



AOYAMA \* FLOWER \* MARKET

## TEA HOUSE

18. WINTER



## 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。



## 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!

**Chocolat 700 (Hot)**

ショコラ

Chocolate / Almond / Orange Peel

甘くて香ばしいショコラにアーモンド、オレンジピールの隠し味を効かせた贅沢な味わい。チョコレートファンのための、とっておきの紅茶です。

**Pain Aux Fruites 700 (Hot)**

フルーツパンのフルーツティ

Fruit tea / Apple / Strawberry / Orange / Grape / Pineapple  
ヨーロッパの伝統的なフルーツケーキをイメージ。リンゴ、イチゴ、オレンジ、ブドウやパイナップルなど、豊富なフルーツの香りが口の中に広がります。

**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、モープの花、オレンジの花、ジャスミンの花やスマレなど、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)

### Fresh Mint Soda 700

フレッシュミントソーダ

### Organic Iced Coffee 650

有機栽培アイスコーヒー

### Homemade Ginger Ale 750

自家製ジンジャーエール  
(Dry 辛口)

### Rose Soda 700

ローズソーダ

### Orange Juice 650

オレンジジュース

### Iced Lemonade 750

アイスレモネード

## 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

Beer ビール

**HEARTLAND Draft Beer 650**  
ハートランド 生ビール

**Organic Beer 800**  
有機農法ビール

**Vedett Extra White 900**  
ヴェデット・エクストラ ホワイト

Wine ワイン

**House Wine**  
ハウスワイン(Red/White/Sparkling)  
Glass**500** Bottle**2000**

**Organic Wine**  
自然派ワイン Cuvée Granaxa, Minervois Red  
Château Coupe Roses (France)  
Bottle**6000**

**Hot Wine**  
自家製ホットワイン  
Rouge **600**  
Blanc **600**

**Organic Wine**  
自然派ワイン(Red/White/Rose)  
Château Coupe Roses (France)  
Glass**750** Bottle**4000**

**Organic Wine**  
自然派ワイン Cuvée Orience, Minervois Red  
Château Coupe Roses (France)  
Bottle**7000**

Cocktail カクテル

**Emerald Mojito 900**  
エメラルドモヒート

**Gin & Tonic 600**  
ジントニック

**Apple Gin & Tonic with Rose Syrup 900**  
林檎のジンとダマスクローズのトニック

**Moscow Mule 650**  
モスコミュール

**Shandy Gaff 750**  
自家製ジンジャーのシャンディーガフ

**Whisky & Soda 600**  
ハイボール

**Fruit Tea American Lemonade 800**  
フルーツティーのアメリカンレモネード

**Whisky & GingerAle 650**  
自家製ジンジャーハイボール

**Apple Cobbler 800**  
アップルコブラー

**Cassis & Soda 600**  
カシスソーダ

**Herbal Mimosa 750**  
ハーバルミモザ

**Screw Driver 600**  
スクリュードライバー



林檎のジンとダマスクローズのトニック



フルーツティーのアメリカンレモネード



アップルコブラー



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 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) 850**

フレンチトースト(ベリー)

Original French Toast with berries and homemade berry sauce.

フローズベリーと自家製のベリーソースでどうぞ。

**French Toast (Chocolate Banana) 850**

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。

**Seasonal Sponge Cake 700**

季節のフルーツショートケーキ

Sponge cake with seasonal fruits, fresh whipped cream and crunchy granola.

季節のフルーツとなめらかなホイップクリーム、サクサクとした食感のグラノラのケーキ。

**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。

**Set Drink 500**

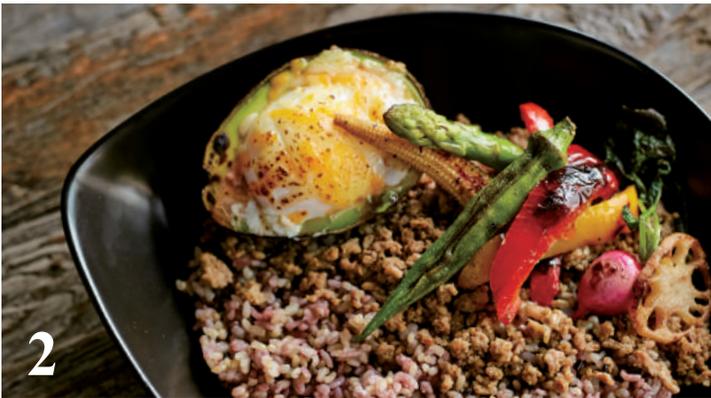
セットドリンク

Please choose a drink from the drink menu.  
(including draft beer and wine)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***お正月の花を束ねる会**

毎月好評の「旬花を束ねる会」。12月はお正月だけのスペシャルな会を開催いたします。お正月らしい花材を使って、新しい年を迎えるための花束をご自分の手で束ねてみませんか。レッスン後は、オリジナルスイーツとシーズンティーでティータイムをお楽しみください。

南青山本店、アトレ吉祥寺店、赤坂Bizタワー店の全店にて開催いたします。詳しくはWebのイベントページをご覧ください。

TEA HOUSE  
EVENT



Winter

## 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。冬は、旬の白菜とカブにナンプラーのココを効かせた豆乳クリームカレーとほうれん草をたっぷり使った柔らかな甘みのツナカレー。

白菜とカブの豆乳クリームカレー/ほうれん草とひよこ豆のツナカレー

Soy milk curry with chinese cabbage and turnip / Spinach curry with tuna and chickpea

## 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ばろごはん。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、クリームチーズのココ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 500

セットドリンク

Please choose a drink from the drink menu.(including draft beer and wine)

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。  
(アルコールは生ビールまたはワインよりお選びいただけます。)

## Roast Beef Full 1200 Half 650

ローストビーフ

Roast Beef with homemade onion herb sauce.  
ローストビーフはイギリスの伝統的な料理のひとつ。  
ハーブを使った爽やかでコクのある特製オニオンソースを添えて。

## Sausage Assortment 1000

ソーセージの盛り合わせ

Smoked and herb sausage.  
スモークとハーブの2種。

## Cheese Fondue 600

チーズフォンデュ

Gorgonzola fondue with baguette.  
バゲットでいただくゴルゴンゾーラ香る濃厚フォンデュ。

## Grilled Potato 550

グリルポテト (ローズマリー / チリ / チーズ)

Please choose your favorite flavor (rosemary, chile or cheese).  
ローズマリー・チリ・チーズ、お好みの味からお選びください。

## 3 Cheese Plate 1000

チーズ盛り合わせ(3種)

A plate of camembert, mimolette and gorgonzola cheese.  
カマンベール・ミモレット・ゴルゴンゾーラを一皿に。

## Tortilla Chips with Avocado 500

トルティーヤチップス〜アボカド添え〜

Best appetizer for beer as well as any other drinks.  
ちょっとしたお酒のおつまみに。

## Mixed Nuts 350

ミックスナッツ

Original mixed spicy nuts.  
お酒によくあうスパイスの効いたオリジナルミックスナッツです。

## Baguette 300

バケット

Extra piece to company your favorite sidedish.  
ふんわりとした生地と香ばしい皮のバケット。

## Grilled Avocado 500

アボカド温玉のせ

Baked avocado with poached egg and cheese.  
熱々のチーズと温泉玉子をアボカドにからめて。

## Beets and Anchovy Potato Salad 550

ビーツとアンチョビのポテトサラダ

Creamy potato salad with beets, anchovy and cream cheese.  
色鮮やかなビーツ・アンチョビ・クリームのポテトサラダ。

## Tuna and Burdock Salad 550

ツナごぼうサラダ

Salad with tuna, burdock and carrots with a touch of mayonnaise and sesame oil.

ツナ・ごぼう・人参のマヨネーズとごま油が効いた香ばしいサラダ。

## Appetizer Plate 1200

選べるアペタイザーと温野菜のプレート

Warm winter salad with two selected appetizers.

温野菜のサラダと、選べるアペタイザーのプレート。  
アペタイザーは2種お選びいただけます。内容はスタッフにお尋ねください。





## Dinner Set 2500

### Special weekday dinner for one person.

お一人様からお楽しみいただける、お花のプレゼントがついた平日限定のスペシャルセットです。

#### 1 Drink

Please choose one drink from the drink menu. (including draft beer and wine)  
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。(アルコールは生ビール・ハウスワイン)

#### 2 Food

Please choose 1 food plate from below.  
お好みのお食事をお選びください。

Seasonal Double Flavored Curry  
季節の2色カレー

Seasonal House Salad  
自家製鶏ハムのボリュームサラダ

Farmer's Rice  
季節野菜の畑ごはん〜アボカド温玉のせ〜

#### 3 Dessert

Please choose 1 dessert.  
お好みのデザートをお選びください。

French Toast  
フレンチトースト

Seasonal Short Cake  
ショートケーキ

Strawberry and Vanilla Ice Cream  
アイスクリーム

Rose Jelly  
バラのゼリー

#### 4 Seasonal Flower

1 complimentary seasonal flower.  
旬のお花1輪



## Set 2500

### Special weekend set for one person.

お一人様からお楽しみいただける、お花のプレゼントがついた週末限定のスペシャルセットです。

#### 1 Drink

Please choose one drink from the drink menu. (including draft beer and wine)  
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。(アルコールは生ビール・ハウスワイン)

#### 2 Food

Please choose 1 food plate from below.  
お好みのお食事をお選びください。

Seasonal Double Flavored Curry  
季節の2色カレー  
Farmer's Rice  
季節野菜の畑ごはんへアボカド温玉のせ〜

Seasonal House Salad  
自家製鶏ハムのボリュームサラダ

#### 3 Dessert

Please choose 1 dessert.  
お好みのデザートをお選びください。

French Toast  
フレンチトースト

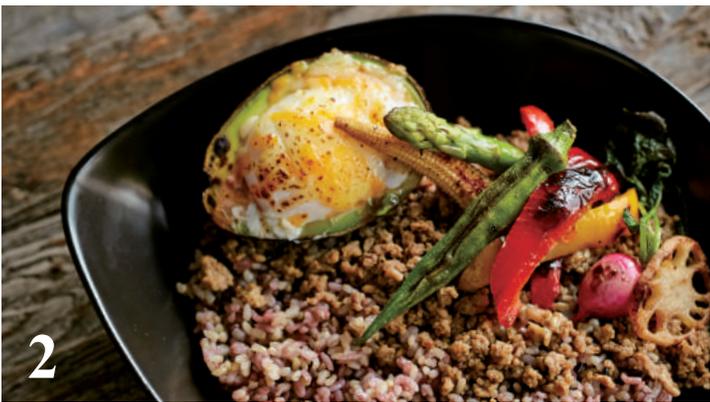
Seasonal Short Cake  
ショートケーキ

Strawberry and Vanilla Ice Cream  
アイスクリーム

Rose Jelly  
バラのゼリー

#### 4 Seasonal Flower

1 complimentary seasonal flower.  
旬のお花1輪



\*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)。

Winter

## 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。冬は、旬の白菜とカブにナンブラーのkokを効かせた豆乳クリームカレーとほうれん草をたっぷり使った柔らかな甘みのツナカレー。

白菜とカブの豆乳クリームカレー / ほうれん草とひよこ豆のツナカレー  
 Soy milk curry with chinese cabbage and turnip / Spinach curry with tuna and chickpea

## 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。

### Set Drink

セットドリンク

Please choose one drink from the right.  
 お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.  
 その他のお飲み物は+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