

お好みの

御菓子と

お茶のセットを

お選びください。



豆 HOKKAIDO

質・量ともに日本一を誇る
小豆をはじめ、希少な地豆など、
北海道では様々なお豆が
つくられています。
そんな北海道の小豆でつくった
あんこをベースにした
オリジナルの和菓子を
お楽しみいただけます。



あん HOKKAIDO

北海道の豊かな大地と
昼夜の寒暖差が、
小豆の甘みと風味を引き立てます。
粒の大きさや色の鮮やかさが特徴です。
大粒で光沢のある小豆は、
見た目にも美しく、
あんこにした際の風味も格別です。



茶 SHIZUOKA

抹茶、煎茶、和紅茶、ほうじ茶のほか、
季節に合わせたおすすめのお茶など、
日本一を誇る静岡県の様々なお茶を、
オリジナルの和菓子とともに、
お楽しみいただけます。

御菓子を選ぶ

好きなお菓子と好きなお茶をお選びいただけます。

揚げきんつば

揚げきんつばと静岡茶セット

1,200円 [税込]

一 きんつばの種類を選ぶ

・揚げきんつば (特定原材料・小麦)

衣に「氷餅」を使用し、さっぱり軽めの食感に仕上げました。
当店でしか味わえない、オリジナルのきんつばをお楽しみください。

二 きんつばの味を選ぶ

・あずき あんこそのものの味わいが感じられます。
・抹茶 静岡産の抹茶を生地に練りこみました。
・ゆず 白あんに柚子の風味で上品に。
・さつまいも ゴロっとお芋を入れて仕上げました。【季節限定】

おかわり (1本) 600円 [税込]

焼ききんつば

焼ききんつばと静岡茶セット

1,200円 [税込]

一 きんつばの種類を選ぶ

・焼ききんつば (特定原材料・小麦)

「あんこ茶」とでは、ひとつひとついねいに手焼きをしています。
もちりとした生地と、あんこそのものの味わいをお楽しみください。

二 きんつばの味を選ぶ

・あずき あんこそのものの味わいが感じられます。
・抹茶 静岡産の抹茶を生地に練りこみました。
・ゆず 白あんに柚子の風味で上品に。
・さつまいも ゴロっとお芋を入れて仕上げました。【季節限定】

おかわり (1本) 600円 [税込]

豆もなか

豆もなかと静岡茶セット

1,200円 [税込]

・豆もなか (特定原材料・乳)

炙ったサクサク食感のもなかの皮に、ほっこり甘さ控えめに
炊いた地豆をびっしり入れ、バタークリームのアクセントを
きかせたオリジナルもなかです。

おかわり (1個) 600円 [税込]

ゆき豆大福

ゆき豆大福と静岡茶セット

1,200円 [税込]

一 ・ゆき豆大福 (特定原材料・乳)

希少な地豆をやさしい甘さでほっくりと炊きあげ、搾乳後、
二十四時間以内に製造したくちどけのよいジェラートと
一緒に、やわらかな求肥で包みました。当店でしか味わえない、
オリジナルのアイス豆大福をお楽しみください。

二 ゆき豆大福の味を選ぶ

・十勝ミルク 生乳そのものの味わいが感じられます。
・ごま 濃厚で香ばしいごまの香りが広がります。

おかわり (1個) 600円 [税込]

とら豆のブラウニー

とら豆のブラウニーと静岡茶セット

1,200円 [税込]

・とら豆のブラウニー (特定原材料・小麦・卵・乳)

素朴な風味でほっくりとした食感の虎豆と、
しっとり濃厚なビターチョコが重なり合う上品なブラウニーです。
抹茶クリームを添えると、ほどよい苦みが広がり、
後味もすっきりとお楽しみいただけます。

おかわり (1個) 600円 [税込]

お茶を選ぶ

季節のおすすめ茶

(夏期は冷茶でご提供いたします)



この時期におすすめのお茶をご用意いたします。

季節ごとの味わいをお愉しみください。

深蒸し煎茶 きらり31 (冷／温)

(冷茶は夏期のみのご提供です)

味のバランスが良い時期に摘んだ、
静岡県が誇る深蒸し煎茶。
甘みとうまみ、
ほどよい渋みが特徴です。



ほうじ茶 凜茶 (冷／温)

(冷茶は夏期のみのご提供です)

静岡県の一番茶を
じっくり深入りした特別仕立て。
香ばしくすっきりとした
味わいです。



和紅茶 ももかpremium (冷／温)

(冷茶は夏期のみのご提供です)

国産紅茶発祥の地、静岡。
苦みが少なく、ほのかな香り。
まろやかな口当たりを
お愉しみいただけます。



抹茶 天空の抹茶® (冷／温)

(冷茶は夏期のみのご提供です)

さわやかな渋みを残しつつ、
重厚感のある甘い香りと
まろやかな味わいを
お愉しみいただけます。

おかわり 600円^{〔税込〕}

※お好きなお茶をお選びください。

この時期におすすめのお茶をご用意いたします。

夏季は、ひんやりとした
冷茶でのご提供となります。
季節ならではの味わい
をお愉しみください。



お菓子とお茶のおすすめペアリング

おすすめのお菓子とお茶のペアリングをご紹介します。



揚げきんつば あずき × 深蒸し煎茶

濃厚な揚げきんつばには、コクのある深蒸し煎茶を。
飲みごたえのあるまろやかなコクがあずきの味を
さらに引き立てます。



焼ききんつば ゆず × 抹茶

さわやかなゆずのには、煎茶のように
軽やかに飲める「天空の抹茶」を。
柑橘類と抹茶の抜群の相性をお愉しみください。



豆もなか × ほうじ茶

具だくさんのもなかに、ほうじ茶を合わせることで、
甘み・香り・渋みが見事に調和。
香ばしくすっきりとした渋みが、後味を爽やかにしてくれます。



あんみつ豆ジュレ 抹茶 × 季節のおすすめ茶(冷)

軽やかな渋みと香りが感じられるあんみつ豆ジュレには、
奥深い味わいのブレンド茶を。香りと旨みのバランスが良く、
お菓子の風味を引き立てる理想的な相棒です。



ゆき豆大福 ミルク × 抹茶

濃厚でクリーミーなミルクアイスには、ほろ苦さと香りが
特徴の抹茶を。抹茶の心地よい香りが、
ミルクのまろやかさと融合し、上品な余韻を残します。



水まんじゅう 白あん × 和紅茶(冷)

ハスカップの酸味と白あんの上品な甘みを感じる
水まんじゅうには、すっきりとした和紅茶を。
果物の風味と華やかな香りがお互いを引き立てあう組合せです。