豆乳プリンと抹茶の

クリームあんみつ

Cream Anmitsu with Matcha Ice Cream & Soymilk Pudding

900円 (税込990円)



紬の甘味



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)

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。

Cream Anmitsu with Mitarashi Dumplings & Houjicha Ice Cream



掛け合わせたTsumugiオリジナルの和スイーツです。

【ご贈答やお土産に】

Houjicha Mont Blanc with Japanese Chestnuts &

引き立てるモンブラン。中には生クリームと

袋布向春園のほうじ茶クリームを詰め込みました。

Roasted Soybean Flour

800円(税込 880円)

P





天然水の

削り氷

SPRING WATER

SHAVED ICE

濃い苺みるく

Spring Water Shaved Ice

Thick Strawberry Milk

【小盛り】 900円 1,200円 【小盛り】 900円 1,200円 (税込1,320円) (税込 1,320円)

天然水削り氷と温かい飲み物、心と体を満たす至福のペアリングです。

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。

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。

たふこうしゅんえん

北海道あずき

Spring Water Shaved Ice

Matcha & Hokkaido Azuki

袋布向春園お抹茶&

こだわりのソースをたっぷり使用した削り氷。



ドリンクセット+380円~

Drink Set (税込 418円)



1,400円 (税込 1,540円)

おすすめ



三重県産抹茶の濃厚テリーヌ

大三萬年堂HANARE監修の塩気を効かせた

チョコクッキー生地の上に三重県伊勢抹茶を

Rich Matcha Terrine of Mie Prefecture

使用した濃厚な抹茶テリーヌです。

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)



ローストビーフのサラダごはん

~山わさびステーキソース~

~Horseradish Steak Sauce~ (with miso soup)

●水菜/フリルレタス/紅芯大根/プチトマト

•ローストビーフ •ばら干し海苔 •卵黄 •いりごま白

Salad Rice Bowl with Roasted Beef

●十三穀ど飯 ●お味噌汁付

1,400円(税込 1,540円)



ばら干し海苔を使用

1,500円 (税込 1,650円)

おすすめ



●小鉢2品(季節の副菜・副菜)●お漬物●お味噌汁●サラダ●卵焼き

まぐろとアボカドのサラダごはん

~どまナッツドレッシング~



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。

紅ずわい蟹と舞茸の和風トマトクリーム

Fresh Matcha Pasta Tomato Cream Souce with Crab & Maitake Mushrooms

1,400円 (税込 1,540円)

たらとカルボナーラ

1,300円 (税込 1,430円)

1,300円 (税込 1,430円)

Fresh Matcha Pasta

Fresh Matcha Pasta Cod Roe Carbonara

アボカドと小海老の大葉ソース

Japanese Basil Sauce Pasta with Avocado & Shrimp

さっぱりお召し上がりいただけるパスタです。

アボカドと小海老を香り高い大葉ソースと合わせた

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。

700円(税込770円)

グリーンティー

アイスほうじ茶黒蜜ラテ

Iced Houjicha Latte

黒蜜を合わせました。

700円(税込770円)

温州みかんジュース

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

Unshu Orange Juice

680円(税込748円)

with Brown Sugar Syrup

香ばしいほうじ茶にミルクと

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。たらと、卵黄、大葉を彩りよく添えました。

和風の蟹出汁を効かせたまろやかなトマトクリームに舞茸を合わせ、紅ずわい蟹をトッピングしました。

カゴの中身:●ばら干し海苔 ●お茶ふりかけ ●小鉢2品(季節の副菜・副菜)●お漬物●きざみわさび





• Seasonal Small Dishes • Small Dishes • Pickled Japanese Radish • Miso Soup • Salad • Rolled Omelet



白米に、国産の十三種類の雑穀をブレンド。

もちもちとした食感と甘みをお楽しみください。

もちあわ/赤米/たかきび/ひえ/はと麦/アマランサス

発芽玄米/黒米/胚芽押麦/押麦/もち米/米粒麦/もちきび/



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

お楽しみいただけるオリジナルドリンクです。

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。

700円(税込770円)

抹茶ゼリーラテ

ほうじ茶ラテ

ほうじ茶とミルクを泡立てた

ほうじ茶ゼリーラテ

袋布向春園の茶葉で作った

ネルドリップアイス珈琲

Nel Drip Iced Coffee

700円(税込770円)

特製ゼリーを加えました。

780円(税込858円)

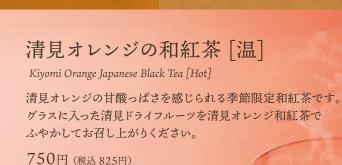
香ばしさとミルキーさが

楽しめるラテです。

700円(税込770円)

Iced Houjicha Latte with Houjicha Jelly

Houjicha Latte



紬のお茶

TSUMUGI 'S TEA

スキレットお膳

Japanese Style Hamburger Steak ~ Soy Sauce Koji ~

醤油麹の入ったソースがよく合います。

白ど飯お茶ふりかけ付き

Rice with Furikake (Rice Seasoning)

袋布向春園特製の

十三穀ど飯

Rice with 13 Kinds of Millet

お茶ふりかけ



袋布向春園本店 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。



お飲み物

袋布向春園選定

抹茶

Iced Matcha Latte with Matcha Jelly Green Tea 袋布向春園の茶葉で作った お抹茶の味をシンプルに 特製ゼリーを加えました。 楽しめる一杯です。 780円(税込858円) 650円(税込715円)

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



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

650円(税込715円)

かりと火を通し、上品な香ばしさに仕上げました。

水

出

L

茶





アクティブ

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

Houjicha / Echinacea / Calendula



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

L





お好きなドリンクをおひとつお選びください セットドリンクメニュー SET DRINK MENU		
【おすすめのお茶】+480円 (税込528円)		
季節のお茶 清見オレンジの和紅茶[温] Kiyomi Orange Japanese Black Tea [Hot]	ほうじ ほうじ茶珈琲 [温] Houjicha Coffee [Hot]	茶×珈琲 おすすめ ほうじ茶珈琲[冷] Houjicha Coffee [Iced]
【日本茶/べっぴん茶】+380円 (税込418円)		
は別紙をご覧ください。 三重県産・福岡八女産 がぶせ茶[温] From Mie & Fukuoka Kabusecha [Hot]	魔児島県産 棒ほうじ茶[温] From Kagoshima Houjicha [Hot]	魔児島県産 和紅茶べにふうき[温] From Kagoshima Japanese Black Tea "Benifuki" [Hot]
流れてお持ちします。 鹿児島県産	鹿児島県産	抹茶
深蒸し茶[冷] From Kagoshima Sencha [Iced]	棒ほうじ茶[冷] From Kagoshima Houjicha [Iced]	グリーンティー [冷] Green Tea [Iced]
POT	アクティブ[温] Active いつでも元気にエネルギッシほうじ茶・エキナセアマリーゴールド	リフレッシュ [温] Refresh 気分変快なレモンの香り 煎茶・レモングラス
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