

足柄うまみ茶

お菓子付き 920円

味とゆとりの時間を楽しんでいただける特別なお茶

お客様ご自身で、最高級の足柄茶を使い、

凝縮されたお茶のうまみを味わっていただきます

一煎目

四〇℃の少量の湯を茶葉のまわりに注いでふたをして二分ほど待ちます
ふたを指で押さえながらふたと茶器のすき間からこぼれ出る、うま味の
凝縮したしずくを舌に広げるようにして味わってください

二煎目

六〇℃の少量の湯を茶葉全体にゆっくりまわし入れ、ふたをして一分
一煎目と同じように味わってから、お菓子をお召し上がりください

三煎目

ポットから直接茶器の半分くらいまで湯を注ぎます

ふたで茶葉を押さえながら普通の煎茶としてお飲みください

お好みで

同様に四煎目をお飲みいただくか、お好みで茶葉をふたに取り、
ポン酢をかけてお召し上がりいただくこともできます



お茶メニュー

「品評会茶」

最高級足柄茶
濃厚な旨味が特徴

720円

「極上」

足柄茶一番人気
うま味が特徴

460円

「丹沢大山茶」

山北町のお隣松田町のお茶
若々しい香りが特徴

460円

「あさつゆ」

深蒸し茶
甘みが特徴

460円

「ひだまり」

460円

神奈川県オリジナル柑橘「湘南ゴールド」
の皮を入れた柑橘系の香りのお茶



春季限定

「段かずら」

460円

桜の花びらを入れた桜の香りのお茶



「箱根山麓紅茶」

460円

緑茶品種茶葉を使用した和紅茶

苦味渋味が少なくマイルドな口当たり

ミルクやレモン、砂糖を入れずにお楽しみください

急須とポットが付きま

一煎目は淹れてお出し

二煎目は淹れお出し

三煎目を降もお出し

湯冷ましをお出し

ご自身で淹れたいい方

ほうじ茶ホットミルク 460円

ほうじ茶アイスマルク 510円

抹茶^{まっちゃ}ホットミルク 510円

ほうじ茶や抹茶に砂糖とミルクを入れたホッとする味

温かいお茶 360円 急須とポット付き

(煎茶^{せんちゃ}・ほうじ茶・抹茶^{まっちゃ}入り玄米茶)

冷たいお茶 410円

(煎茶^{せんちゃ}・ほうじ茶・和紅茶)





「^{せんちや}煎茶寒天あんみつ」

600円

おすすめのお茶は

「極上」 460円

うま味と甘味が特徴

「丹沢大山茶」 460円

新緑の持つ若々しい香り

^{まっちゃ}抹茶か、^{ほうじ}ほうじ茶のアイスを追加することもできます

150円

価格は税込みです

「キラキラ☆ミルクアイス」

700円

価格は税込みです



大野山薫る野牧場の
美味しいミルクを使った
特製アイスクリームと
ジョイファーム小田原の
緑(あお)みかんゼリー

©薫る野牧場

ほうじ茶ざんまいの和風パフェ

「ほうじ茶パフェ」

720円

追加アイス 150円

まっちゃ せんちゃ
抹茶か、煎茶のアイスを追加できます

おすすめのお茶は

「箱根山麓紅茶」 460円

緑茶用の茶葉を使用した**和紅茶**

苦味渋味が少なくマイルドな口当たり

「丹沢大山茶」 460円

新緑の持つ若々しい香り

価格は税込みです

まっちゃ

「抹茶シフォンケーキ」 600円

足柄茶^{まっちゃ}抹茶を使用したシフォンケーキ

価格は税込みです

おすすめのお茶は

「極上」 460円

うま味が特徴

「ほうじ茶ホットミルク」 460円

ほうじ茶に砂糖とホットミルクを

入れたホッとする味

あんこを
抹茶アイスに
変更
できます

「アイスクリーム」

煎茶^{せんちゃ}アイス、抹茶^{まっちゃ}アイス、ほうじ茶アイス、ミルクアイスよりお選びください

2種:500円 3種:650円 4種:800円

価格は税込みです

おすすめのお茶は

「ひだまり」 460円

湘南ゴールドの皮を使って仕立てた緑茶のフレーバーティー

「ほうじ茶」 360円



「茶うどん」

900円 麺増量 1,100円

足柄茶を練り込んだ冷めたうどん お茶付き

プラス250円で 小アイスが付けられます

つけあわせや盛り付けは変更する場合があります 価格は税込みです

「豆乳茶うどん」お茶付き 1,000円 麺増量 1.200円

山北町のこだわり豆腐店^{きぬはな}絹華の豆乳入りつゆに入った、
足柄茶を練り込んだうどん(夏は冷たく、冬は人肌のおつゆで)
プラス250円で 小アイスが付けられます

麺が新しくなりました

お茶の量が2倍になってお茶の香りが一層際立つようになりました

かいわれ大根

豚肉のそぼろ

夏はナス、冬はカボチャ

新メニュー「豆乳担々茶うどん」

豆乳入りつゆを担々麺風ピリ辛胡麻風味
にしました 1,050円 麺増量 1.250円

価格は税込みです



「茶あぼうランチ」お茶付き 1,300円 ごはん大盛 1,400円 小盛も可
プラス250円で 小アイスが付けられます

内容や盛り付けは変更する場合があります 価格は税込みです

お知らせ

席数が少ないため、お座敷のご利用と、5名様以上でのご利用は、事前のご予約をお勧めいたします

1 2名様までの御会食等ご予算に合わせ、お食事とデザートとお茶でお一人税込み 3,000 円からご予約承ります 詳細は店員までご相談ください

Free Wi-Fi 利用できます
SSID: Charbow
Pass: ashigaracha



お手持ちのスマートフォンでQRコードを読み取ると無料WiFiに簡単に接続できます

アレルギー食品		海老	カニ	小麦	卵	牛乳	落花生	大豆	くるみ	ごま	キウイ	ゼラチン	鯖	豚肉
甘味	煎茶寒天あんみつ					●					●			
	ほうじ茶パフェ			●		●		●	●			●		
	アイス					●						●		
	シフォンケーキ			●	●	●								
軽食	茶うどん			●	●			●					●	
	豆乳茶うどん			●				●		●			●	●
	茶あぼうランチ	△	△	●	●	●	●	●		●		●		●

ソース、トッピング、付け合わせの種類によって違う場合があります

ソース、トッピング、付け合わせは、のせないこともできますので、ご相談ください