低温のお湯」でご提供いたします。

￥850（￥935）

和ラテ

別点ての抹茶・ほうじ茶にクリーミーなミルクを合わせて
お召し上がりいただく甘さ控えめな濃厚ラテ

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

旨みある煎茶をスッキリとさわやかに楽しめます。

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豊かな味わい。
新しいお茶の楽しみ方です。

各　￥850（￥935）

ジュース

りんごジュース　￥650（￥715）

みかんジュース　￥650（￥715）

※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 ￥850(¥935)

玉露ジンリッキー ￥850(¥935)

緑茶クラフトジン 静岡煎茶割り ￥850(¥935)

知覧 Tea 酎 知覧茶割り ￥850(¥935)

※お好みの割り方でも承ります。

国産ウィスキー・ビール

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)

キリン 一番搾り ￥750(¥825)

キリン グリーンズフリー ￥650(¥715)
(ノンアルコールビール)

一つ一つの味わいを楽しむ
身体にやさしい茶寮のごはん

※おばんさいの内容は季節により変わります。
※写真はイメージです。

数量限定

12種のおばんさい御膳

自慢の出汁で味付けしたヘルシーな野菜やお豆腐、お魚など、
様々な味わいと食感が少しずつ楽しめる茶寮1番人気！のおばんさい御膳。
ほうじ茶と小豆で炊いた茶飯と共にお楽しみ下さい。

￥1500（￥1650）

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。

￥1300（￥1430）

茶飯・汁椀・小鉢（小鉢は季節によって変わります。）

こりこり京鴨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込んだ
こりこり食感がくせになる京鴨団子。
京鴨の旨味が溶け込んだ出汁でほっと
温まるお椀。柚子の香りがアクセント。

￥1300（￥1430）

茶飯・汁椀・小鉢（小鉢は季節によって変わります。）

※お椀御膳のごはんは、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

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。

￥1300（￥1430）

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。）

写真は、とろろご飯付き

はまぐりと海鮮の明太クリームうどん御膳

香り立つはまぐりの風味と、海鮮の旨み、
クリームが全体をまろやかにまとめ上げ、
明太子がアクセントに効いた
「神楽坂 茶寮 本店」定番人気商品。

とろろご飯付き

￥1350（￥1485）

【とろろご飯なし　￥1150（￥1265）】

明太クリームうどん・とろろご飯
小鉢（小鉢は季節によって変わります。）

国産ポークの胡麻豆乳うどん
レモンラー油添え
～とろろご飯付き～

国産牛と揚茄子の
トマトチーズうどん
～とろろご飯付き～

なめらかな口当たりと、つるっとしたのどごしの
稲庭うどんを異なる味わいで２種類ご用意。
お好みはどちら？
コクのある胡麻豆乳スープが後味引く胡麻豆乳うどんと、
出汁のきいた旨み溢れる自家製ソースのトマトチーズうどん。
どちらかお選びください。

各 1350 円 (1485 円)

とろろご飯なし
1150 円 (1265 円)

※どちらにも小鉢が２個付きます。