※一部の店舗では商品・価格が異なります。

紬の甘味 TSUMUGI'S SWEETS

モンブランパンケーキ ～ほうじ茶クリームと黒蜜添え～

Mont Blanc Pancakes with Hojicha Cream & Brown Sugar Syrup

この商品のクリームには、少量のアルコールを含んでおります。

栗の豊かな風味とラム酒の上品な香りの渋皮入りブラウンマロンクリームの和×洋のモンブランスフレパンケーキです。

1,350円（税込 1,485円）

●手作り白ごまのチュイールクッキー ●ほうじ茶クリーム ●バニラアイス ●渋皮栗の甘露煮 ●モンブランクリーム ●カスタードホイップ ●ふわふわスフレパンケーキ

添えてある黒蜜をかけてお召し上がりください。

くず餅プリン ～きな粉と黒蜜添え～

Kuzumochi Pudding with Soy Bean Flour & Brown Sugar Syrup

本葛粉使用した、もっちり食感の和風プリンです。黒蜜をかけてお召し上がりください。

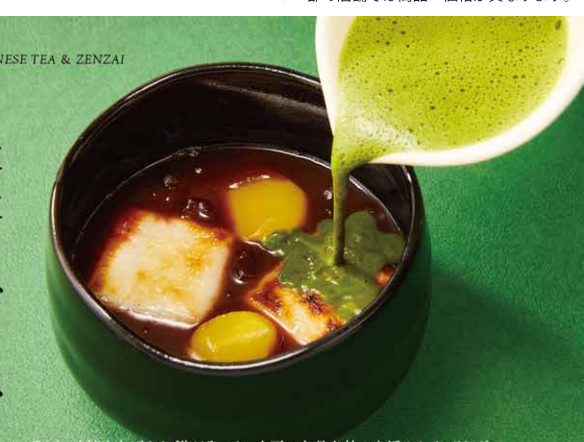
950円（税込 1,045円）

お持ち帰り専用【くず餅プリン】 お求めの際はレジにてスタッフにお申しつけください。

T26-09M-02

JAPANESE TEA & ZENZAI

日本茶×ぜんざい



香ばしく焼き上げたお餅が入った、小豆の上品な甘みを活かしたぜんざい。香り豊かな抹茶やほうじ茶をかけてお召し上がりください。

抹茶 / ほうじ茶

お口直しのきゃらわさび

抹茶栗ぜんざい Matcha & Chestnuts Zenzai (Grilled Mochi) 950円（税込 1,045円）

ほうじ茶栗ぜんざい Hojicha & Chestnuts Zenzai (Grilled Mochi) 950円（税込 1,045円）

ドリンクセット +380円～ Drink Set（税込 418円） | セットドリンクの詳細はメニューブック最後のページをご覧ください。

T26-09-M-03

紬のおすすめ

TSUMUGI RECOMMEND

和と洋の融合をテーマに、こだわりの食材と遊び心ある発想を掛け合わせたTsumugiオリジナルの和スイーツです。

❸焦がしきな粉のほうじ茶モンブラン ❹芋ようかんの和三盆ブリュレ ❻5色もなか 抹茶アイス・粒あんこ きなこわらび餅 ホイップクリーム 白玉

数量限定

❶宇治抹茶のチーズケーキ ❷お口直しのきゃらわさび ❺みたらし団子 ばら干し海苔添え

和のアフタヌーンティー ～紬の贅沢スイーツ食べ比べ～

Japanese Afternoon Tea ~Luxury Tsumugi's Sweets Sampler~

籠の中は紬の贅沢スイーツが食べ比べできる和スイーツお膳です。5色もなかはこちらのメニューでのみお召し上がりいただけます。

2,100円（税込 2,310円）

お気に入りを単品メニューでもお楽しみいただけます

❶ 宇治抹茶のチーズケーキ 800円（税込880円）
❸ 焦がしきな粉のほうじ茶モンブランと黒糖わらび餅 800円（税込880円）
❹ 芋ようかんの和三盆ブリュレ 800円（税込880円）
❺ 焼きみたらしとほうじ茶のクリームあんみつ 980円（税込1,078円）

T26-09-M-04

紬のあんみつ

TSUMUGI'S ANMITSU

焼きみたらしとほうじ茶のクリームあんみつ Cream Anmitsu with Mitarashi Dumplings & Hojicha Ice Cream 980円（税込 1,078円）

添えてあるほうじ茶ソースをかけてお召し上がりください。

豆乳プリンと抹茶のクリームあんみつ Cream Anmitsu with Matcha Ice Cream & Soy milk Pudding 900円（税込 990円）

紬のケーキ

TSUMUGI'S CAKE

宇治抹茶のチーズケーキ Uji Matcha Cheesecake

口当たりなめらかに焼き上げた宇治抹茶使用のチーズケーキにホイップと黒蜜を添えて。

800円（税込 880円）

芋ようかんの和三盆ブリュレ Sweet Potato Jelly & Refined Sugar Brulee 800円（税込 880円）

さつまいもの優しい甘みの芋ようかんに、上品な甘さの和三盆糖をのせてパリっと焼き上げました。バターの塩味との相性が抜群です。

焦がしきな粉のほうじ茶モンブランと黒糖わらび餅 Roasted Soy Flour Hojicha Mont Blanc with Brown Sugar Warabimochi 800円（税込 880円）

和栗を使用した焦がしきな粉とほうじ茶のモンブランに黒糖わらび餅を添えた贅沢な組み合わせのスイーツです。

このマークの付いた商品の代金の一部は環境緑化活動に寄付されます。

T26-09M-05

天然水の削り氷

SPRING WATER SHAVED ICE

中央アルプスと南アルプスに囲まれた全国有数の花崗岩地帯の信州深層から湧き出た天然水でつくった高純度な氷。透明感ある氷の塊は、極薄に削ると純白ふわふわ食感に仕上がります。こだわりのソースをたっぷり使用した削り氷。

お濃い抹茶金時 Spring Water Shaved Ice Rich Matcha with Red Bean Paste

袋布向春園の抹茶を贅沢に使用しお濃い抹茶の香りと旨みをしっかりと堪能できるTsumugiこだわりの一品です。

お濃い抹茶ソース & 練乳ソース　お濃い抹茶ソースをかけてお召し上がりください。

【小盛り】1,100円（税込 1,210円） 1,500円（税込 1,650円）

濃い苺みるく Spring Water Shaved Ice Thick Strawberry Milk

苺ソース & 練乳ソース

【小盛り】900円（税込 990円） 1,200円（税込 1,320円）

みたらし焦がしきな粉 Spring Water Shaved Ice Mitarashi Sauce & Roasted Soy Flour

中には黒糖わらび餅が入っています。

焦がしきな粉ソース & みたらしソース

【小盛り】1,000円（税込 1,100円） 1,350円（税込 1,485円）

T26-09-M-06

至高のスイーツ

さつま芋チップス / ほうじ茶ホイップ / 大学芋 / 安納芋アイス / バニラアイス / ほうじ茶ゼリー / カスタードクリーム / ゆであずき / 豆乳プリン / ほうじ茶ゼリー

ホイップクリーム / 抹茶アイス / 粒あん / もなか / バニラアイス / 黒糖わらび餅 / 抹茶ムース / ゆであずき / 豆乳プリン / 抹茶ゼリー

かわりばんこパフェ お芋とほうじ茶 Sweet Potato & Hojicha Parfait 1,500円（税込 1,650円）

さつま芋チップス、安納芋アイス、大学芋の3種のお芋の甘みとほうじ茶のほろ苦い味わいをお楽しみ頂ける季節限定のパフェです。

かわりばんこパフェ 抹茶 Matcha Parfait 1,300円（税込 1,430円）

抹茶をベースにさまざまな甘味が楽しめます。豆乳プリンやもなかの食感、わらび餅、抹茶ムース等、豊かな味わいが詰まっています。

ドリンクセット +380円～ Drink Set（税込 418円） | セットドリンクの詳細はメニューブック最後のページをご覧ください。

T26-09M-07

紬のお膳

TSUMUGI JAPANESE STYLE PLATE

鰈（かれい）と彩り野菜の黒酢あん Flounder & Colorful Vegetables with Black Vinegar Starchy Sauce

ふんわり柔らかく揚げた鰈は彩りのある4種の野菜と特製の黒酢あんで合わせ味わい深く仕上げました。

1,500円（税込 1,650円）「ご飯」をお選びください。

●季節の副菜 ●お漬物 ●お味噌汁
● Seasonal Small Dishes ● Pickled Japanese Radish ● Miso Soup

チキンの大葉タルタル南蛮 Marinated Fried Chicken with Shiso Tartar Sauce

大葉の風味が爽やかなチキン南蛮です。特製のタルタルソースが美味しさを引き立てます。

1,500円（税込 1,650円）「ご飯」をお選びください。

●季節の副菜 ●お漬物 ●お味噌汁
● Seasonal Small Dishes ● Pickled Japanese Radish ● Miso Soup

ドリンクセット +380円～ Drink Set（税込 418円） | セットドリンクの詳細はメニューブック最後のページをご覧ください。

T26-09-M-08

和風ハンバーグ ～醤油麹（こうじ）ソース～ Japanese Style Hamburger Steak -Soy Sauce Koji-

熱々のスキレットで仕上げた和風ハンバーグ。醤油麹の入ったソースがよく合います。

1,600円（税込 1,760円）「ご飯」をお選びください。

●季節の副菜 ●お漬物 ●お味噌汁
● Seasonal Small Dishes ● Pickled Japanese Radish ● Miso Soup

広島県産カキフライ 柚子タルタル Deep-Fried Hiroshima Oysters with Yuzu Citrus Tartar Sauce

ジューシーな広島県産カキフライは特製の柚子タルタルでさっぱりと楽しめます。

1,600円（税込 1,760円）「ご飯」をお選びください。

●季節の副菜 ●お漬物 ●お味噌汁
● Seasonal Small Dishes ● Pickled Japanese Radish ● Miso Soup

雪若丸

当店のお米は山形県産「雪若丸」を使用しています。

際立つ白さと艶のある見た目が雪のように美しい山形県産のお米「雪若丸」。しっかりとした粒感と適度な粘り、上品な甘さと食べ応えが特徴のお米です。

「ご飯」をお選びください。 ご飯大盛り+100円（税込110円）。単品ご飯200円（税込220円）です。

白ご飯 お茶ふりかけ付き Rice with Furikake (Rice Seasoning)　袋布向春園特製のお茶ふりかけ

十三穀ご飯 Rice with 13 Kinds of Millet　白米に、国産の十三種類の雑穀をブレンド。しっかりとした粒感と上品な甘みをお楽しみください。発芽玄米／黒米／胚芽押麦／押麦／もち米／米粒麦／もちきび／もちあわ／赤米／たかきび／ひえ／はと麦／アマランサス

T26-06-M-09

鯛出汁とばら干し海苔の香り広がる

お茶漬け

SEA BREAM SOUP CHAZUKE

ばら干し海苔を使用

ばら干し海苔とは、摘みたての生海苔を原藻のまま乾燥して焼き上げた海苔のこと。素材の持つ旨味や栄養をまるごと閉じ込めた海苔を使用しております。

●ばら干し海苔 ●お茶ふりかけ ●季節の副菜 ●お漬物 ●刻みわさび
● Bara-Boshi Nori Seaweed ● Furikake Seasoning with Tea Leaves ● Seasonal Small Dishes ● Pickled Japanese Radish ● Chopped Wasabi

おすすめ

鯛出汁

ごま鯵（あじ）のタタキの鯛出汁茶漬け Sea Bream Soup Chazuke with Broth Topped with Sesame Seasoned Chopped Horse Mackerel

生姜を加えた胡麻ダレを絡めた鯵のタタキは、丼としてお召し上がり頂き、途中から鯛出汁を注いでお楽しみください。

1,500円（税込 1,650円）

ほうじ茶鯛出汁

天然海老かき揚げのほうじ茶香る鯛出汁茶漬け Houjicha & Sea Bream Soup Chazuke with Bara-Boshi Nori Seaweed,Shurimp

旨味たっぷりの天然海老、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、春菊のかき揚げ。ほうじ茶香る鯛出汁でお楽しみください。

1,600円（税込 1,760円）

鯛出汁

炙りサーモンとアボカドの鯛出汁茶漬け Sea Bream Soup Chazuke with Bara-Boshi Nori Seaweed, Grilled Salmon & Avocado

皮目を炙った、脂が乗ったサーモンハラスとクリーミーなアボカド。途中から鯛出汁をかけてお楽しみください。

1,500円（税込 1,650円）

T26-06-M-10

京抹茶の生パスタ

FRESH MATCHA PASTA

京都府産100%のてん茶（抹茶の原料）と厳選した小麦をブレンド。爽やかな抹茶色の噛みごたえのある生パスタに仕上げました。

おすすめ

帆立と茄子の焦がし醤油バター ～3種薬味添え～ Fresh Matcha Pasta with Scallops & Egg Plant, Browned Butter Soy Sauce -Served with 3 Kinds Of Seasonings-

帆立と茄子をコクのある焦がし醤油ソースとバターで合わせました。3種の薬味が味わいのアクセントです。

1,400円（税込 1,540円）

たらこカルボナーラ Fresh Matcha Pasta Cod Roe Carbonara

カルボナーラソースに鯛出汁を効かせ和風に仕上げました。たらこ、卵黄、大葉を彩りよく添えました。

1,300円（税込 1,430円）

アボカドと小海老の大葉ソース Fresh Matcha Pasta Japanese Basil Sauce Pasta with Avocado&Shrimp

アボカドと小海老を香り高い大葉ソースと合わせたさっぱりお召し上がりいただけるパスタです。

1,300円（税込 1,430円）

ドリンクセット+380円～ Drink Set（税込 418円） | セットドリンクの詳細はメニューブック最後のページをご覧ください。

T26-03-M-11

紬のお茶

TSUMUGI'S TEA

袋布向春園（たふこうしゅんえん）本店 おすすめの日本茶・日本茶ハーブティー

創業160年、大阪 城東区今福に本店を構える日本茶専門店「袋布向春園本店」。その7代目当主とTsumugiが美味しいお茶の世界をコラボレート。日本茶インストラクターがおすすめするお茶たちです。

金木犀（きんもくせい）とオレンジの和紅茶［温］ Osmanthus & Orange Japanese Black Tea [Hot]

鹿児島県産の和紅茶に、金木犀の華やかな香り、オレンジの爽やかさ、八角の甘く清涼感のある香りをお楽しみいただける、季節限定の和紅茶です。

750円（税込 825円）

はちみつ林檎とカモミールの煎茶［温］ Honey Apple & Chamomile Sencha [Hot]

煎茶・カモミール・ラズベリーリーフをベースに、りんごのやさしい甘みとほどよい酸味を重ねた、爽やかな香りをお楽しみいただける季節のお茶です。

750円（税込 825円）

ほうじ茶×珈琲

2種の焙煎機を使用した「強焙煎ほうじ茶」の香ばしい香りと、濃厚な珈琲の味わいを楽しめるほうじ茶珈琲です。

ほうじ茶珈琲［温／冷］ Hojicha Coffee [Hot / Iced]

ほうじ茶珈琲の香りと味わいをそのままお楽しみいただけます。

700円（税込 770円）

黒蜜ほうじ茶みるく珈琲［温／冷］ Hojicha Milk Coffee with Brown Sugar Syrup [Hot / Iced]

ほうじ茶珈琲の香りと味わい、ミルクの甘さをお楽しみいただけます。

780円（税込 858円）

T26-09-M-12

お茶のお飲み物

SPECIALTY TEA DRINK

袋布向春園選定の抹茶やほうじ茶を使った濃厚なお茶の風味をお楽しみいただけるオリジナルドリンクです。

袋布向春園選定 抹茶

抹茶ラテ Matcha Latte — 抹茶とミルクを泡立てた抹茶の味と風味が楽しめるラテです。 750円（税込 825円）

アイス抹茶黒蜜ラテ Iced Matcha Latte with Brown Sugar Syrup — 濃厚な抹茶にミルクと黒蜜を合わせました。 750円（税込 825円）

抹茶ゼリーラテ Iced Matcha Latte with Matcha Jelly — 袋布向春園の茶葉で作った特製ゼリーを加えました。 830円（税込 913円）

グリーンティー Green Tea — お抹茶の味をシンプルに楽しめる一杯です。 700円（税込 770円）

袋布向春園選定 ほうじ茶

ほうじ茶ラテ Houjicha Latte — ほうじ茶とミルクを泡立てた香ばしさとミルキーさが楽しめるラテです。 700円（税込 770円）

アイスほうじ茶黒蜜ラテ Iced Houjicha Latte with Brown Sugar Syrup — 香ばしいほうじ茶にミルクと黒蜜を合わせました。 700円（税込 770円）

ほうじ茶ゼリーラテ Iced Houjicha Latte with Houjicha Jelly — 袋布向春園の茶葉で作った特製ゼリーを加えました。 780円（税込 858円）

ソフトドリンク

国産備長炭 **炭焼き珈琲**（フレンチプレス） Char-Grilled Hot Coffee with Binchotan (French Press) 700円（税込 770円）

ネルドリップアイス珈琲 Nel Drip Iced Coffee 700円（税込 770円）

温州みかんジュース Unshu Orange Juice 680円（税込 748円）

T26-03-M-13

POT 二煎お楽しみ頂けます　美味しい淹れ方は別紙をご覧ください。

Tsumugiマグで淹れる自分好みのお茶

鹿児島県産 棒ほうじ茶［温］ From Kagoshima Houjicha [Hot]

鹿児島県産の一番茎茶の旨味がしっかりした温茶です。通常とは異なり、遠赤外線の熱でじっくりと浅く炒って茎の芯までしっかりと火を通し、上品な香ばしさに仕上げました。

650円（税込 715円）

POT 二煎お楽しみ頂けます　美味しい淹れ方は別紙をご覧ください。

Tsumugiマグで淹れる自分好みのお茶

三重県産・福岡八女産 かぶせ茶［温］ From Mie & Fukuoka Kabusecha [Hot]

茶摘前に強い日差しをさえぎる「かぶせ茶」は、渋みが少なく、特有の風味と旨みが強く引き出されます。最適な温度と時間で抽出することで、この特徴を強く引き出しました。

650円（税込 715円）

水出し茶　スタッフがおいしく淹れてお持ちします

鹿児島県産 棒ほうじ茶［冷］ From Kagoshima Houjicha [Iced]

一番茎茶の旨味がしっかりした鹿児島県産の水出し冷茶です。通常とは異なり、遠赤外線の熱でじっくりと浅く炒って茎の芯までしっかりと火を通し、上品な香ばしさに仕上げました。

650円（税込 715円）

水出し茶　スタッフがおいしく淹れてお持ちします

鹿児島県産 深蒸し茶［冷］ From Kagoshima Sencha [Iced]

通常のお煎茶よりも深く蒸して製造されたお茶を深蒸し茶と呼び、冷茶にすることで旨みがさらに増した味となります。特色ある3種の茶葉をブレンドした味わいをお楽しみください。

650円（税込 715円）

和紅茶　スタッフがおいしく淹れてお持ちします

鹿児島県産 和紅茶べにふうき［温］ From Kagoshima Japanese Black Tea "Benifuki" [Hot]

アッサム茶葉の紅茶「べにほまれ」とダージリンを交配した幻のお茶としても知られている「べにふうき」品種100%の紅茶です。紅茶特有の渋みと強い発酵の香りが特徴です。

650円（税込 715円）

このマークの付いた商品の代金の一部は環境緑化活動に寄付されます。

T25-10-M-14

紬オリジナル 日本茶ハーブティー

TSUMUGI'S ORIGINAL JAPANESE HERB TEA

べっぴん茶［温］ BEPPIN-CHA (Hot)

袋布向春園茶葉インストラクターによるオリジナルブレンドの日本茶ハーブティー。カラダにもココロにもやさしくおいしい天然の香りのべっぴん（別品）なお茶です。

茶葉の種類をお選びください

ポットでご提供いたします

【アクティブ】 Active — いつでも元気にエネルギッシュ — ほうじ茶・エキナセア マリーゴールド Hojicha / Echinacea / Calendula — 680円（税込 748円）

【バランス】 Balance — すっきりとして軽やかな気分 — ほうじ茶・ダンデリオン ワイルドストロベリー Hojicha / Dandelion / Wild Strawberry — 680円（税込 748円）

【リフレッシュ】 Refresh — 気分爽快なレモンの香り — 煎茶・レモングラス Sencha / Lemongrass — 680円（税込 748円）

【リラックス】 Relax — ストレスを感じたらリラックス — 煎茶・ラズベリーリーフ ジャーマンカモミール Sencha / Raspberry Leaf / German Chamomile — 680円（税込 748円）

【ビューティー】 Beauty — 輝きをサポート — 煎茶・ルイボス・ローズピンク ローズヒップ・ハイビスカス Sencha / Rooibos / Pink Rose / Rosehip / Hibiscus — 680円（税込 748円）

アルコール

ザ・プレミアム・モルツ（小瓶） The Premium Malt's (Small Bottle) 700円（税込 770円）

ワイン 赤/白（ミニボトル 250ml） Wine Red / White (Mini Bottle) 各690円（税込 759円）

知多 風香るハイボール Chita Highball (Glass) 790円（税込 869円）

オールフリー（小瓶） All Free (Small Bottle) ノンアルコール Non Alcohol 650円（税込 715円）

T26-09-M-15

キッズメニュー

KID'S MENU

お子様（小学生まで）限定のメニューです。

お子様ハンバーグプレート Kids Hamburger steak Plate — 白米 / ふりかけ / ポテトフライ / コーン トマト / 有機りんごジュース / ゼリー付き — 800円（税込 880円）

お子様カレー Kids Curry — 鶏のから揚げ / コーン / 有機りんごジュース / ゼリー付き — 600円（税込 660円）

お子様うどん Kids Udon Noodle — 鶏のから揚げ / 有機りんごジュース / ゼリー付き — 600円（税込 660円）

お子様ポテトフライ Kids Fried Potato — ケチャップ — 500円（税込 550円）

T26-03-M-16

セットドリンクメニュー

SET DRINK MENU

お好きなドリンクをおひとつお選びください

【おすすめのお茶】＋480円（税込528円）

季節の温茶

金木犀とオレンジの和紅茶［温］ Osmanthus & Orange Japanese Black Tea [Hot]

はちみつ林檎とカモミールの煎茶［温］ Honey Apple & Chamomile Sencha [Hot]

ほうじ茶×珈琲

ほうじ茶珈琲［温/冷］ Hojicha Coffee [Hot/Iced]

グリーンティー［冷］ Green Tea [Iced]

【日本茶／べっぴん茶】＋380円（税込418円）

スタッフがおいしく淹れてお持ちします。　POT 二煎お楽しみ頂けます　紬マグで淹れる自分好みのお茶。美味しい淹れ方は別紙をご覧ください。

鹿児島県産 深蒸し茶［冷］ Sencha [Iced]

三重県産・福岡八女産 かぶせ茶［温］ Kabusecha [Hot]

鹿児島県産 棒ほうじ茶［温/冷］ Hojicha [Hot/Iced]

和紅茶 鹿児島県産 和紅茶べにふうき［温］ Japanese Black Tea [Hot]

POT

アクティブ［温］ Active — いつでも元気にエネルギッシュ — ほうじ茶・エキナセア マリーゴールド

バランス［温］ Balance — すっきりとして軽やかな気分 — ほうじ茶・ダンデリオン ワイルドストロベリー

リフレッシュ［温］ Refresh — 気分爽快なレモンの香り — 煎茶・レモングラス

リラックス［温］ Relax — ストレスを感じたらリラックス — 煎茶・ラズベリーリーフ ジャーマンカモミール

ビューティー［温］ Beauty — 輝きをサポート — 煎茶・ルイボス・ローズピンク ローズヒップ・ハイビスカス

T26-09-M-18