

こだわりのお茶と楽しむ オリジナル和スイーツ

※和スイーツセット対象

※セットのお飲物は、
ドリンクページよりお選びください。

※+¥500(550)

アルコールドリンクセットに出来ます。

Chocolat 抹茶パフェ

ドリンクセット ¥1,350 (1485)

オススメ：炭火炒り【ほうじ茶】

紅ふうき【和紅茶】

濃厚なチョコレートに
抹茶、玄米茶アイスを合わせ
和の風味を楽しめる
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。



モンブラン 抹茶パフェ

ドリンクセット ¥1,350 (1485)

オススメ：紅かおり【ほうじ茶】

古都緑【煎茶】

ラム酒が香る
モンブランクリームに
抹茶を合わせました。
栗をふんだんに使った
食感も楽しい風味豊かな
女性支持率 NO1 パフェ！



※和スイーツセット対象

※セットのお飲物は、
ドリンクページよりお選びください。

※+¥500(550)

アルコールドリンクセットに出来ます。



Matcha

抹茶の フローズンスモア

ドリンクセット ¥1,300 (1430)

オススメ：【玄米茶】・【煎茶】

サクサク食感のグラノーラに、
たっぷりのアイス。
表面のマシュマロはこんがりと香ばしい
茶寮流フローズンスモアの登場！！

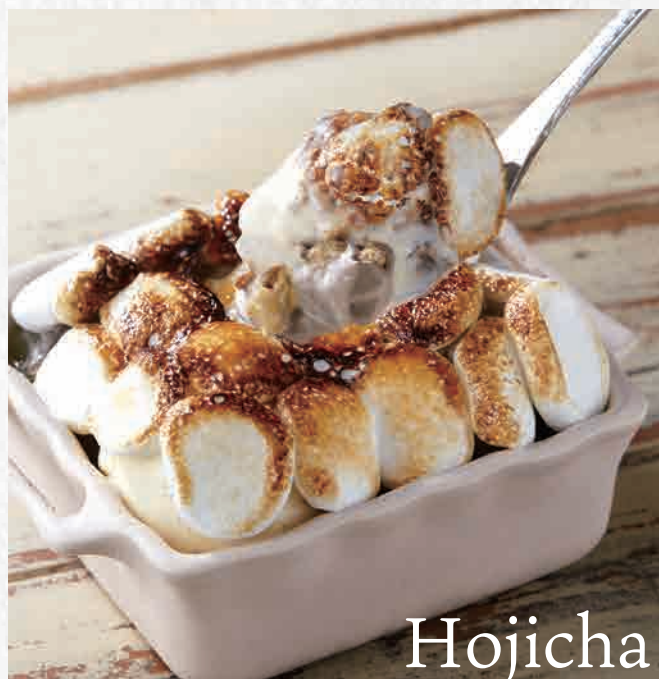
スモアの名前の由来 “Some more” 「美味しくてもっと、いくつも食べたくなる。」

ほうじ茶の フローズンスモア

ドリンクセット ¥1,350 (1485)

オススメ：【玄米茶】・【和紅茶】

自家製のほうじ茶クリームと
ほうじ茶ソースで仕上げた香り高いスモア。
こうばしい香りをご堪能ください。



Hojicha

こだわりのお茶と楽しむ オリジナル和ケーキ

※ケーキはすべてバニラアイスクリーム付きです。

ドリンクセットに+¥500(550)
アルコールドリンクセットへ
変更できます。

ケーキは全てドリンク付きです。単品での注文は承れません。



和栗と抹茶のモンブランタルト

卵・乳・小麦・ゼラチン・アーモンド
(大豆・オレンジ・くるみ・バナナ・ごま・桃・くるみ)

抹茶のカスタードクリームと蒸し栗のクリームを
重ねました。栗のほっこりした甘さと、
抹茶のほろ苦さがクセになる定番の一品です。

ドリンクセット ¥1,300 (1430)



12/26以降
チョコレートの飾りは
こちらのラインナップに
変わります。



苺とみかんの和三盆ショートケーキ

卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆
(アーモンド・ごま)

和三盆糖を使用したふわふわスポンジケーキと
北海道根釧産生クリームのミルクィな味わいに
いちごとみかんの甘みと酸味が相性抜群！
※苺の入荷状況により飾り方が異なります

ドリンクセット ¥1,300 (1430)



焼き芋のミルクレープ

卵・乳成分・小麦・ごま・大豆
(アーモンド・ゼラチン)

紅はるかを焼き芋にしてからペーストにし、
少し塩味のあるクレープ生地に合わせてました。
ほうじ茶のスポンジケーキの香ばしさと、
アクセントのごまのチュイルと共に楽しめます。

ドリンクセット ¥1,200 (1320)

※ゆずジャムに「はちみつ」を
使用している為、1歳未満の
乳児には与えないで下さい。



和紅茶のバスク風チーズケーキ

卵・乳成分
(小麦・アーモンド・ごま・ゼラチン・大豆)

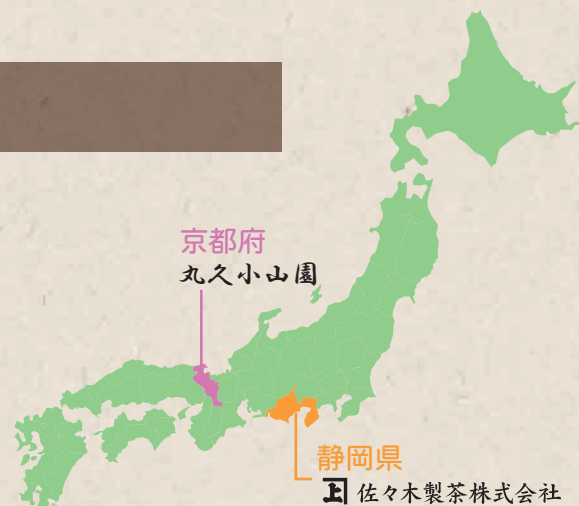
北海道産のクリームチーズに静岡産の和紅茶を合わせ
高温で焼き上げたチーズケーキ。
和紅茶の風味を濃厚に楽しめるバランスに仕上げました。
トッピングのゆずジャムで爽やかな味わいに・・・。

ドリンクセット ¥1,250 (1375)

DRINK MENU

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



セットのドリンクは
こちらからお選びください



わかばつみ

若葉摘み【煎茶】

¥700 (¥770)

旨みと渋みのバランスがよくお茶通のみなさまにも満足いただける味わい。



すみびいり

炭火炒り【ほうじ茶】

¥700 (¥770)

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。



まっちゃいり

抹茶入り【玄米茶】

¥700 (¥770)

深蒸し掛川茶の美味しさと四度炒り玄米のこうばしい香りの玄米茶。
さらに健康にうれしい黒豆もミックス。



べにふうき

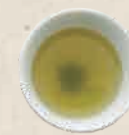
紅ふうき【和紅茶】

¥700 (¥770)

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。



丸久小山園

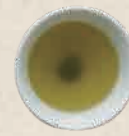


ことみどり

古都緑【煎茶】

¥700 (¥770)

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。



みやこのゆき

都の雪【玄米茶】

¥700 (¥770)

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。
バランスの良いブレンド茶です。



べにかおり

紅かおり【ほうじ茶】

¥700 (¥770)

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。



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。

¥ 800 (¥ 880)

茶寮オリジナルラテ

茶寮の抹茶ラテ

¥ 800 (¥ 880)
(ホット / アイス)

茶寮のほうじ茶ラテ

¥ 800 (¥ 880)
(ホット / アイス)

コーヒー・ジュース ※こちらもセットでご利用できます

冷製煎茶

¥ 600 (¥ 660)

ブレンドコーヒー (ホット/アイス) ¥ 600 (¥ 660)

カフェラテ (ホット/アイス) ¥ 600 (¥ 660)

アイ스티ー ¥ 600 (¥ 660)

りんごジュース ¥ 600 (¥ 660)

みかんジュース ¥ 600 (¥ 660)

小鉢 2 個付き

COTO-COTO UDON MENU

うどんにプラス！おすすめセット

※うどん大盛り + ¥150 (165)

A セット + ¥500 (550)

ドリンクセット



B セット + ¥800 (880)

ドリンク + ミニスモアセット

(ハーゲンダッツ グリーンティー アイス使用)



和スイーツセット

※小鉢・ドリンクはつきません + ¥864 (950)

茶寮の人気和スイーツを
お得にプラス！

スイーツ・ケーキメニューから1つ選びください。
※ケーキは季節により異なります。

セットのドリンクは、グランドメニューのドリンクメニューから
好きなお飲物をお選び下さい。(※アルコールは + ¥500 (550))



鶏むね肉と梅とろろの

あっさりかつお昆布だし

お選びください



単品 ¥1150 (1265)



しらすとカリカリ梅の

ピリ辛ペペロンチーノ

お選びください



単品 ¥1150 (1265)



スモークサーモンと

小松菜の豆乳クリーム

単品 ¥1250 (1375)

Appetizer

お酒に合わせるのもオススメ♪



チーズやきとり
¥500 (¥550)



彩り野菜の豆乳
バーニャカウダー
¥500 (¥550)



じゃがいもと明太子の
アヒージョ (小うどん付)
¥600 (¥660)

Mini Don

うどんに追加、少しだけ食べたい時に！



ミニとろろ丼
¥200 (¥220)



ミニねぎとろ丼
¥300 (¥330)

Topping

焼きチーズ ¥250 (275) / パルメザンチーズ (粉) ¥150 (165) / 温泉たまご ¥200 (220)



海鮮と小松菜の
明太カルボナーラ

単品 ¥1350 (1485)



ベーコンとジャガイモと
そら豆のジェノベーゼ

単品 ¥1150 (1265)



彩り野菜と鶏もも肉の
トマトジンジャー

単品 ¥1350 (1485)

Alcohol Menu

シェアでのご注文も OK !
必要なグラス数をスタッフへ
お伝えください♪

厳選したこだわりのラインナップ

Beer



常陸野ネスト

ホワイトエール

コリアンダー、オレンジピール等の
スパイスを加えたベルギー伝統の小麦ビール。
ハーブの個性的な香りに、小麦の爽やかな
酸味がマッチした独特の風味が特徴です。

330ml ¥800 (¥880)

フルーツブルーイング

北海道麦酒醸造

Fruit Brewing

300ml 各 ¥800 (¥880)



メロンエール

北海道を代表するフルーツ
夕張メロンを使用。
芳醇な香りで、まるで
メロンを食べているかの
ような味わい。



ペアラガー

北海道余市産の洋なし
(ブランデーワイン種) を使用。
すっきりとしたラガーの味わいに、
洋なしの上品な甘味と香りが
ほどよいバランスです。



ナイアガラエール

北海道余市産の白ぶどう
(ナイアガラ種) を使用。
白ワインを彷彿させる
爽やかな香りと
フレッシュな味わい。

キスオブワイン

KISS of WINE

Wine

250ml 各 ¥850 (¥935)



白ワイン

スムース シャルドネ

フレッシュなグリーン
フルーツとシトラスの
香りに似ており、
適度でバランスの良い
酸味がある。充実した
なめらかな口当たり



赤ワイン

ファイスティ ネッビオーロ

とてもエレガントな色合
い。軽めのワインです。
このワインは2つの最も
有名なDOCとDOCGの
生産地から収穫された
ブドウを使用しており、
フレーバーがあります。



赤ワイン

ピカンテ ガルナッチャ

大胆で口いっぱいに広がる
味わいが特徴。
ドライハーブやホワイト
ペッパーのアロマを持ち、
大胆で生き生きとした
果実味を持ちます。

おつまみ

Appetizer



チーズやきとり
¥500 (¥550)



彩り野菜の豆乳
バーニャカウダー
¥500 (¥550)



じゃがいもと明太子の
アヒージョ (小うどん付)
¥600 (¥660)