TOHAKU
茶館

TOHAKU茶館へようこそ

約280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致しております。
古き良き日本の文化を感じていただけましたら幸いでございます。

期間限定

Limited Time Only

錦玉羹とお抹茶のセット

Crystal Jelly Confection & Matcha Set

2,200円(税込)

¥2,200 (tax included)

現在、東京国立博物館の本館3室にて展示中の
「国宝　太刀　三日月宗近」をイメージした
錦玉羹をご用意いたしました。

「三日月宗近」という名前は、この刀剣が
平安時代の山城国（現在の京都）で活躍した刀工、
三条宗近が作刀したものであり、この刀剣に
“打除け”という三日月に見える刃文がある
事から付きました。

芋羊羹を、竹炭とゼリーで閉じ込めた一品です。
日本刀をかたどった和菓子ナイフとともに、
お抹茶と合わせてお楽しみください。

鑑賞の思い出に、ぜひどうぞ。

We have created a Crystal Jelly Confection inspired by the “National Treasure: Tachi by Crescent-Moon Munechika,” which is currently on display in Room 3 of the Japanese Gallery at the Tokyo National Museum.

This blade was created about 1,000 years ago, when the shape of the Japanese sword evolved from the straight to the curved blade. Its maker, the Kyoto swordsmith Munechika, hardened the steel in a way that produced tiny crescent-moon shapes along the cutting edge. This unique pattern inspired the blade’s name, “Crescent-Moon Munechika.”

This dessert features sweet potato yōkan encased in bamboo charcoal and lemon jelly, Please enjoy it with matcha tea, along with the traditional Japanese sweets knife shaped like a katana.

A memorable accompaniment to your museum visit.

TOHAKU
茶寮

MENU

Instagram
フォローで小菓子
プレゼント

お食事

素材にこだわり、旬の野菜などを取り入れたお食事です。

一休御膳
― お抹茶と本日の和菓子付き ―
3,900円（税込）
・日替わりおばんざい・本日のお味噌汁
・ご飯・お抹茶・本日の和菓子付き

特別展「大徳寺」の開催を記念して。
大徳寺の復興に尽くした一休宗純。
その型にとらわれない生き方に思いをはせ、
魚や肉も取り入れた、彩り豊かなおばんざいを。
日々届く新鮮な食材を、出汁の旨味で
丁寧に仕立てる、料理長おまかせの御膳です。
食後には、お抹茶と京都・甘春堂の
「本日の和菓子」をお楽しみください。
展覧会の余韻とともに、歴史ある茶室で
移ろう秋を味わうひとときを。

きのこ山菜そば
1,800円（税込）
・ごはん、お漬物付き

かつおだしの豊かな旨味が広がるおつゆに、
たっぷりのきのこと山菜、湯葉を添えて。
きのこの風味と、湯葉のやさしい口当たりを
おそばとともに楽しむ、秋の一杯です。
ご飯とともにお召し上がりください。

※ご飯なしは２００円引きとなります。

※昆布と椎茸の合わせ出汁への変更で、
ヴィーガン対応も可能です。
ご希望の方はスタッフにお申し付けください。

【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。内容は変更となる場合がございますので、ご了承ください。

TOHAKU
茶寮

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　1,500円（税込）

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。
ケーキの上に、当店オリジナルの土偶を粉糖で
あしらいました。
季節のフルーツを少し添えて。

おぜんざい　1,400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おぜんざい。
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。内容は変更となる場合がございますので、ご了承ください。

期間限定メニュー

黒胡麻プリン
1,400円（税込）

なめらかな口どけに、黒胡麻の風味が広がるプリン。
まろやかな生クリームを重ね、
和と洋がやさしく溶け合う味わいに仕上げました。
絞り芋きんとんを添えた、秋を感じるひと皿。
黒胡麻とお芋、それぞれのおいしさをゆっくりと
お楽しみください。

八女抹茶のモンブラン ～雅の秋がさね～
2,800円（税込）

深く香り立つ福岡県産・八女抹茶を練り込んだ特製餡を、
繊細なモンブラン仕立てに。
中には、ほっくりと自然な甘みをたたえた、粒感残る
さつまいもピューレを忍ばせました。
風味豊かな栗の「渋皮煮」と、艶やかな「甘露煮」の2種
を贅沢に添え、深まる秋の情景を一皿に映した優雅な
一品です。
濃厚な抹茶の渋みと秋の実りが織りなす、重なり合う
味わいをお楽しみください。

完熟柿のブリュレと
芳醇ほうじ茶ガトーショコラ
1,980円（税込）

とろけるように熟した旬の柿を、丸ごと贅沢に香ばしい
ブリュレへ仕立てました。
表面のパリッとしたカラメルのほろ苦さと、果実の濃厚な
甘みが口いっぱいに広がります。
寄り添うのは、香ばしさをぎゅっと閉じ込めたしっとり
濃厚なほうじ茶のガトーショコラ。
仕上げに散らしたキャラメリゼくるみの心地よい食感と
香ばしさが、秋の余韻をさらに引き立てる贅沢な
デザートプレートです。

【セットドリンク割引】
こちらのページのメニューにドリンクを一緒に
ご注文いただくと、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）

TOHAKU
茶寮

ドリンク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

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でご提供いたします。

【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。

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。

玉露（ホット / 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。

本日のお菓子 400円（税込）
スタッフにお尋ねください。
香り高いお茶とともに、お楽しみください。

※画像は一例です。

・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。
・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。内容は変更となる場合がございますので、ご了承ください。

TOHAKU
茶寮

ドリンク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

ドリンク

有機抹茶ラテ
（ホット/アイス）
1,200 円（税込）

ほうじ茶ラテ
（ホット/アイス）
1,200 円（税込）

柚子梅コーラ
（アイス）
1,400 円（税込）

お抹茶ソーダ（アイス）
1,200 円（税込）

アップルジンジャーミルク
（ホット）
1,400 円（税込）

本日のモクテル
（ノンアルコール・アイス）
1,000 円（税込）
スタッフにお尋ねください。

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
ハンドドリップコーヒー
（ホット/アイス）
1,000円（税込）
バリスタチャンピオン監修　一杯ずつ、丁寧に
ハンドドリップでご提供します。

ほうじ茶チャイ
（ホット/アイス）
1,400 円（税込）

はちみつレモン（ホット）
1,200 円（税込）

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。内容は変更となる場合がございますので、ご了承ください。

Cokkie

限定

TOHAKU 茶館
オリジナルクッキー
Original Cookies

洋菓子コンクール世界チャンピオンの
パティシエと共同開発しました。
甘さをおさえた焼き菓子です。
人気の"土偶の和三盆"も隠れています。

税込価格 *3,180yen*

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。穏やかな口当たりに綺麗で上品なナシ、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な柑橘系の酸味。乳酸添加無しの酒母で仕込んだ生酛純米酒です。

【陽乃鳥 中採り樽酒】

江戸時代の製法で醸した貴醸酒

グラス：￥1,700 / 1合 ：￥4,000
ボトル：￥15,000（全て税込）

陽乃鳥は、東京国立博物館に所蔵されている、平安時代の古文書である国宝の「延喜式」に製法の端を発する「貴醸酒」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。
新政酒造のラインナップ中、最も甘口・旨口タイプです。
「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 中採り樽酒】

グラス：￥2,000 / 1合 ：￥5,200
ボトル：￥19,000（全て税込）

「中採り樽酒」とは、酒を搾る際に、もっとも良質な部分を取り分けて、これを杉樽で貯蔵したものです。
今回、新政で最も入手困難なNo.6のX-typeを、更に特別な「中採り樽酒」でご用意しております。
「No.6」最上級モデルのX-Type(エックスタイプ)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 中採り樽酒】

グラス：￥1,400
1合 ：￥3,600
ボトル：￥13,000（全て税込）

貴重な「中採り樽酒」の、最上級の味わいをお楽しみください。

【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。

グラス：￥4,200（全て税込）

1. 新政 アース 直汲
2. 新政 亜麻猫 直汲
3. 新政 陽乃鳥 中採り樽酒

・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。内容は変更となる場合がございますので、ご了承ください。

アルコールMENU

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が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麹で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 ブレンデッドウイスキー
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デッド・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。

モルト＆グレーン ホワイトラベル
シングル：￥1,000 / ダブル：￥1,800（税込）

レモンやオレンジの皮を思わせる、爽やかな柑橘の香り。
軽やかな口当たりにやさしい甘みと奥深い味わいが広がり、豊かなコクを感じる余韻をお楽しみいただけます。

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。内容は変更となる場合がございますので、ご了承ください。

アルコールMENU

アルコール

本日のクラフト生ビール

￥1,000（税込）

上質な日本のビールを厳選しています。
注ぎたてならではのなめらかな口当たり、
豊かな香り、満足感のある余韻をお楽しみ
ください。

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
できなかったものと思われます。

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。

イチローズモルト ニコラシカ

￥1,100（税込）
ニコラシカは、ドイツのハンブルクで
誕生したカクテルです。
レモンと砂糖を口に含んでからウイス
キーを流し込むことで、サワーのよう
な味わいをお楽しみいただけます。

本日のカクテル
￥1,200（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（壱）　味噌こんにゃく
￥700（税込）

おつまみ（弐）　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。

本日のおにぎり（2個）
￥800（税込）
具材は日替わりとなります。
スタッフにお尋ねください。

ミックスナッツ
￥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。内容は変更となる場合がございますので、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 ￥2,800（税込）

お抹茶（つゆひかり）20g ￥2,400（税込）

お抹茶（やぶきた）　20g ￥1,800（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。内容は変更となる場合がございますので、ご了承ください。