

# 春の期間限定メニュー



## 桜ティラミス

1,200円（税込）

厳選した国産苺を贅沢に重ねた桜ティラミス。

マスカルポーネのコクと苺ピューレの爽やかな甘みを、桜花びらパウダーのほのかな塩味と香りがキュッと引き締めます。

抹茶のほろ苦さが心地よい一皿です。



## ヴァージン桜モヒート （ノンアルコール）

1,200円（税込）

桜香るジュレがふわりと広がる、ノンアルのモヒート仕立て。

自家製ライムジュースの爽快感に、ミントの清涼感とライムのほろ苦さが重なり、後味すっきり。

香りで春の訪れをお楽しみください。



### 【セットドリンク割引】

桜ティラミスと当店のお飲み物をご注文の方には、  
全て300円引きにて承ります。

（日本酒・ウイスキーを除く）



TOHAKU  
茶館



Instagram  
フォローで小菓子  
プレゼント

# MENU

素材にこだわり、旬の野菜を取り入れたお食事です。

## お食事



### シェフのおまかせ 季節のおばんざいセット

3,000円 (税込)

おばんざい・味噌汁・ご飯・水菓子付き

旬の野菜をふんだんに使い、  
出汁の旨みを生かして丁寧に仕上げた  
おばんざいの盛り合わせ。  
素材の旨みを感じる、満足感あるセットです。

### おにぎりセット

2,000円 (税込)

いなり寿司、お味噌汁、水菓子付き

以下のトッピングから、お好みを2つお選びください。

昆布佃煮・茄子味噌炒め・梅干  
焼鮭・ツナマヨ・鶏そぼろ

### 揚げ天うどんセット

2,200円 (税込)

いなり寿司、小鉢、水菓子付き

鰹だしの香り豊かな温かいうどんに、  
旨みあふれるさつま揚げを添えて。  
長ねぎと青菜がだしの味を引き立てます。



### 【セットドリンク割引】

お飲み物をご注文の方には、全て300円引きにて承ります。  
(日本酒・ウイスキーを除く)

- ・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。内容は変更しますので、ご了承ください。





TOHAKU  
茶店

# MENU



Instagram  
フォローで小菓子  
プレゼント

全国から選りすぐりの食材を取り寄せてお作りしております

## 和菓子 & スイーツ



### お抹茶と和菓子のセット

2,000 円 (税込)

お抹茶はアイスかホットをお選びいただけます。

和菓子は季節の生菓子をご用意しております。  
有機栽培で育てられた上質なお抹茶です。  
お土産も販売しております。



### 和菓子 (単品) 1,000 円 (税込)

和菓子は季節の生菓子をご用意しております。



### チーズケーキ 1,200円 (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。



### おぜんざい 1,200円 (税込)

白玉のもちもち感、栗のほくほく、最中の香ばしさが一度に楽しめる小豆ぜんざい。  
仕上げの柚子皮で爽やかに。箸休めの塩昆布で甘さも引き締まります。

### 【セットドリンク割引】

チーズケーキまたはおぜんざいとドリンクを一緒にご注文で、ドリンクが300円引きになります。

(日本酒・ウイスキーを除く)

- ・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。内容は変更しますので、ご了承ください。





## ドリンクMENU

全国から選りすぐりの食材を取り寄せてお作りしております

### お茶



**お抹茶 (ホット/アイス) 1,200 円 (税込)**  
有機栽培で育てられた抹茶をご提供いたします。



**有機抹茶ラテ (ホット/アイス) 1,200 円 (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ます。



**ダブルローストほうじ茶ラテ (ホット/アイス) 1,200 円 (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。



**煎茶 (ホット) 1,000 円 (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。

**柚子煎茶 (ホット) 1,100 円 (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 (ホット) 1,000 円 (税込)**  
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 (ホット) 1,000 円 (税込)**  
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。

**水出し玉露 (アイス) 1,200 円 (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。

- ・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。内容は変更しますので、ご了承ください。





全国から選りすぐりの食材を取り寄せてお作りしております

## カフェ



### アップルジンジャーミルク (ホット)

1,400 円 (税込)

りんごの優しい甘みと生姜の香りがふんわり広がる、体も心も温まるアップルジンジャーミルク。寒い日におすすめの癒しの一杯です。



### ライムエード (ホット/水割り/炭酸割り)

1,200 円 (税込)

爽やかなライムの香りとはほどよい甘酸っぱさが広がる、自家製ライムエード。リフレッシュしたい気分ぴったりの一杯です。



### 【日本茶×スパイス】

日本茶とスパイスの新たなマリアージュをお楽しみください。

### 煎茶×カルダモン (ホット)

1,100 円 (税込)

### ほうじ茶×シナモン (ホット)

1,100 円 (税込)

※スパイスのえぐみが出る為、お湯のお代わりはお薦め致しません。



### ゆず梅 (ホット/炭酸割り)

1,200 円 (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。



### お抹茶ソーダ (アイス)

1,200 円 (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おり、抹茶の苦味と爽やか柑橘の味が記憶に残る一品。

### 青森 プレミアム 100%りんごジュース

700 円 (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。

### セントベリーブレンドコーヒー (ホット/アイス)



1,000円 (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です。

### 甘酒 (ホット/アイス)

1,200円 (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、お砂糖転嫁も無しの自然の甘みです。

天然水 440円 (税込)

炭酸水 440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。
- ・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。内容は変更しますので、ご了承ください。



期間限定  
日本茶と苺のパフェ

¥1750

苺チェイル

玄米茶クッキー

煎茶クリーム

練乳グラニテ

ミルクジェラート



きなこクランブル

クランベリーゼリー

【セットドリンク割引】お飲み物をご注文の方には、  
全て300円引きにて承ります。(日本酒・ウイスキーを除く) ✨

# 雨の日限定みたらし団子セット Rainy Day Special Mitarashi Dango set

お足元悪い中ご来店ありがとうございます。  
ささやかではございますが雨の日限定のおもてなしでございます。

Thank you for visiting us despite the poor weather.  
Please enjoy this small, rainy-day special hospitality .

## ¥1400 (税込み)



### お選びのお茶

- 煎茶
- 玄米茶
- ほうじ茶
- お抹茶 (+¥200)

### Tea Selection

- Sencha  
(Green Tea)
- Genmaicha  
(Brown Rice Tea)
- Hojicha  
(Roasted Green Tea)
- Matcha (+¥200)

### 追加トッピング

- 団子 (1つ¥50)
- 柚皮 (¥80)

### Additional Toppings

- Dango (Rice Dumpling)  
(¥50each)
- Yuzu  
(¥80)

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とコラボレーションをした、オリジナルをご用意しております。280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。

## 日本酒



### 【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 / 1合：¥4,800

ボトル：¥17,500 (全て税込)

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も有名です。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 / 1合：¥3,250

ボトル：¥11,200 (全て税込)

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。穏やかな口当たり綺麗で上品なナシ、青リンゴ、ブドウのまろやかな甘・旨味。サッパリとした強めの柑橘系の酸味。乳酸添加無しの酒母で仕込んだ生酛純米酒です。

### 【陽乃鳥 直汲】

江戸時代の製法で醸した貴醸酒

グラス：¥1,400 / 1合：¥3,200

ボトル：¥10,500 (全て税込)

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。

### 【No.6 X type DIRECT PATH】

グラス：¥1,800 / 1合：¥4,000

ボトル：¥14,800 (全て税込)

新政で最も入手困難なNo.6を、直汲みで用意しております。「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

1合：¥2,400

ボトル：¥8,000 (全て税込)

直汲みのため茶館でしか飲めない最上級の味。



### 【新政 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。

ボトル：¥3,900 (全て税込)

1. 新政 アース
2. 新政 亜麻猫
3. 新政 陽乃鳥

- ・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。内容は変更しますので、ご了承ください。



## 日本酒



### 【純米大吟醸 木桶仕込み Ice Blue】 山本酒造

1合 : ¥3,000

ボトル : ¥10,000 (全て税込)

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 超辛口】 山本酒造

1合 : ¥1,400

ボトル : ¥5,400 (全て税込)

「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

ボトル : ¥7,200 (全て税込)

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。



## ウィスキー



TOHAKU茶館では世界大会金賞受賞の蒸溜所  
イチローズモルトをご提供しております。



### 【限定】TOHAKU茶館オリジナル ブレンドドウィスキー

シングル : ¥1,100 / ダブル : ¥2,000 (税込)

世界大会金賞受賞 蒸溜所、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  
るブレンドド・ウィスキー。

### ダブルディスティラリーズ

シングル : ¥1,200 / ダブル : ¥2,200 (税込)

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。

### グリーンホワイトラベル

シングル : ¥1,000 / ダブル : ¥1,800 (税込)

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。

・飲み方は水割り・ハイボール・ロック・ストレートを  
お選びください。

### イチローズモルト 利き酒セット

¥3,000 (税込)



1. ワイン・ウッド・リザーブ WWR ピュアモルト リーフラベル
2. ミズナラウッドリザーブ
3. ダブルディスティラリーズ (シングル)

- ・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。内容は変更しますので、ご了承ください。



# アルコールMENU

## アルコール



### 本日のビール（瓶）

¥ 1,000（税込）



### オーガニック梅酒

¥ 880（税込）

今から300年ほど前の江戸時代に書かれた「本朝食鑑」という文献には「梅酒」の作り方が記されています。当時は砂糖が貴重品であったと考えられるため、庶民の飲み物というよりは限られた人々しか飲むことのできなかつたものと思われる。



### SAMURAI ROCK

¥ 1,500（税込）

冷水で丁寧に点てたお抹茶が主役。日本酒、フルーツを使ったカクテルです。爽やかな味わいをお楽しみください。



### Grasshopper-Like Matcha

¥ 1,600（税込）

お抹茶で作ったカクテルです。

### 本日のカクテル

¥ 1,000（税込）

スタッフにお尋ねください。



## おつまみ

お酒に合うおつまみをご用意しております。



### おつまみ（壺） 味噌こんにやく

¥ 700（税込）

### おつまみ（貳） たたみ鯛

¥ 800（税込）

### おつまみ（参） うなぎ炙り

¥ 900（税込）

※おつまみは、予告なく変更になる場合がございます。スタッフにお尋ねください。



### クラフトビントゥーバー チョコレートとミックснаッツ

¥ 1,200（税込）

ビントゥーバーチョコレートとは、カカオ豆（Bean）から板チョコレート（Bar）になるまでの全工程を、一つの製造者が一貫して行う製造スタイルのことです。チョコ3個とミックснаッツのセットをお楽しみください。

- ・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。
- ・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。内容は変更しますので、ご了承ください。





TOHAKU  
茶館



御膳予約は  
こちらから

御膳のご予約を承っております。HPからも可能です。

## TOHAKU茶館 季節のおまかせ御膳



日本の美しい四季を彩る厳選した国産素材を使用し、心を込めて毎日お作りしております。

お重スタイルでご提供しております。旬の素材を使用している為、季節によりメニューが異なる場合がございます。

3日前までのご予約商品となっております。  
※写真はイメージとなっております。

**8,800 (税込)**

- ・前菜・香の物・汁物・メインディッシュ
- ・デザート・お茶

## TOHAKU茶館 お土産

### 土偶の和三盆 (9個入り)

¥1,400 (税込)

大人気！京都の甘春堂とTOHAKU茶館が共同開発した、東京国立博物館に所蔵されている「遮光器土偶」を象った高級和三盆です。

ちょっとした贈り物にも喜ばれる一品です。人気商品のため予約も受け付けます。



### 【富士山の麓で育ったオーガニック抹茶】

お抹茶 (おくみどり) 20g ¥2,850 (税込)

お抹茶 (つゆひかり) 20g ¥2,650 (税込)

お抹茶 (やぶきた) 20g ¥2,350 (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。内容は変更しますので、ご了承ください。

