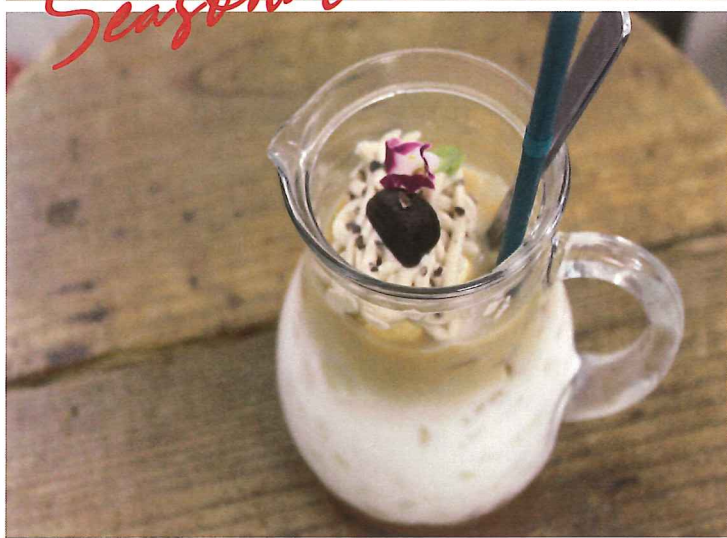
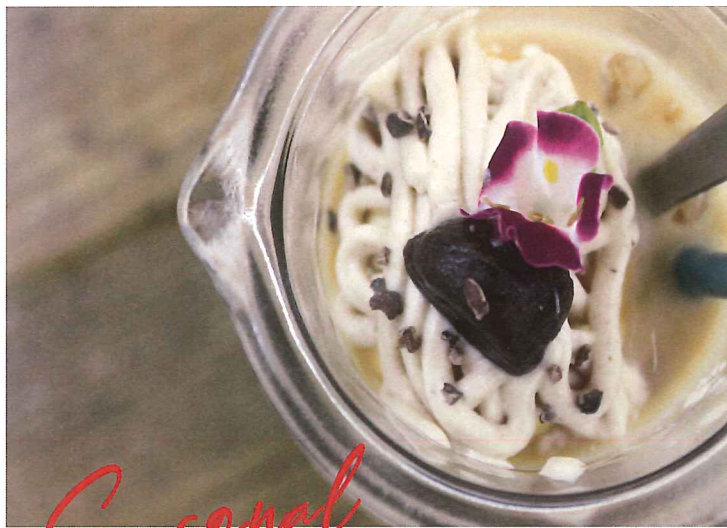




# フラワーフロート

お花を  
プレゼント

flower  
Present



食べられるお花が乗って  
お花のプレゼントも付いてます!

1.

Flower  
モンブラン  
マロンラテ

Seasonal

¥850

この秋、一度は食していただきたい栗を使ったFlowerフロート。  
2種の特製マロンクリームにミルクのやさしさを。  
マロンガラスとアクセントに忍ばせた  
コーヒーの風味が大人の美味しさに。

marron cream/milk/vanilla ice cream/  
coffee/marrons glaces/edible flower

2.

Flower Coffee Float

フラワー  
コーヒーフロート

¥750

有機栽培のアイスコーヒーに  
黒ゴマアイス。  
苦味と少しの渋みを組み合わせた  
黒ゴマ香るブラックな一品。  
食べられるお花のトッピング付き。  
※アイスはバニラに変更可

coffee  
black sesame ice cream  
edible flower

3.

Flower Tea Float

フラワー  
ティーフロート

¥750

じっくり淹れたフランス紅茶に  
たっぷりミルクを注いで。  
フロマージュアイスをのせ、  
混ぜても美味しいティーフロートに。  
食べられるお花のトッピング付き。  
※アイスはバニラに変更可

iced tea/milk  
fromage ice cream/gum syrup  
edible flower



## ミニスイーツセット

すべてのドリンク、フードに付けられます。

パラのゼリー ¥350

本日のスイーツ ¥350

※スタッフまでお尋ねください。

自家製フレンチトースト

※焼き上がりにお時間をいただきます

1ピース ¥350

2ピース ¥450



※金額はすべて税抜き表記です。 Price on the menu does not include tax.



## 1 Hana-Kanmuri French Toast 1200

花かんむりのフレンチトースト

HANA-KANMURI is flower crown in Japanese.  
It has an endless round shape, meaning eternal happiness.

Homemade French Toast / Seasonal Fruits / Organic Herb  
Edible Flower / Milk Sauce / Vanilla ice cream / Whipped cream

"終わりのない幸せ"を意味する、花かんむりをイメージした  
当店おすすめのフレンチトースト。

旬のフルーツと茨城県シモタファームさんから届く  
有機栽培のフレッシュハーブが贅沢に味わえる一皿です。  
入荷状況により写真と種類が異なる場合がございます。



## 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 / Edible Rose Petal  
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。バニラアイス添えて。

## 4 Basic French Toast 5piece 700 / 3piece 600

フレンチトースト(プレーン)

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。

Original French Toast with honey,  
fresh cream and cinnamon.

## 5 Strawberry and Vanilla Ice Cream 600

みつ花アイスクリーム

2種のアイスにサクサクのフィアンティーヌ、エディブルフラワーを  
トッピング。お好みで蜂蜜をかけてお召し上がりください。

Vanilla and Strawberry ice cream with fiantine crispy and  
Eddible flower on top.

## Set Drink 500

セットドリンク

Please choose a drink from the drink menu.  
(excluding beer and some wine 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。

# Meals



## 1 Autumn Salad with Cheese French Toast

秋の実りサラダとチーズフレンチトースト

1200

グリルした3種のキノコにサツマイモやリンゴの秋の味覚をプラスした秋の実りサラダ。ナッツドレッシングが絶妙です。オープンでじっくり焼き上げたチーズ乗せフレンチトーストとあわせてどうぞ。

french toast/mozzarella cheese/  
mushroom/ cranberry/apple/lettuce/  
beans/sweet potato/dressing of nuts



## 2 French Toast with Bacon and grill vegetables

ベーコンとグリル野菜のフレンチトースト

1200

ベーコンとグリル野菜を、じっくり焼き上げたフレンチトーストにトッピング。特製のバルサミコソースの酸味がアクセントに。食べたえのある一皿です。

french toast/bacon/eggplant/paprika/  
potato/lettuce/caesar dressing/  
balsamic vinegar/mustard

## Set Drink 500

セットドリンク

Please choose a drink  
from the drink menu.  
(excluding some alcohol.)

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。

## Weekday Lunch Set 11:00-14:00

平日ランチタイム限定 サービス

平日ランチは、スープとドリンクが付いています。

Please choose one drink from the following.  
好きな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)  
スウィートアールグレイ

Fruit Tea (Hot/Iced)  
フルーツティー

Orange Juice  
オレンジジュース

## Mini Sweets Set

ミニスイーツセット

すべてのドリンク、フードに付けられます。

バラのゼリー ¥350

本日のスイーツ ¥350

※スタッフまでお尋ねください。



# Drink

## Cold

### Homemade Ginger Ale

自家製ジンジャーエール  
甘口/辛口好きな方をお選びください。

Standard  
or Dry  
¥750

### Fresh Mint Soda

フレッシュミントソーダ

¥700

### Rose Soda

ローズソーダ

¥700

### Iced Lemonade

アイスレモネード

¥750

### Orange Juice

オレンジジュース

¥650

### Organic Iced Coffee

有機栽培アイスコーヒー

¥650



## Hot

### Hot Ginger

ホットジンジャー

¥600

### Hot Lemonade

ホットレモネード

¥750

### Organic Hot Coffee

有機栽培ホットコーヒー

¥650



### Set Drink

セットドリンク

Please choose a drink from the drink menu. (excluding some Alcohol)

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)

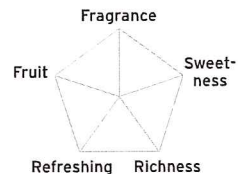
+¥500

# Drink

## Blend Tea

ice ¥650

hot ¥700



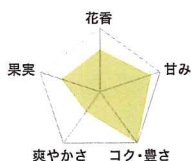
1.

hot

Seasonal //



Black tea  
Orange  
Cinnamon  
Apple  
Nuts



IL E' TAIT  
UNE FOIS...  
むかし  
あるところに...

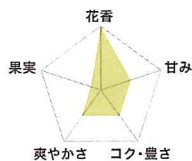
オレンジにシナモン、りんごにナッツなどの  
そっと包み込むようなやさしい香りは疲れ  
た心に沁みるよう。じんわりと温かい気持ち  
になれる紅茶です。

2.

hot



Black Tea  
Rose  
Jasmine  
Mallow



La Palette  
パレット

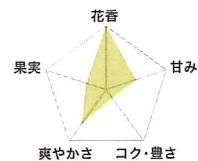
バラ、モープの花、オレンジの花、ジャスミン  
の花やスミシなど、色とりどりの美しい花を  
加えた紅茶。花と紅茶ならではの高貴な香り  
と風味を楽しめます。

3.

hot



Black Tea  
Rose



Rose Tea  
バラの紅茶

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。

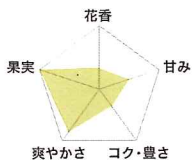
4.

ice

hot



Earl Grey  
Cornflower



Sweet  
Earl Grey  
スウィート  
アールグレイ

微かに甘く、ピロッ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。

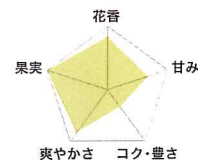
5.

ice

hot



Fruit tea  
Apple  
Hibiscus  
Orange  
Rose



Fruit Tea (decaf)  
ボラボラ  
(ノンカフェイン)

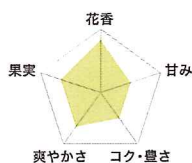
リンゴの果肉にハイビスカス、いちご片、オ  
レンジピール、可愛らしいピンクの野バラが  
沢山散りばめられたフルーツティ。

6.

hot



Green Tea  
Rose  
Peach  
Apricot  
Vanilla



Kimono  
キモノ

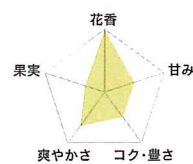
鹿児島と宮崎産の煎茶に薔薇の花びらや矢  
車菊、キンセンカを加え、微かに甘くてやさ  
しい香りは、桃と杏にヴァニラを少し。

7.

hot



Black tea  
Green tea  
Lavender  
Jasmine  
Tea flower  
Vanilla



Belle  
Aventure  
ベルアヴァン  
チュール

紅茶と緑茶をブレンドし、ラベンダー、ジャ  
スミン、ヴァニラ片と隠し味にベルガモットを  
少し。高貴な花の香りが魅力のエキゾチック  
なフレーバーティーです。

Depuis 2008  
**ENCHAN-THÉ**  
JAPON  
*L'art de thé à la française*

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。

ENCHAN-THÉ 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-THÉ flavored teas  
to provide our guests to taste the "season"  
as well as the joy of café time.

# Drink Herb Tea

hot ¥750

## Refresh Blend

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

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。



### シモタファーム The Shimota Farm

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。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.