静岡のお茶

黄色のロのメニューはテイクアウトもできます。

Menu items marked with yellow circles areavailable for take-out

	日本平煎茶 温	Nihondaira Green Tea(HOT) 日本平 绿茶 (热)니혼다이라 녹차	550円
--	---------	---	------

● 水出し煎茶 流 Nihondaira Green Tea(ICE) 550円

● ほうじ茶 温 Roasted Green Tea(HOT) 550円 焙茶 (热) 호지차

● 水出しほうじ茶 🎢 Roasted Green Tea(ICE) 550円

La香寿(静岡産発酵茶) 温 冷 Fermented Tea La koujyu(HOT/ICE) 650円

希少品種「香寿」を、お茶の酵素で発酵させた香り高いお茶。

● 和紅茶 温 Japanese Black Tea(HOT) 650円

小出し和紅茶 浴 Japanese Black Tea(ICE) 650円

→ 抹茶入り玄米茶 温 Green tea with roasted rice & matcha(HOT) 550円 場条配房米和抹茶(热) 말차가 들어간 현미차

静岡茶テイスティングセット 温冷 900円

Shizuoka Tea set (HOT/ICE) 静冈茶三种(凉) 스즈오카차 삼종세트

日本平煎茶、ほうじ茶、和紅茶がいちどに楽しめます。

You can taste Green tea, roasted greentea and Black tea at once.

日本平的绿茶、焙茶、红茶三种口味。

니혼다이라녹차, 호지차, 일본홍차를 한번에 즐기실 수 있습니다.



抹茶〈お菓子付き〉温



Matcha with sweets 抹茶(含日式点心)말차(과자포함)

1.100円

700円

● 抹茶ラテ <mark>温</mark> Matcha Latte _{抹茶拿铁(热) 말차라떼}

アイス抹茶ラテ 冷 Matcha Latte (ICE)ホ茶拿鉄(凉) 아이스말차라떼750円

アイスほうじ茶ラテ 冷 Roasted greentea Latte 700円 株務拿鉄(凉) 아이스호지차라떼

<静岡茶テイスティングセット> La香寿ラテ 温 La koujyü Latte 700円

後発酵茶La香寿をつかった甘い香りのティーラテです。

Tea latte using fermented tea "La koujyu"

La香寿是使用茶叶中的酵素发酵而制,是日本茶中稀少的品种,味道香醇可口。

후발효차 라코쥬를 사용한 달콤한 향의 티라떼입니다.



食物アレルギーをお持ちの方へ: 当店での使用食材についてはスタッフへお尋ねください

<食物アレルギーをお持ちの方へ> 当店での使用食材についてはスタッフへお問合せください

ソフトドリンク

Mandarin Orange Juice みかんジュース 榕汁 귤주스

600円

●スパークリングみかん Sparkling Mandarin Orange 柑橘汽水 스파클링 귤

600円

抹茶スカッシュ

Matcha Soda 抹茶汽水 말차스쿼시

700円

意外な人気者!まろやかな抹茶とすっぱいレモンのハーモニー。

梅サイダー

Ume(Plum) Soda 梅子汽水 매실사이다

静岡いちごミルク

静岡いちごのクリームソーダ

Strawberry Milk 草莓牛奶 시즈오카딸기 밀크

Strawberry Cream Soda 冰淇淋草莓汽水

시즈오카딸기 크림소다

700円

700円

800円

デザート

Matcha Pudding 抹茶プリン 250円 抹茶布丁 말차푸딩

一青島みかんゼリー Mandarin Orange Jelly 250円

AFR B Mandarin Orange Jelly 250円

Dorayaki 富士山どら焼き 350円 铜锣烧 도라야키

400円 Dried Fruit Tart タルト 干果馅饼 타르트

Scone 400円 プレーンスコーン原味司康併 晋레인스콘

Matcha Scone 抹茶司康饼 말차스콘 400円 抹茶スコーン

Canelé 400円 カヌレ 可露丽 카눌레





<富士山どら焼き> Doravaki 铜锣烧 도라야키

<プレーンスコーン> Scone 原味司康饼 플레인스콘



<抹茶スコーン> Matcha Scone抹茶司康饼말차스콘



<タルト> Dried fruit tart 干果馅饼 타르트



<カヌレ> Canelé可露丽 카눌레



<静岡いちごのクリームソーダ> Strawberry Cream Soda 冰淇淋草莓汽水 시즈오카딸기 크림소다



茶房夢テラス お品書き

静岡うなぎのお茶漬け 1,600 円

UNAGI CHAZUKE 鳗鱼茶泡饭 시즈오카장어 오차즈케



CHAZUKE 茶泡饭 오차즈케

· Ingredients are placed on top of a bowl of rice.

and hot Dashi soup is poured over them.

It is a Japanese traditional light meal.

- · 茶泡饭是传统的日本料理(放在茶饭上, 然后再浇热 高汤)
- ·차밥 위에재료를놓고 뜨거운 국물을 부어서 만든 일본 전통 음식입니다.



<食物アレルギーをお持ちの方へ> 当店での使用食材についてはスタッフへお問合せください。

特選まぐろ缶のお茶漬け 1,500円

TUNA CHAZUKE 金枪鱼(罐装)茶泡饭 특선참치통조림 오차즈케



・冷たいお茶 I 杯 ・小付け(漬物など)・抹茶プリンがつきます。

A cup of cold tea, Pickles etc, Matcha Pudding 냉차 한잔, 반찬(장아찌 등), 말차푸딩

一杯凉茶,腌菜等,抹茶布丁