



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。店内いっぱいに広がる緑と、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。

**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**

キモノ

700 (Hot)

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)**

スイートアールグレイ

Earl Grey

微かに甘く、ビ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**

バラの紅茶

700 (Hot)

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**

イスパハン

700 (Hot)

Black tea / Rose / Jasmine / Violet

バラ、モーグの花、オレンジの花、ジャスミンの花や
スミレなど、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。



depuis 2002

ENCHAN-THE

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

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

Alcohol

House Wine 500

ハウスワイン(Red 赤)

House Wine 500

ハウスワイン(White 白)

Emerald Mojito 900

エメラルドモヒート

Heartland Beer 700

ハートランドビール



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ク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と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
しつとりしたポテトサラダは、クリームチーズのコク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.(excluding beer and mojito)
ドリンクメニューの中からお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)



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。

Seasonal Fruit French Toast 1200

季節のフルーツフレンチトースト

Original French Toast with seasonal fruits.

旬の果物をふんだんに使ったフレンチトースト。

Basic French Toast 5 pieces 700

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。

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.

しつ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。

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お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



Weekday Lunch

11:00 - 15:00

Aoyama 08



*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プラーのコク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と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。

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
しつりしたポテトサラダは、クリームチーズのコクとアンチョビの塩味がポイント。

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。

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

Sweet Earl Grey (Hot/Iced)

スイートアールグレイ

Fruit Tea (Hot/Iced)

フルーツティー

Orange Juice

オレンジジュース