

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を感じられます。
- ・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&茶」とでは、ひとつひとつていねいに手焼きをしています。
もっちりとした生地と、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を感じられます。
- ・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を感じられます。
- ・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]



生餡焼き

生餡焼きと静岡茶セット [+]

1,500円 [税込]

- ・生餡焼き (特定原材料・小麦・乳・卵・大豆・アーモンド)
- 「小豆」-北海道産小豆の「生餡」を練り込んだ、
小豆の豊かな風味を味わえる焼き菓子。
- 「抹茶」-静岡・本山抹茶と北海道産大手亡豆が重なる、
ほろ苦くてしっとりとした焼き菓子。
- 北海道産バターと生クリームの濃厚クリームを添えて、
素材が織りなす、奥深い味わいをお楽しみください。

おかわり (2個) 900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楽しみください。

深蒸し煎茶 きらり31 (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 (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 (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
お楽しみいただけます。



抹茶 天空の抹茶® (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
お楽しみいただけます。

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
楽しみください。



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。



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。

【ご提供時間】 11:00-14:00 (ラストオーダー 13:30)



限定10食

茶漬けランチ

※ 選べる静岡茶付

おひとり様 1,600円 [税込]

・焼きおにぎり ①～③お好みの一種類を選ぶ

① 黒千石大豆味噌(茶漬け用:ほうじ茶)

② しらす(茶漬け用:ほうじ茶)

③ 桜えび(茶漬け用:煎茶)

※ ほうじ茶・煎茶は、茶師十段ブレンドを使用しています。

・薬味(刻みのり/わさび/しば漬(茄子・生姜))

・茶葉の佃煮(少量の七味を混ぜています)

・おからコロッケ

・豆のトマト煮

・厚揚げのしらすチーズ焼き

(特定原材料 小麦・乳・卵・エビ・カニ・大豆・鶏肉・ごま)

・選べる静岡茶 お好みの一種類を選ぶ

(季節のおすすめ茶・深蒸し煎茶・ほうじ茶・和紅茶・抹茶)

- 黒千石豆味噌の焼きおにぎり -

オホーツク紋別の農家さんが育てた、希少な地豆「黒千石大豆」の豆味噌を香ばしく焼き上げた焼きおにぎり。まずはそのまま、次は香り豊かなほうじ茶をかけてお茶漬けで。最後は薬味と一緒に、さっぱりとお召し上がりいただけます。“豆”をテーマにした惣菜とともにお楽しみください。

