和スイーツ

お茶香る
茶寮の和パフェ

京都の宇治抹茶を贅沢に使った
ゼリー、プリン、
香ばしいほうじ茶クリームなど
和の素材をふんだんに飾った
茶寮自慢のパフェ。

ドリンクセット　¥1300
お好きな スイーツ ＋ お好きな ドリンク　(税込¥1430)

抹茶の
フローズンスモア

サクサクのグラノーラ、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！

ドリンクセット　¥1300
お好きな スイーツ ＋ お好きな ドリンク　(税込¥1430)

※（　）内はコンタミです。

和ケーキセット（アイス付き）

※写真はイメージです。飾りなど仕入れ状況により異なります

ドリンクセット　￥1250（税込￥1375）

（お好きなケーキ＋お好きな飲みもの）　※お飲物はグランドメニューをご覧ください。

抹茶と和栗のモンブランタルト

Chestnut and Matcha mont blanc tart

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
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。

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）

苺と練乳のミルクレープ

Strawberry and
Condensed Milk crepe cake

もっちりクレープ生地に、甘酸っぱい
果肉入りいちごソースと
ミルキーな練乳クリームを合わせ
軽やかな味わいに仕上げました。

卵・乳成分・小麦・大豆
（アーモンド・ゼラチン）

ほうじ茶とチョコレートの
バスクチーズケーキ

Hojicha and Chocolate
Cheesecake

北海道産のクリームチーズにビターチョコレート、
ほうじ茶を合わせ香ばしく濃厚に仕上げました。
甘酸っぱいバナナソースをアクセントに
お召し上がりください。

卵・乳成分・バナナ
（小麦・アーモンド・大豆・ゼラチン）

おのみもの

抹茶

京抹茶ラテ

京都の上質な宇治抹茶に、ほのかな甘みを加え
コクのあるミルクを合わせました。

抹茶ラテ	(Hot/Ice) ¥700	(税込¥770)
抹茶きな粉ラテ	(Hot/Ice) ¥750	(税込¥825)

焙じ茶

ほうじ茶ラテ

2種類の上質なほうじ茶をブレンドし、ミルクと
合わせました。香り深い味わい。

ほうじ茶ラテ	(Hot/Ice) ¥700	(税込¥770)
ほうじ茶きな粉ラテ	(Hot/Ice) ¥750	(税込¥825)

神楽坂 茶寮のお抹茶
～お茶菓子付き～

京都府産宇治抹茶 五十鈴を使用。
旨味と渋みがほど良く調和し味の
バランスが良く濃い緑色が特徴で、
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。

¥850 (税込¥935)

※ドリンクセット対象外

・お茶の差し湯ができます。
お気軽にスタッフにお声掛けください。

◆日本茶ブレンド

HOT のみ

静岡煎茶「かどよせ」 ¥750（税込¥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。

柚子緑茶 ゆずりょくちゃ ¥800（税込¥880）
柚子の爽やかな香りが
口いっぱいに広がります。

煎茶レモングラス ¥700（税込¥770）
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。
整腸作用効果があると言われています。

しょうがほうじ茶 ¥700（税込¥770）
香ばしいほうじ茶とうるち米を使った玄米茶
に生姜をブレンド。食事との相性が良く、
消化を助ける作用があると言われています。

りんご加賀棒ほうじ茶 ¥800（税込¥880）
自然なりんごの甘み、香りを感じる、
少し変わったほうじ茶。

◆紅茶 / 中国茶 / ノンカフェイン

HOT のみ

鹿児島「和紅茶」 ¥750（税込¥825）
香りが強く渋みが少なく飲みやすい上質な
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。

蜜蘭香 みつらんこう ¥700（税込¥770）
甘く蜜のような味わい、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。
フルーティーなマスカットの香り

黒豆健美茶 ¥700（税込¥770）
黒豆茶をベースに 18 種類の健康茶をブレンド
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。

工芸茶「双龍劇珠」 こうげいちゃ そうりゅうげきじゅ
¥800（税込¥880）
お湯を注ぐと中から
ジャスミンの花がゆっくり
咲き広がり甘い花の香りが
溢れます。華やかな見た目に
まろやかで、繊細な味わい。

森いちごのルイボスティー ¥700（税込¥770）
ノンカフェイン
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。

◆お茶＆コーヒー

HOT/ICE

玄米緑茶	¥650（税込¥715）
ブレンドコーヒー	¥650（税込¥715）
カフェラテ	¥700（税込¥770）

◆ジュース

ICE のみ

みかんジュース	¥650（税込¥715）
りんごジュース	¥650（税込¥715）

Chanabe menu 茶鍋

ごはん
￥1000（税込￥1100）

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
￥1050（税込￥1155）

鶏つくねと塩麹の 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
スープに塩麹・軟骨つくねの入ったお鍋。

スタッフおすすめ 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

スタッフおすすめ 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

鰹トマトスープで、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。

スタッフおすすめ トッピング!
焼き餅・チーズ

Topping

トッピングで
自分だけの
オリジナル茶鍋！

＋￥100（税込￥110）
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

＋￥150（税込￥165）
ごはん大盛り・うどん大盛り・根菜増量
鶏肉増量・豚肉増量・つくね（3玉）

当店のお米は、宮城県産「ひとめぼれ」を使用しております。

ごはん
￥1000（税込￥1100）

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
￥1050（税込￥1155）

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。

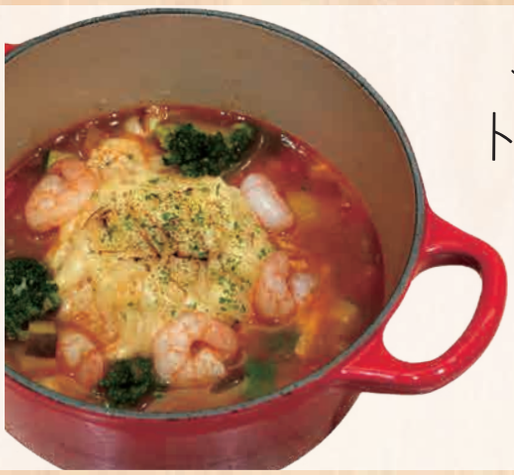
スタッフおすすめトッピング！
焼き餅・焼き豆腐

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。

スタッフおすすめトッピング！
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。

スタッフおすすめトッピング！
温泉卵・チーズ

Topping

トッピングで
自分だけの
オリジナル茶鍋！

＋￥100（税込￥110）
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

＋￥150（税込￥165）
ごはん大盛り・うどん大盛り・根菜増量
鶏肉増量・豚肉増量・つくね（3玉）

Kids

※小学生以下限定

ドリンク デザート付き

【ドリンクメニュー】
・りんごジュース
・みかんジュース
・牛 乳（ぎゅうにゅう）

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。

海辺（うみべ）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。

￥750（税込￥825）

ちょい足し

キッズ
ハンバーグ
￥200
（税込￥220）

アレルギー対象
カレー……リンゴ
うどん……小麦・豚・大豆・ゼラチン
デザート……乳
ハンバーグ……小麦・卵・乳・牛肉・大豆
鶏肉・豚肉・ゼラチン
ドリンク……乳・オレンジ・リンゴ
※詳細はスタッフまでお声かけ下さい。

お子さまうどん

やわらかいお肉と、
コーンの甘みがアクセント。
やさしい味わいのおうどん。

￥750（税込￥825）