



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。

お好みの

御菓子と

お茶のセットを



お選びください。

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。

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」と「茶」とでは、ひとつひとついいに手焼きをしています。
もちもちとした生地と、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。

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 ジェラートの味を選ぶ
 - ・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]



水まんじゅう



水まんじゅうと静岡茶セット 1,200円 [税込] [ + ]

- 一 水まんじゅうしずく (特定原材料なし)
生地に「羊蹄山」(蝦夷富士)の湧き水を使用し、ひんやりぶるぶる食感に仕上げました。あんには、北海道特産「ハスカップ」を混ぜ、スッパリとした味わいです。当店でしか味わえない、オリジナルの水まんじゅうをお楽しみください。
- 二 水まんじゅうの味を選ぶ
 - ・黒こしあん あんこそのものの味わいが感じられます。
 - ・白こしあん 白花豆を使用し、あっさりとした味わいです。

おかわり (1本) 600円 [税込]



水羊羹

水羊羹と静岡茶セット [ + ]
1,200円 [税込]

- ・水羊羹 (特定原材料なし)
北海道産小豆の豊かな風味を生かし、極限まで口どけの良さを追求した黒糖入りの水羊羹です。黒糖の豊かなコクと上品な甘みが調和し、なめらかで瑞々しい味わいをお楽しみください。

おかわり (1本) 600円 [税込]

お茶を選ぶ

季節のおすすめ茶

(夏期は冷茶もお楽しみいただけます)



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楽しみください。

深蒸し煎茶 きらり31 (温/冷)

(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 (温/冷)

(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 奏紅 (温/冷)

(冷茶は夏期のみのご提供です)

国産紅茶発祥の地、静岡。
渋みが少なく、濃厚な旨味と香り。
力強さを感じる味わい
をお楽しみいただけます。

抹茶 天空の抹茶® (温/冷)

(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
をお楽しみいただけます。

この時期におすすめのお茶をご用意いたします。

夏期は、ひんやりとした
冷茶もご提供しております。
季節ならではの味わい
をお楽しみください。



おかわり 600円 [税込]

※お好きなお茶をお選びください。

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楽しみください。



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。