

静岡のお茶

黄色●印のメニューはテイクアウトもできます。
Menu items marked with yellow circles are available for take-out

- 日本平煎茶 **温** Nihondaira Green Tea(HOT) 550円
日本平 绿茶 (热) 니혼다이라 녹차
- 水出し煎茶 **冷** Nihondaira Green Tea(ICE) 550円
日本平 绿茶 (凉) 니혼다이라 녹차
- ほうじ茶 **温** Roasted Green Tea(HOT) 550円
焙茶 (热) 호지차
- 水出しほうじ茶 **冷** Roasted Green Tea(ICE) 550円
焙茶 (凉) 호지차
- La香寿(静岡産発酵茶) **温冷** Fermented Tea La koujyu(HOT/ICE) 650円
La香寿 热/凉 라코쥬

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
日本红茶 (热) 일본홍차
- 水出し和紅茶 **冷** Japanese Black Tea(ICE) 650円
日本红茶 (凉) 일본홍차
- 抹茶入り玄米茶 **温** Green tea with roasted rice & matcha(HOT) 550円
绿茶配烤米和抹茶 (热) 말차가 들어간 현미차

静岡茶テイastingセット **温冷** 900円

Shizuoka Tea set (HOT/ICE)
静岡茶三種(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.



<静岡茶テイastingセット>



<抹茶ラテ>Matcha latte



抹茶<お菓子付き> **温**

Matcha with sweets
抹茶(含日式点心)말차(과자포함)

1,100円

- 抹茶ラテ **温** Matcha Latte 700円
抹茶拿铁(热) 말차라떼
- アイス抹茶ラテ **冷** Matcha Latte (ICE) 750円
抹茶拿铁(凉) 아이스말차라떼
- ほうじ茶ラテ **温** Roasted greentea Latte 650円
焙茶拿铁(热) 호지차라떼
- アイスほうじ茶ラテ **冷** Roasted greentea Latte (ICE) 700円
焙茶拿铁(凉) 아이스호지차라떼
- La香寿ラテ **温** La koujyu Latte 700円
La香寿拿铁(热) 라코쥬라떼

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： 当店でのご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> 当店でのご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

- **みかんジュース** Mandarin Orange Juice
橙汁 귤주스
- **スパークリングみかん** Sparkling Mandarin Orange
柑橘汽水 스파클링 귤
- **抹茶スカッシュ** Matcha Soda
抹茶汽水 말차스쿼시
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** Strawberry Milk
草莓牛奶 시즈오카딸기 밀크
- 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



<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



<抹茶スカッシュ>
Matcha Soda
抹茶汽水
말차스쿼시

デザート

- 600円 ● **みかんゼリー** Mandarin Orange Jelly
桔子果冻 귤제리
- 600円 ● **抹茶プリン** Matcha Pudding
抹茶布丁 말차푸딩
- 700円 ● **青島みかんゼリー** Mandarin Orange Jelly
桔子果冻 귤제리
- 700円 ● **富士山どら焼き** Dorayaki
铜锣烧 도라야키
- 700円 ● **梅サイダー** Ume(Plum) Soda
梅子汽水 매실사이다
- 700円 ● **静岡いちごミルク** Strawberry Milk
草莓牛奶 시즈오카딸기 밀크
- 800円 ● **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
- 250円 ● **抹茶プリン** Matcha Pudding
抹茶布丁 말차푸딩
- 250円 ● **青島みかんゼリー** Mandarin Orange Jelly
桔子果冻 귤제리
- 350円 ● **富士山どら焼き** Dorayaki
铜锣烧 도라야키
- 400円 ● **タルト** Dried Fruit Tart
干果馅饼 타르트
- 400円 ● **プレーンスコーン** Scone
原味司康饼 플레인스콘
- 400円 ● **抹茶スコーン** Matcha Scone
抹茶司康饼 말차스콘
- 400円 ● **カヌレ** Canelé
可露丽 카눌레



<富士山どら焼き>
Dorayaki
铜锣烧
도라야키

<プレーンスコーン> Scone 原味司康饼
플레인스콘

<タルト>
Dried fruit tart
干果馅饼 타르트



<カヌレ>
Canelé可露丽
카눌레



<抹茶スコーン>
Matcha Scone抹茶司康饼말차스콘



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 鰻魚茶泡飯
시즈오카장어 오차즈케



CHAZUKE 茶泡飯 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.

・茶泡飯是传统的日本料理(放在茶飯上, 然后再浇热高汤)

・차밥 위에 재료를 놓고 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 金槍魚(罐装)茶泡飯
특선참치통조림 오차즈케



お茶漬け

11時より

・冷たいお茶1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