



AOYAMA ✦ FLOWER ✦ MARKET

TEA HOUSE

18. SUMMER



A Café Where Our Guests Can Enjoy the Season Indoors

The concept of our café is “a café where our guests can enjoy the season indoors”. We not only offer tasty meals, desserts and beverages, but we also highlight the comfort derived from spending time in our café full of seasonal flowers and fresh green plants. Please enjoy experiencing the ever-changing seasons through food, seasonal flowers and plants.

季節の中で過ごすカフェ

わたしたちは“季節の中で過ごすカフェ”をコンセプトに、花や緑に包まれた心豊かな空間と時間を提供します。店内いっばいに広がる緑と、自然に咲く姿を再現して活けられた旬の花々、そしてこだわりの旬の食材...花が生まれ育つ“温室”をイメージして作られた花と緑に包まれた店内で、「花の旬」と「食の旬」、季節を二倍感じられるカフェ、それが「青山フラワーマーケット ティーハウス」。季節感を”五感”で感じるひとときをお楽しみください。



Fruit Tea

Fresh Herb Tea

Fresh Herb Tea

Refresh Blend 750

リフレッシュ ブレンド

Rosemary / Lemongrass / Lemon Balm
/ Spearmint / Apple Mint

気持ちを新たにさわやかな気分になりたい方へ。

Relax Blend 750

リラックス ブレンド

Lemongrass / Lemon Balm / Dandelion
/ Oregano / Spearmint

気持ちをやわらげ、おだやかな気分になりたい方へ。



The Shimota Farm

シモタファーム

Shimota Farm is an organic herb farmer from Ibaraki Prefecture who values the safety of their products. Mr. Masuo Shimota, owner is the forerunner of making organic herbs in Japan. He won the Japan Agricultural Award in its own unique cultivation method that he learned from his travel overseas, such as Europe and the Middle East. "Nutrition and taste are compatible." With this strong will, Shimota Farm cultivates up to 120 varieties of herbs which are shipped to hotels and restaurants whom sympathize with their passion and quality.

安心・安全を大事にした茨城県の有機農法ハーブ生産者さん。代表の霜多増雄さんはハーブ作りの第一人者。ヨーロッパ・中東などの海外を旅して学んだ独自の栽培方法で、日本農業大賞を受賞。「栄養とおいしさは両立する」この想いを大切に、おおよそ120種類ものハーブを栽培し、想いと品質を理解されるホテルやレストランへ出荷をされています。

Season Tea!



Jardin De Colette 700 (Hot)

コレットの庭

Fruit Tea / Pear / Apple / Framboise
洋梨、リンゴ、フランボワーズの甘く優しい香りに満ちた、紫色の薄紅葵の花びらが美しいフルーツティー。



Pain d'épices 700 (Hot)

パンデビス

Spiced Tea / Cinnamon / Cardamom / Ginger / Chocolate
パリの焼き菓子をイメージしたスパイスティー。
ジンジャーやカルダモンなどのスパイスに、チョコレートをブレンド。



KIMONO 700 (Hot)

キモノ

Green tea / Rose / Peach / Apricot
煎茶にバラの花びら、矢車草、きんせんか等を加えた色鮮やかなお茶です。桃と杏がほのかに甘く香ります。



Sweet Earl Grey 700(Hot) 650(Iced)

スウィートアールグレイ

Earl Grey
微かに甘く、ピロードのようになめらかな風味。
青い矢車菊の花びらが美しいアールグレイです。



Rose Tea 700 (Hot)

バラの紅茶

Black tea / Rose
たくさんのバラの花びらを加えた、ほんのり甘く香ばしい紅茶。デザートとの相性も抜群です。
天然の香料を加えていない、ナチュラルな紅茶です。



Ispahan 700 (Hot)

イスパハン

Black tea / Rose / Jasmine / Violet
バラ、モーブの花、オレンジの花、ジャスミンの花やスマイルなど、色とりどりの美しい花を加えた紅茶。
花と紅茶ならではの高貴な香りと風味を楽しめます。



Fruit Tea "Decaf" 700(Hot) 650(Iced)

ボラボラ(ノンカフェイン)

Fruit tea / Apple / Hibiscus / Orange / Rose
リンゴの果肉にハイビスカス、いちご片、オレンジピール、可愛らしいピンクの野バラが沢山散りばめられたフルーツティ。



Cookie Set 360

米粉のクッキーセット

Rice flour cookies. 2 basic, 1 chocolate and 1 strawberry flavored cookie. Kindly order 1 drink.
お好みのお飲み物と一緒にご案内いたします。
プレーン・チョコ・いちごの3つの味をお楽しみください。



depuis 2002

ENCHAN-THÉ

JAPON

L'art du thé à la française

ENCHAN-THE is a French specialty tea brand who provides pleasant and enjoyable moment through a cup of proudly selected tea. At Aoyama Flower Market TEA HOUSE, café surrounded by seasonal flowers and green plants, we select seasonal ENCHAN-THE flavored teas to provide our guests to taste the "season" as well as the joy of café time.

フランス紅茶専門店アンシャンテは、「一杯のお茶で、心地よく楽しいひとときを過ごしてもらいたい」、そんな思いで選んだ自慢のお茶を発信しているブランド。花と植物に囲まれたAoyama Flower Market TEA HOUSEの空間で楽しむことで、より季節を感じ、魅力が深まるアンシャンテの紅茶をセレクトしています。



Cold

Homemade Ginger Ale 750
自家製ジンジャーエール
(Standard スタンダード)

Homemade Ginger Ale 750
自家製ジンジャーエール
(Dry 辛口)

Fresh Mint Soda 700
フレッシュミントソーダ

Rose Soda 700
ローズソーダ

Iced Lemonade 750
アイスレモネード

Organic Iced Coffee 650
有機栽培アイスコーヒー

Orange Juice 650
オレンジジュース

Kids Orange Juice 400
キッズオレンジジュース

Hot

Hot Ginger 600
ホットジンジャー

Hot Lemonade 750
ホットレモネード

Organic Hot Coffee 650
有機栽培ホットコーヒー

Alcohol

House Wine 500
ハウスワイン(Red 赤)

House Wine 500
ハウスワイン(White 白)

Heartland Beer 700
ハートランドビール

Emerald Mojito 900
エメラルドモヒート

Hot Mojito 700
ホットモヒート



1



2



4



3



5

Autumn

1 Seasonal Double Flavored Curry 1500

季節の2色カレー

いろいろキノコのココナッツクリームカレー/根菜たっぷりスープカレー
Coconut curry with shrimp and mushrooms & Veggie soup curry
季節によって変わる2色カレー。秋は、4種のきのこことエビが入った
優しい甘みのココナッツカレーとごろっとした秋野菜のスパイシーなスープカレー。

2 Farmer's Rice 1500

季節野菜の畑ごはん〜アボカド温玉のせ〜

Minced meat rice bowl with grilled seasonal veggies, avocado & poached egg
懐かしい味つけのそぼろごはん。野菜にバジルマヨネーズをあわせて。

4 Salad Roll 800

ツナごぼうサラダのはさみパン

Roll sandwich with tuna, burdock and carrot salad
表面はこんがり、中はふっくら。ふかふかのパンに根菜のサラダをはさみました。

3 Potato Salad Sandwich 800

ビーツとアンチョビのポテサラサンド

Sandwich with beats & anchovy potato salad
しっとりしたポテトサラダは、クリームチーズのkokとアンチョビの塩味がポイント。

5 Seasonal House Salad 1200

自家製鶏ハムの季節サラダ

Seasonal salad with chicken ham with tomato and carrot dressing
彩り豊かな季節野菜を、トマトとにんじんの自家製ドレッシングで。



1



2



3

1 Seasonal Flower French Toast 1000

季節のフラワーフレンチトースト

※写真はイメージです。時期によりフルーツは異なります。

Original French Toast with seasonal fruits and edible flowers. Enjoy the combination of seasonal fruits and our homemade recipe.

TEA HOUSE自慢のフレンチトーストに、季節のフルーツと食べられるお花"エディブルフラワー"をトッピング。たっぷりの卵と牛乳で漬け込みじっくり焼き上げたフレンチトーストの優しい甘み、フルーツの酸味とのマッチングをお楽しみください。

2 Flower Parfait 850

フラワーパフェ

Rose Jelly / Cherry Mousse / Vanilla Ice Cream
/ Cereal / Edible Rose Petal

バラゼリー、チェリーのムース、生クリーム、
バニラアイスにバラの花びらにをアクセントに。

3 Rose Jelly 700

バラのゼリー

Rose Jelly / Vanilla Ice Cream

ヘルシーな上に美容効果もあると言われるダマスクローズの
香り、エキスを豊富に使用。バニラアイスを添えて。

Basic French Toast 5pieces 700 / 3pieces 550

フレンチトースト(プレーン)

Original French Toast with honey, fresh cream and cinnamon.

別添えのトッピング(はちみつ・生クリーム・シナモン)で自分好みの味にアレンジ。

French Toast (Berry) 5pieces 850 / 3pieces 700

フレンチトースト(ベリー)

Original French Toast with berries and homemade berry sauce.

フローズンベリーと自家製のベリーソースでどうぞ。

French Toast (Chocolate Banana) 5pieces 850 / 3pieces 700

フレンチトースト(チョコバナナ)

Original French Toast with fresh bananas and chocolate sauce.

フレッシュなバナナの食感と、優しい甘さのチョコレートとの定番の組み合わせ。

Fresh Fruit Trifle 700

きまぐれフルーツのトライフルケーキ

Sponge Cake with fresh fruit.

季節のフルーツとスポンジ、生クリームを重ねたショートケーキ。

Chocolate Cake 700

米粉のチョコレートケーキ

Chocolate Cake made of rice flour.

米粉を使って焼き上げた、ふんわりとした食感で優しい甘みのチョコレートケーキ。

Cheesecake 550

米粉のチーズケーキ

Cheesecake made of rice flour with fresh cream and berry.

しっとりとした米粉独自の食感が楽しめるミニケーキ。生クリームとベリーを添えて。

Strawberry and Vanilla Ice Cream 500

いちごとバニラのアイスクリーム

Vanilla and strawberry ice cream with crispy mini rusk on top.

2種のアイスにカリカリのミニラスクをトッピング。

Tea Flavored Pound Cake 600

紅茶のパウンドケーキ

Pound Cake with aroma of English tea.

紅茶の優しい香りのするしっとりとしたパウンドケーキ。生クリームを添えて。

Set Drink 500

セットドリンク

Please choose a drink from the drink menu.
(excluding beer and mojito)ドリンクメニューの中から好きなドリンクをお選びください。
(一部アルコールを除く)**Today's Flower Special***Monthly Information***秋田市ダリアに包まれるフェア開催**

Aoyama Flower Market TEA HOUSE南青山本店では、9月28日(金)~10月11日(木)の期間中、秋田市ダリアのフェアを実施します。秋の花ダリアで埋め尽くされた店内で、秋田市産の旬の食材を使用した期間限定メニューをぜひお楽しみください。





1



2



4



3



5

*Lunches are served with 1 drink, mini salad and soup (House Salad will be served with 1 drink and soup).
※ドリンク、ミニサラダ、スープがつきます (季節サラダはドリンクとスープのみ)。

Autumn

1 Seasonal Double Flavored Curry 1500

季節の2色カレー

季節によって変わる2色カレー。秋は、4種のきのこことエビが入った優しい甘みのココナツカレーとごろっとした秋野菜のスパイシーなスープカレー。

いろいろキノコのココナツクリームカレー/根菜たっぷりスープカレー
Coconut curry with shrimp and mushrooms & Veggie soup curry

2 Farmer's Rice 1500

季節野菜の畑ごはん〜アボカド温玉のせ〜

Minced meat rice bowl with grilled seasonal veggies, avocado & poached egg
懐かしい味つけのそぼろごはん。野菜にバジルマヨネーズをあわせて。

4 Salad Roll 800

ツナごぼうサラダのはさみパン

Roll sandwich with tuna, burdock and carrot salad
表面はこんがり、中はふっくら。ふかふかのパンに根菜のサラダをはさみました。

3 Potato Salad Sandwich 800

ビーツとアンチョビのポテサラサンド

Sandwich with beats & anchovy potato salad
しっとりしたポテサラは、クリームチーズのkokとアンチョビの塩味がポイント。

5 Seasonal House Salad 1200

自家製鶏ハムの季節サラダ

Seasonal salad with chicken ham with tomato and carrot dressing
彩り豊かな季節野菜を、トマトとにんじんの自家製ドレッシングで。

Set Drink

セットドリンク

Please choose one drink from the right.
好きなお飲み物をお選びください。

Additional +500 yen for any other drink from the drink menu.
そのほかのお飲み物は+500円でお選びいただけます。

Today's Tea (Hot)
本日の紅茶

Fruit Tea (Hot/Iced)
フルーツティー

Sweet Earl Grey (Hot/Iced)
スウィートアールグレイ

Orange Juice
オレンジジュース