

MENU



こだわりの抹茶アイス、
抹茶ゼリー、抹茶プリンに
玄米茶アイスや様々な
和素材を組み合わせた
抹茶づくしのパフェ

saryō パフェ

ドリンクセット ¥1250
(税込 ¥1375)

※お抹茶・フロート・アルコール以外



モンブランクリームに
抹茶を合わせ、栗や
白玉をトッピング
栗と抹茶の相性が抜群！

モンブラン抹茶パフェ

ドリンクセット ¥1300
(税込 ¥1430)

※お抹茶・フロート・アルコール以外



京抹茶の チョコレート フォンデュ

ドリンクセット ¥1300

(税込 ¥1430)

※お抹茶・フロート・アルコール以外

香り高い京都宇治抹茶を使った
チョコレートソースによもぎ生麩、
パイなどを絡めてそれぞれの味、
食感をお楽しみください。

最後はアイスにかけて
あつひやスイーツに。
シェアもオススメです！



お茶香るフローズンスモア

ドリンクセット ¥1200 (税込 ¥1320)

※お抹茶・フロート・アルコール以外

サクサクのグラノーラ、抹茶と玄米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！

★抹茶アイスまたは、玄米茶アイス
お好みの方をお選びください。



生麩と白玉のクリームあんみつ

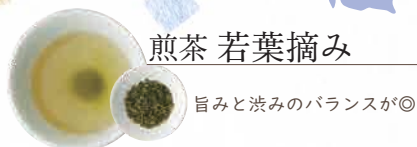
ドリンクセット ¥1200 (税込 ¥1320)

※お抹茶・フロート・アルコール以外

もちもち食感の寒天、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不動の人気商品。

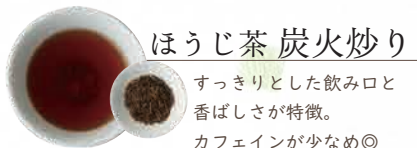
日本各地のお茶 各 ¥650 (税込 ¥715)

静岡



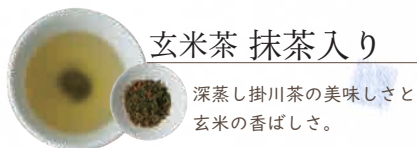
煎茶 若葉摘み

旨みと渋みのバランスが◎



ほうじ茶 炭火炒り

すっきりとした飲み口と
香ばしさが特徴。
カフェインが少なめ◎



玄米茶 抹茶入り

深蒸し掛川茶の美味しさと
玄米の香ばしさ。



和紅茶 紅ふうき

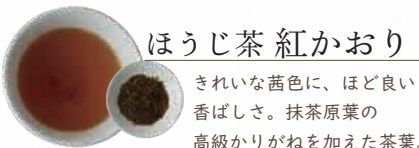
掛川産「べにふうき」を
使った渋みの少ない国産紅茶。
繊細でマイルドな優しい甘さ。

京都



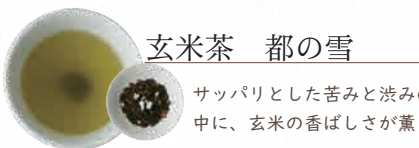
煎茶 古都緑

さらりとした口当たりに
ほのかな甘みが広がる。



ほうじ茶 紅かおり

きれいな茜色に、ほど良い
香ばしさ。抹茶原葉の
高級かりがねを加えた茶葉。



玄米茶 都の雪

サッパリとした苦みと渋みの
中に、玄米の香ばしさが薫る



鹿児島



煎茶 かりがね

深蒸し製法で仕上げた
かりがね茶。茎茶特有の甘味。



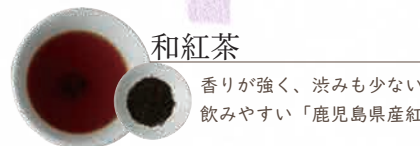
ほうじ茶

渋味や苦味を抑え
あっさりとした口当たりに。



玄米茶 かりがね

ほのかな甘みに、ほど良いコク。
香り高く炒った玄米の
香ばしさが広がる味わい。



和紅茶

香りが強く、渋みも少ない
飲みやすい「鹿児島県産紅茶」

おのみもの

※お抹茶・フロート・アルコールは、ドリンクセット対象外

神楽坂 茶寮のお抹茶

～お茶菓子付き～

¥700 (税込 ¥770)

京都府産宇治抹茶五十鈴を使用。
旨味と渋味のバランスが良く、
濃い緑色が特徴。茶道でも使われています。
初めての方でも飲みやすい味わい。
お菓子と一緒に心地良いひと時を



抹茶ラテ
(HOT/COLD)

¥650 (税込 ¥715)

ほうじ茶ラテ
(HOT/COLD)

¥650 (税込 ¥715)

玄米緑茶

¥600 (税込 ¥660)

ブレンドコーヒー
(HOT/COLD)

¥600 (税込 ¥660)

アップルジュース

¥600 (税込 ¥660)

オレンジジュース

¥600 (税込 ¥660)

アイ스티ー

¥600 (税込 ¥660)

ジンジャーエール

¥600 (税込 ¥660)

クレミアフロート



CREMIA
プレミアム生クリームソフト
クレミア使用



コーヒーフロート

¥700 (税込 ¥770)

ティーフロート

¥700 (税込 ¥770)

抹茶ラテフロート

¥700 (税込 ¥770)

ほうじ茶ラテフロート

¥700 (税込 ¥770)

ビール

ハイネケン [小瓶]

¥630 (税込 ¥693)

キリン零 ICHI (ゼロイチ) [小瓶]

※ノンアルコールビール

¥630 (税込 ¥693)



ラテは+¥55 (税込 ¥60)

豆乳へ変更することが可能です。



Chanabe menu 茶鍋

ごはん

¥ 950 (税込 ¥ 1045)

お好きな茶鍋を選び

『ごはん』か『うどん』をお選びください。

うどん

¥ 1000 (税込 ¥ 1100)



鶏つくねと塩麴の コラーゲン茶鍋

chicken ball and
salted rice malt

豚・鶏ガラ入った特製コクのある
スープに塩麴・軟骨つくねの入ったお鍋。

トッピングおすすめ
トッピング!



チーズ・つくね



鶏と焼き餅の 梅茶鍋

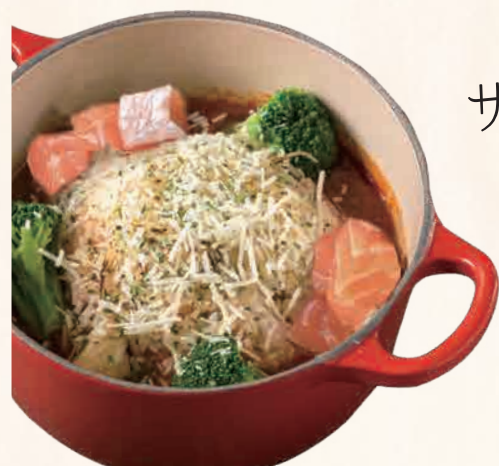
Steamed chicken and
grilled rice cake plum flavor soup

梅が香るホッとする味わい。焼き餅の
香ばしさがアクセントのお茶漬け風茶鍋

トッピングおすすめ
トッピング!



豆もやし・つくね



サーモンとブロッコリーの トマトチーズ茶鍋

Tomato cheese of a
salmon and the broccoli

鯉トマトスープで、サーモンの旨味を引き出しました。
とろけるチーズをごはんと絡めてお楽しみ下さい。

トッピングおすすめ
トッピング!



焼き餅・チーズ



+ ¥80 (税込 ¥88)

トッピングで自分だけの
オリジナル茶鍋!

焼き豆腐 (3切れ)・温泉卵・焼き餅・チーズ・うずらの卵 (3個)

豆もやし・コラーゲン・つくね (3玉)

ごはん大盛り・うどん大盛り・根菜増量・お肉増量



茶鍋



小鉢

ごはん

¥ 950 (税込 ¥ 1045)

お好きな茶鍋を選び

『ごはん』か『うどん』をお選びください。

うどん

¥ 1000 (税込 ¥ 1100)



根菜としゃぶ豚の ごま豆乳茶鍋

root vegetables and buta-shabu

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た茶鍋です。

トッピングおすすめ!



焼き餅・焼き豆腐



小柱ときくらげの 火鍋風茶鍋

trubecula and cloud
ear hot pot-style

唐辛子、八角の入った麻辣油を
たっぷり入れた火鍋風茶鍋です。

トッピングおすすめ!



焼き餅・温泉卵



エビとブロッコリーの トマトチーズカレー茶鍋

Shrimp and broccoli
tomato cheese curry

トマトの酸味がアクセントのカレー茶鍋。
エビの旨みが染み出たコク深くクセになる味わい。

トッピングおすすめ!



温泉卵・チーズ



Topping



+ ¥80 (税込 ¥88)

トッピングで自分だけの
オリジナル茶鍋!

焼き豆腐 (3切れ)・温泉卵・焼き餅・チーズ・うずらの卵 (3個)

豆もやし・コラーゲン・つくね (3玉)

ごはん大盛り・うどん大盛り・根菜増量・お肉増量



Gozen 御膳



ご飯・お味噌汁・小鉢・だし醤油 付き

ネギトロと釜揚げしらすの彩り丼

Minced tuna with green onion, Whitebait Rice Bowl

ネギトロ、釜揚げしらすなど色々な味や食感を一つの丼でお楽しみ頂けます。

¥ 1050 (税込 ¥1155)



ご飯・お味噌汁・小鉢付き

ナスとピーマンのピリ辛肉みそ丼

Spicy pork and eggplant miso Rice bowl

ピリッと辛い肉みそがご飯にピッタリ！
食欲をそそる丼です。

¥ 1100 (税込 ¥1210)



ご飯・お味噌汁・小鉢付き

サーモンとアボカドのユッケ風丼

Salmon Avocado Yukhoe Bowl

サーモンとまろやかなアボカドのの相性抜群！
ごま油を効かせたわさび醤油が良いアクセントになってます。

¥ 1300 (税込 ¥1320)

7大アレルゲン
不使用

海辺のイルカレー

¥600(税込¥660)

あたたかい

つめたい

お子さま

きつねうどん

¥600(税込¥660)

Kids

※写真はイメージです

ドリンク デザート付き



『リンゴジュース』
または、
『オレンジジュース』
「バニラアイス付き」

キッズフルーツパンケーキ

¥770(税込¥847)