



TOHAKU
茶館



TOHAKU茶館へようこそ



約270年前に建てられた貴重な日本家屋「応挙館」
これまで一般公開されていませんでしたが、
2023年7月からカフェとして多くのお客様に楽しんでいただけるようになりました。

応挙館は、名古屋市郊外の明眼院の書院として寛保2年(1742)に建てられ、
その後、三井物産の初代社長である茶人としても有名な益田孝氏(鈍翁)邸内(東京・品川)に移築され、
昭和8年(1933)、東京国立博物館に寄贈されました。
江戸時代の絵師、円山応挙が描いた襖絵(現在は複製画)を眺めながら、
様々な日本文化を楽しんでいただく飲食をご用意しております。
古き良き日本の文化を感じていただけましたら幸いです。



TOHAKU
茶区

日本全国の厳選素材でお食事をご提供

ミシュラン3つ星レストラン出身のシェフが腕によりをかけたお食事からスイーツをご用意。四季折々の、旬の素材を使ったお料理を手作りでご提供します。

京都 宇治産の高級抹茶と、和菓子（生菓子）もお楽しみいただけます。

おまかせ御膳は1名様から団体様までご予約いただけますので、お気軽にご相談ください。

テイクアウトもご用意致しております。

簡易的なお抹茶体験、着物体験のご予約に関してはメールにてお問い合わせください。



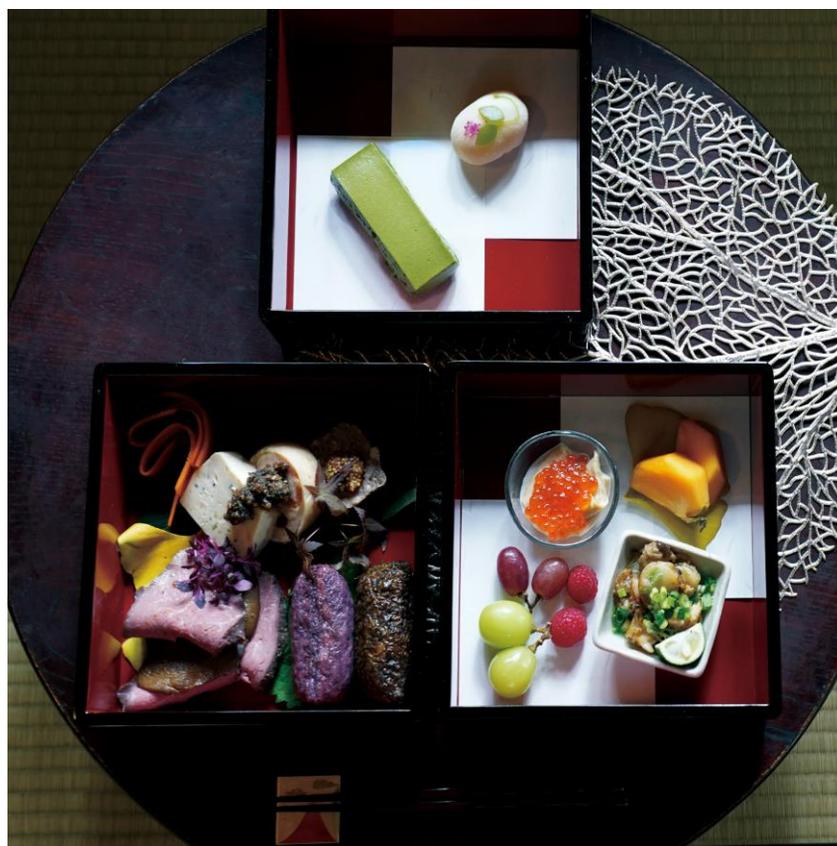
TOHAKU茶館 季節のおまかせ御膳

TOHAKU CHAKAN Omakase Oju Box Lunch

国産素材にこだわった素材を使用し、3つ星レストラン出身のシェフが腕をふるった和洋折衷のお料理をお楽しみください。

ご予約はメール、及び当茶館のHPにて受け付けております。

1名様～団体様のご相談可能です。



お茶・日替わりデザート付

..... ¥8,800 (税込)

お料理やお値段のご相談もお気軽にどうぞ。

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS.

食物アレルギーや食事制限のある方はお知らせください。





ランチメニュー

¥2,600

鴨せいろ (冷)

鴨の旨味が溶け込んだ冷たいつけ汁で食べるせいろ蕎麦。
国産の鴨肉をやわらかく仕上げ、香ばしく焼いた長ねぎとともに、
風味豊かなつけ汁で煮込みました。

鴨南蛮 (温)

やわらかな国産の鴨肉と鴨つくね、香ばしく焼いたねぎを合わせた温かいお蕎麦です。
昆布の優しいお出汁で深みのある香りと味わいに仕上げています。

カレー南蛮 (温)

かつお出汁の旨味に、カレーの香りがふんわり漂う贅沢な一杯。
薄く切ったやわらかい豚肉とねぎの旨味がたっぷり入った、
風味豊かな仕上がりになっております。

田舎山菜 (冷)

山菜、なめこ、たけのこ、しいたけの山の恵みをふんだんに盛り込んだ
素朴な味わいの田舎蕎麦。
香ばしく焼いた油揚げのほのかな香りと、みつばの爽やかな風味が
全体をやさしく引き立てます。

全てのメニューをうどん又は、お蕎麦をお選びいただけます。
(本日のお茶・日替わりデザート付き)

- ・食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
- ・離乳食以外のフード、ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



A11 Day おにぎり

お好きな具を 2 種類 + お味噌汁 + 自家製お新香 +
日本茶 (Hot/Ice) + 本日のデザート

¥2,300 (税込)

🍣 おにぎり トッピングメニュー 🍣

定番具材

梅干し

おかか

鮭(いくらのせ)

ツナマヨ

明太子

ペッパークラブ

スモーク鯖

ベジタリアン&ヴィーガン具材

枝豆ごま塩

米ナス味噌

きゅうりのわさび和え

-
- ・ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
 - ・ 離乳食以外のフード、ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



TOHAKU茶館
公式
Instagram
フォロー
してね!



お抹茶 お茶メニュー

有機お抹茶 露光 (Hot / Ice) ¥1,650 (税込)

有機栽培で育てられた若葉は、新鮮なうちに蒸され、揉まずに乾燥されます。
その後、余分な茎や葉の筋を取り除き、やわらかな葉の部分だけを石臼でゆっくりと挽いた、上質なお抹茶です。

有機抹茶ラテ (Hot / Ice) ¥1,500 (税込)

厳選された静岡県産の有機緑茶葉から作られた、豊かな味わいと香り高さをお楽しみいただける本格的な抹茶ラテ。
※アーモンドミルクに変更可能です。

ダブルローストほうじ茶ラテ (Hot / Ice) ¥1,500 (税込)

風味豊かな濃厚ほうじ茶ラテ。
お抹茶よりカフェインが控えめです。
※アーモンドミルクに変更可能です。

水点てお抹茶 (Ice) ¥1,500 (税込)

冷水で丁寧に点てたお抹茶。
熱を加えない分、繊細な味わいをお楽しみいただけます。
レモン、ライム、オレンジなどのスライスも入っています。

お抹茶ソーダ (Ice) ¥1,500 (税込)

こだわりの露光抹茶を炭酸で割っています。
ほのかな甘みとすっきりとした後味が特徴です。
レモン、ライム、オレンジなどのスライスも入っています。

- 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
- 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



抹茶バニララテ (Ice) ¥1,500 (税込)

静岡県産の露光お抹茶を使用。
お抹茶をふんだんに使用した濃厚ラテをお楽しみいただけます。
※アーモンドミルクに変更可能です。

ほうじ茶バニララテ (Ice) ¥1,500 (税込)

風味豊かな濃厚ほうじ茶ラテ。
お抹茶よりカフェインが控えめです。
※アーモンドミルクに変更可能です。

水出し玉露 (Ice) ¥1,500 (税込)

静岡県産の上質な精製緑茶です。
静岡は、高品質な玉露茶葉の産地として名高く、800年もの歴史を持つ玉露の名産地として知られています。

玉露ミント&シトラス (Ice) ¥1,500 (税込)

静岡県産の上質な精選緑茶。
800年にわたる茶の歴史を受け継ぐ名産地・静岡の逸品です。
爽やかな国産柑橘との絶妙な調和をお楽しみください。

梅ハニースカッシュ (Ice) ¥1,500 (税込)

繊細な甘みとほのかな酸味が際立つ、梅と蜂蜜のスパークリング。
和を感じられる優しい甘さと、酸味の梅と爽やかな炭酸の刺激が心地よく広がります。

-
- 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
 - 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



ゆず梅スパークリング (Ice) ¥1,500 (税込)

京都・丹波産の完熟梅と柚子を丁寧に合わせた風味豊かなピューレを使用。
梅のやさしい甘みを、柚子の爽やかな香りが上品に引き立てます。

梅ベリーミルク (Ice) ¥1,500 (税込)

京都・丹波産の完熟梅とブルーベリーを贅沢に使用した芳醇なピューレを使用。
濃厚な果実の甘みと、梅の香りが口いっぱい広がる、上質な味わいです。

梅梅スパークリング (Ice) ¥1,500 (税込)

京都・丹波産の完熟梅を丁寧に仕立てた芳醇なピューレを使用。
梅本来のすっきりとした酸味と、上品な甘みが繊細に溶け合います。

ピンクソルトレモネードスパークリング (Ice) ¥1,500 (税込)

暑い季節にぴったりの、すっきりとした口当たりが魅力の冷たいドリンク。
疲れた心と身体を癒してくれる一杯です。

チャイラテ (Hot) ¥1,500 (税込)

和紅茶をふんだんに使用した、特製チャイシロップをミルクと合わせました。
スパイスの香りで身体が温まる一品です。

-
- ・ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
 - ・ 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



煎茶 (Hot) ¥1,100 (税込)

静岡県産の高級煎茶をご用意いたしました。

八百年にわたる製茶の伝統を誇る地で育まれた、香り豊かで奥深い味わいです。

ゆず煎茶 (Hot) ¥1,100 (税込)

芳醇な香りの高級煎茶に、国産柚子の爽やかな風味を添えました。

香料や人工添加物を一切加えず、素材本来の味わいを大切に仕上げました。

玄米茶 (Hot) ¥1,100 (税込)

京都府産の上質な玄米茶をご用意いたしました。

香ばしい炒り米と煎茶が絶妙に調和し、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

熱いお湯でゆっくりと抽出された、豊かな風味が際立つ玄米茶です。

ほうじ茶 (Hot) ¥1,100 (税込)

和束町で無農薬・無化学肥料にて栽培された京都産茶葉を、香り高く焙煎したほうじ茶。

軽やかでやわらかな口あたりと、清らかな香ばしさが特徴のほうじ茶です。

-
- 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
 - 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



自家製フレッシュジュース コーヒー その他お飲みもの

セントベリーブレンドコーヒー (Hot / Ice) ¥1,000 (税込)
バリスタチャンピオン監修 全体的にバランスのとれた味

青森プレミアム100% りんごジュース (Ice) ¥1,400 (税込)
青森県産りんごの芳醇な香りが口いっぱいに広がり、喉を通ったあとも上品な甘みの余韻がやさしく残ります。

甘酒 (Hot / Ice) ¥1,300 (税込)
北海道産のお米で作られた無添加の甘酒。
ノンアルコールで、お砂糖添加も無しの自然の甘味。

自家製クラフトコーラ (Ice) ¥1,550 (税込)
10種類のスパイスとレモンを使用し、スパイシーでありながら爽やかな深い味わいのノンアルコール商品です。

天然水 ¥220 (税込)

炭酸水 ¥220 (税込)

-
- 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
 - 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



デザート

ホームメイド桜チーズケーキ..... ¥1,500 (税込)

厳選したミルクの豊かな風味が、それぞれの高品質な材料の味わいを引き立てているチーズケーキです。フレッシュなフルーツと桜のやさしい風味を、濃厚なチーズと共にお楽しみください。

自家製チーズケーキ..... ¥1,500 (税込)

厳選された素材を用い、ミルクの豊かなコクがそれぞれの風味を引き立てるチーズケーキ。新鮮なブリーチーズの濃厚な旨みが余韻として広がります。

自家製あんみつとお抹茶(Hot / Ice)のセット..... ¥2,200 (税込)

とろけるように滑らかな小豆餡に、ほっくりとした赤えんどう豆とフルーツを添え仕上げに黒糖蜜をとろりとかけて仕上げました。

お抹茶(Hot / Ice)と和菓子のセット..... ¥2,200 (税込)

静岡の厳選されたお抹茶を使用

お抹茶(Hot / Ice)とわらび餅のセット..... ¥2,200 (税込)

ぷるんとした食感が心地よいわらび餅。香り高いきな粉とお抹茶粉のどちらかお選びいただき、上品な黒蜜を添えてお楽しみいただけます。

-
- 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
 - 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



コラボジェラートシリーズ

洋菓子の世界大会1位など、数々の受賞歴を持つパティシエ大塚陽介の自身の世界観を惜しみなく表現したジェラート。
TOHAKU茶館とコラボレーションが実現しました。

ジェラートは卵不使用。フルーツ系のジェラートには牛乳を使わず、一般的なアイスクリームやジェラートに比べて砂糖の量も控えめです。ヘルシーですっきりとした味わいで、お子様からご年配の方まで幅広い世代に人気のジェラートです。

リッチミルクジェラート..... ¥1,400 (税込)
濃厚なミルクが、素材の良さを際立たせ、風味豊かな味わいになっています。

濃厚抹茶ジェラート..... ¥1,400 (税込)
濃厚なミルクと、最高級の宇治抹茶を組み合わせたジェラート。
風味豊かな味わいをお楽しみください。

プレミアムストロベリージェラート..... ¥1,400 (税込)
濃厚なミルクと国産のいちごの豊かな風味が、それぞれの素材の魅力を引き出しています。
素材本来の味を最大限に引き出した濃厚な風味をご堪能ください。

有機さしま茶ジェラート..... ¥1,400 (税込)
滑らかでクリーミーな口当たりとお茶の香りが引き立つジェラート。
選び抜かれた素材が、それぞれの個性を余すところなくお楽しみいただけます。

- 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
- 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



TOHAKU
茶館



フォローしてね。



【数量限定】

イチローズモルト
ウィスキーゼラート シリーズ



世界洋菓子大会で最高賞に輝いたパティシエ・大塚陽介氏と、
個性豊かな「イチローズモルト」の融合により誕生した珠玉のゼラート。
イチローズモルトの深みと出逢い、かつてないゼラートを生み出しました。
TOHAKU茶館との共演が育んだ、静謐なる味わいの世界。

乳製品を一切使用せず、
フルーツ本来の瑞々しさを極限まで引き出しました。
通常のゼラートやアイスクリームよりも糖分を抑え、
健康志向の方にもおすすめです。

口に広がる繊細な味わいに、
時を忘れる至福のひとときを
ぜひこの機会にお楽しみください。

¥1,400(税込)

※ウィスキーが含まれていますので、
妊娠中の方や、お子様、運転される方はご遠慮ください。

夏のフルーツ盛り合わせプレート



全国の農家から取り寄せた、国産にこだわった
夏のフルーツ盛りだくさんのプレートです。

季節の旬のフルーツをお楽しみください。

¥4,800（税込）

- ・食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
- ・メニューは食材の入荷状況等により予告なく変更される場合がございます。
- ・写真はイメージです。内容は変更する場合がございますので、ご了承ください。



天然氷のかき氷

厳選された素材と繊細に削られた氷が織りなす、心に残る一杯。
氷の質と素材の調和にこだわり、
手作業で丁寧に削り出された逸品です。
料理長の経験と想いを込めた、
驚きに満ちた味わいをお楽しみいただけます。

きなこ & 黒蜜

香ばしく丁寧に焙煎・微粉碎されたきなこ、
奥深い甘みの黒蜜を贅沢に使用。
きなこの豊かな豆の風味と、
溶けても美味しく味わえる上品な甘さが調和した一杯です。

ふわふわ宇治金時

上質な抹茶とやわらかな小豆を贅沢に用いた宇治金時。
深い抹茶の香りとやさしい小豆の甘みが、
古き良き日本の夏を想起させる、
懐かしさと美味しさが詰まった一杯です。

ミルキーストロベリーかき氷

繊細に削り出したふんわりとした氷の上に、
練乳をやさしくかけ、
みずみずしい苺と自家製の苺ピューレを贅沢に添えました。
苺の華やかな香りと
濃厚なミルクの甘みが調和する逸品です。

2,300円（税込）

- 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
- 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



おつまみ 缶つま

日本近海取り和風サーディン..... ¥1,000 (税込)

鰯を、醤油、味醂、酒、砂糖を用いた甘辛の煮汁で、艶やかに、柔らかくなるまで丁寧煮含めました。

SMOKE さば ¥1,000 (税込)

鯖を丁寧に温燻製に仕立て、芳醇な薫香と深みのある味わいを引き出しました。スモーキーな風味と濃厚な脂の旨味が調和した、味わい深い逸品です。

ペッパークラブ まるずわいがに味付..... ¥1,000 (税込)

ずわいがに本来の旨味に、ブラックペッパーのピリツとしたアクセントを加えた、風味豊かなお味をお楽しみください。

オーガニック野菜チップス..... ¥1,200 (税込)

厳選した国産野菜を用い、素材本来の風味と栄養を損なうことなく、伝統的な製法で仕上げた野菜チップス。軽やかな食感と自然な甘みをお楽しみいただけます。

国産 紅ズワイガニほぐし肉酒蒸し..... ¥2,300 (税込)

紅ずわい蟹の持つ自然な甘みを、日本酒の香りとともに優しく引き出しました。繊細な甘みと上品な風味をご堪能ください。

ミックスナッツ..... ¥1000 (税込)

厳選された高品質なナッツを絶妙にローストし、香ばしい食感に仕上げました。お好みのドリンクと一緒に楽しみください。

6種のクラフトビントゥーバーチョコレート..... ¥1,000 (税込)

ダーク / ミルク / ホワイト / シナモンニブ / 抹茶&茶葉 / コーヒー

厳選されたカカオ豆から、焙煎・磨砕・精製に至るまで一貫して手がけた、職人仕立てのビントゥーバー・ショコラ。

素材本来の風味と個性豊かなテクスチャーをお楽しみいただけます。

- 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
- 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。

秋田の新政酒造の日本酒は、江戸時代の酒造りに回帰し、全て木桶で酒を醸しています。米作りから無農薬に徹し、農薬を一切使用していない、飲む人の心と体を元気にするお酒です。TOHAKU茶館では、日本でもなかなか手に入らない人気の新政をご用意しております。270年前の日本家屋、応挙館で、新政と共に古き良き日本の伝統を体験してください。

【アース 直汲】 全量無農薬栽培米で醸されています

グラス：¥1,800（税込）／1合：¥4,800（税込）／ボトル：¥17,500（税込）



新政とTOHAKU茶館がコラボレーション。2022年ヴィンテージ最良のロットの直汲をご用意しています。

他では飲むことができない、当店でしか飲めない唯一無二の最上級のアースです。酒米から全量無農薬栽培で醸されています。

原料のお米「陸羽132号」は、大正時代に秋田県で生まれた米で、宮沢賢治が作付けを推奨したことで有名です。

酸味がある爽やかな香り。舌触りはなめらか。

口に含むと爽やかな酸味が溶けた旨味と優しい甘味が広がります。

最後はほのかな苦味と共に喉越しよくキレます。

【亜麻猫 直汲】 まるで白ワインのような味わい

グラス：¥1,200（税込）／1合：¥3,250（税込）／ボトル：¥11,200（税込）



新政とTOHAKU茶館がコラボレーション。2022年ヴィンテージ最良のロットの直汲をご用意しています。

他では飲むことができない、当店でしか飲めない唯一無二の最上級の亜麻猫です。

8代目蔵元・佐藤祐輔氏が繰り出したこの酒は、飲み手市場にセンセーションを巻き起こし、瞬く間に時代の寵児となりました。

口に含んだ瞬間、木桶の香りが広がる。穏やかな口当たりには綺麗で上品なナシ、青リンゴ、ブドウのまるやかな甘・旨味。サッパリとした強めな柑橘系の酸味。乳酸添加無しの酒母で仕込んだ生酏純米酒です。

【No.6 X type DIRECT PATH】

グラス：¥1,800（税込）／1合：¥4,000（税込）／ボトル：¥14,800（税込）

新政で最も入手困難なNo.6を、直汲みでをご用意しております。

「No.6」最上級モデルのX-Typeは(エクスタイプ)は、

「eXcellent」(豪華版)を意味するフラッグシップモデルです。

磨き込まれた米を用いるため、より格調高い仕上がりであり、

6号酵母の清楚にして力強い存在感を鮮やかに感じることができます。

瑞々しくフルーティー、酸味のバランスが、とても素晴らしいです。

【No.6 R type Direct Path】

グラス：¥1,000（税込）／1合：¥2,400（税込）／ボトル：¥8,000（税込）

直汲みのため茶館でしか飲めない最上級の味。

- ・ 写真はイメージです。内容は変更する可能性がありますのでご了承ください。
- ・ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
- ・ 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



貴醸酒（新政酒造）



【陽乃鳥 直汲】 江戸時代の製法で醸した貴醸酒

グラス: ¥1,400 (税込) / 1合: ¥3,200 (税込) / ボトル: ¥10,500 (税込)

マンゴーを思わせる濃密な甘みと、パイナップルのような甘酸っぱい酸が、とろりとした舌触りの中に感じられる貴醸酒「陽乃鳥」。新政酒造のラインナップ中、最も甘口・旨口タイプです。貴醸酒は仕込み水の一部を酒に置き換えて仕込んだものです。その製法の起源は平安時代に遡るとされますが、生酛造りでアルコール添加無しの純米酒で仕込むのが新政流。

「陽乃鳥」の名には、現代に蘇る不死鳥のような酒にとの想いが込められています。

山本酒造



山本（やまもと）/株式会社山本酒造店

1901年（明治34年）創業。裏山の白神産地に湧き出る天然水を2kmに渡る自社水道を通じて酒蔵まで引き込み、仕込みを始めとする全ての工程に湧き出たままの状態で使用。酒米の栽培から収穫も行っています。



【純米大吟醸 木桶仕込み Ice Blue 山本酒造】

1合: ¥3,000 (税込) / ボトル: ¥10,000 (税込)

秋田杉の木桶で仕込んだ限定純米大吟醸です。

上品で華やかな香り、ジューシーで爽やかな味わいが広がり、綺麗な酸を感じます。

【ど辛 山本酒造】 超辛口

1合: ¥1,400 (税込) / ボトル: ¥5,400 (税込)

「ど辛」は、超辛口ながらもほんのりと甘味を感じる味わいが特徴的。キレのある喉ごしとのギャップがクセになります。仕込み水には超軟水の白神山地の湧水、米は「ぎんさん」を使い醸します。フレッシュで爽やかなキレと旨みを感じられる日本酒です。料理との相性も良く、食中酒としてもおすすめです。



【純米吟醸 ピュアブラック 山本酒造】

1合: ¥1,700 (税込) / ボトル: ¥7,200 (税込)

秋田酵母を使用し、秋田県産酒こまちを麴で50%、もろみで55%まで磨き総米800kgの小仕込で醸しました。穏やかで柔らかい香りに、旨みとほのかな甘さのある口当たりで、旨みを支える心地よい酸がある優しい味わいです。



- 写真はイメージです。内容は変更する可能性がありますのでご了承ください。
- 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
- 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。

利き酒



利き酒セット

お好みの味を見つけられるお得なセットです。



日本酒 新政 利き酒セット

¥3,900 (税込)

1. 新政 アース
2. 新政 亜麻猫
3. 新政 陽乃鳥



イチローズモルト 世界大会金賞受賞蒸溜所 ウイスキー 利き酒セット

¥3,000 (税込)

1. ダブルディスティラリーズ (シングル)
2. ミズナラウッドリザーブ (シングル)
3. ワインウッドリザーブ (シングル)

- 写真はイメージです。内容は変更する可能性がありますのでご了承ください。
- 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
- 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。

お酒



イチローズモルト 世界大会金賞受賞 蒸溜所 【限定】TOHAKU茶館オリジナル ブレンデッドウイスキー

シングル：¥1,100（税込） / ダブル：¥2,000（税込）

・水割り ・ハイボール ・ロック ・ストレート

イチローズモルトの自社製樽工場で作った国産のミズナラの樽で熟成させた、モルト原酒を存分に使った、他では絶対に味わえない贅沢すぎるブレンド・ウイスキー。



イチローズモルト 世界大会金賞受賞 蒸溜所 ダブルディスティラリーズ

シングル：¥1,200（税込） / ダブル：¥2,200（税込）

・水割り ・ハイボール ・ロック ・ストレート

蜜のような甘い香りに柑橘系のほのかな酸味を感じます。オリエンタルな雰囲気の中に、生姜やブラックペッパーを思わせるスパイシーさが融合しています。



イチローズモルト 世界大会金賞受賞 蒸溜所 グリーンホワイトラベル

シングル：¥1,000（税込） / ダブル：¥1,800（税込）

・水割り ・ハイボール ・ロック ・ストレート



チョーヤ梅酒 大地の梅 オーガニック梅酒 大地の梅 オーガニック梅酒

¥880（税込）

・水割り ・ソーダ割り ・お湯割り ・ロック ・ストレート



COEDOビール 伽羅 -Kyara-

¥990（税込）

白葡萄やトロピカルフルーツを想わせるアロマホップの香り、苦味、コク、飲み応えあり

- ・ 写真はイメージです。内容は変更する可能性がありますのでご了承ください。
- ・ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。
- ・ 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。



TOHAKU
茶館



フォローしてね!



【数量限定】



イチローズモルトウィスキー ボンボンショコラ

世界的評価を受けるパティシエ・大塚陽介氏が手がけた、
TOHAKU茶館限定の特別なコレクション。

繊細な技と革新性が交差するこのボンボンショコラは、
味わいと食感の調和が光る逸品です。

芳醇なヘーゼルナッツプラリネと、
酸味を纏ったソースのコントラスト。

中心に忍ばせた

「イチローズモルト・キャラメル」が、
奥深く、余韻の長い香りを引き立てます。

これは単なるショコラではなく、感性を刺激する至高の体験です。

ぜひ、この機会にお楽しみ下さい。

¥3,300(税込)

※ウィスキーが含まれていますので、
妊娠中の方や、お子様、運転される方はご遠慮ください。