

Menu



Hana kammuri

花かんむりのフレンチトースト

1320 (税込)

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品です。

入荷状況によりフルーツやお花が写真と種類が異なる場合がございます。



Caramel Banana Nuts French Toast

キャラメルバナナナッツフレンチトースト

1100 (税込)

Homemade French toast Banana Vanilla ice cream
Nuts Caramel sauce Spear mint

あたたかなフレンチトーストと
ほろ苦いキャラメルソースとアイスクリーム。

フレッシュバナナと味わう至極の一品。



Rose Jelly

バラのゼリー

770 (税込)

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。

バナナアイスを添えて。



Flower Bread pudding

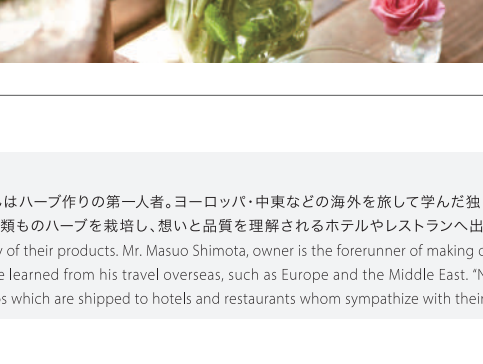
フラワーパンパディング

550 (税込)

Bread Pudding Seasonal Fruits Edible flower

数量限定。
食べられるお花がのったかわいいサイズのスイーツ。

お好みの紅茶と一緒に召し上がってください。



Drink Set

ドリンクセット

550 (税込)

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

お食事またはスイーツと一緒にご注文いただくと
セット価格にてご案内いたします。
お好きなドリンクをお選びください。
(アルコールを除く)

5pieces French Toast

フレンチトースト (フレンチ)

770 (税込)

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。



シモタファーム SHIMOTA FARM
安心・安全を大事にした茨城県の有機農業法「ハブ生産者さん」代表の篠田博道さんはハブ作りの第一人者。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。「栄養とおしじは両立する」この想いを大切に、およそ120種類ものハブを栽培し、想いと品質を確立される海外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.



TEA HOUSE plate

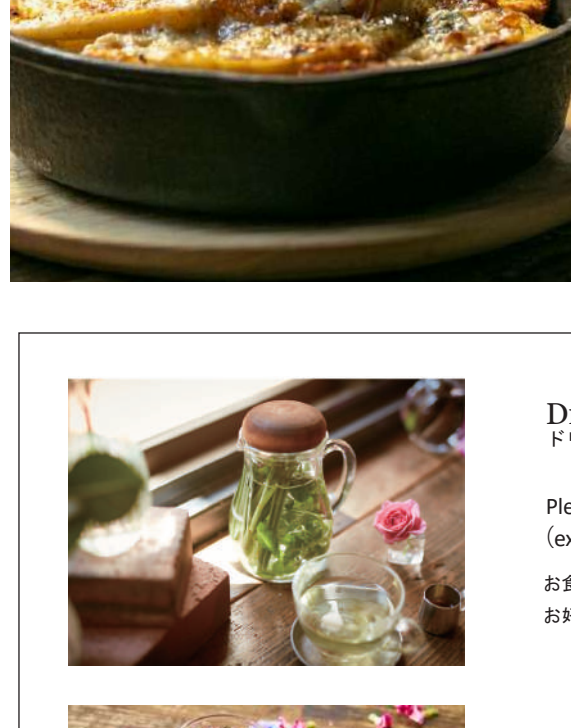
Ninami aoyama

南青山本店限定 ティーハウスプレート
こだわり素材のデリは毎日お店で手作り。
いろいろな味をお楽しみいただける
農家のおもてなしプレート。

ローストチキン 季節野菜のキッシュ ハニースタッドポテト ミンキャロットラペ
紫キャベツのマリネ2種の焼き野菜 グリーンサラダ オリーブライス

Roast Chicken Quiche of seasonal vegetables Honey mustard potato
Carrot salad with cumin/Marinated purple cabbage Green salad
2 kinds of grilled vegetables

1980 (税込)



Special Omelette rice

特製オムライス

自家製のトマトソースとたっぷりの
野菜をこだわり素材のデリは毎日お店で手作り。
一緒に召し上がってください。
オリーブライスが一味違うこだわりの大人味へ。
ヘルシー志向のオムライスです。

Omelette rice Olive cooked rice
Homemade Tomato sauce
Avocado puree Seasonal leaf Vegetables Sprout

1650 (税込)



4 kind cheese and Baked apple French toast

4種のチーズと焼きりんごのフレンチトースト

スキレットでアツアツに焼き上げたフレンチトーストに
ジュシーな焼きりんごと濃厚な4種のチーズがベストマッチ。
お好みではちみつをかけて。ミニハーブサラダ付き。

Homemade french toast Apple
4kind of cheese(Grana Padano Gorgonzola Mozzarella Soy)
Honey Rosemary Black pepper
with mini Herb salad

1650 (税込)



Drink Set

ドリンクセット

550 (税込)

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

お食事またはスイーツと一緒にご注文いただくとセット価格にてご案内いたします。
お好きなドリンクをお選びください。(アルコールを除く)



Flower Dessert Set

フラワーデザートセット

550 (税込)

Please choose a flower of the dessert set.
お食事をご注文の方のお得なセットです。
お好きなフラワースイーツをお選びください。

・紅茶のアフォガード
Tea Affogato
・バラのゼリー
Rose jelly
・本日のフラワースイーツ
Today's Flower Sweets

Flower Tea Latte



1 Rose and Raspberry 715 (税込)

バラとラズベリーのティーラテ

Rose / Dried Raspberry / Tea latte
ラズベリーの酸味と優しくバラが香るティーラテ。
(ドリンクセット対象外)

2 Lavender and Vanilla 715 (税込)

ラベンダー・バニラのティーラテ

Lavender / Mallow / Vanilla / Tea Latte
芳醇なラベンダーと甘いバニラが香る
癒やかなティーラテ。
(ドリンクセット対象外)

Original Soda

Rose Soda 770 (税込)

ローズソーダ

Rose syrup / Rose petal
ダマスクローズ香るかわいくピンク色のソーダ。

Fresh Mint Soda 770 (税込)

フレッシュミントソーダ

Organic Spear Mint / Syrup
産地直送のスペアミントの爽快感が楽しめます。

Lemon Herb Soda 770 (税込)

レモンハーブソーダ

Lemon / LemonBarm / Lemongrass / Lemon Syrup
ハーブ香るレモンソーダはさわやかな味わいです。



Blend Tea ice 715 (税込) hot 770 (税込)



1. IL E' TAIT UNE FOIS... 715 (税込)

むかしあるところ...

Black tea Orange Cinnamon Apple Nuts
黒茶 オレンジ ココア・蜜豆
オレングにシナモン、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る
紅茶です。



2. Rose Tea 770 (税込)

バラの紅茶

Black Tea Rose
黒茶
花香
爽やかさ ココア・蜜豆
たくさんのバラの花びらを加えた、ほんのり
甘く優しい紅茶。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。



3. Kimono 770 (税込)

キモノ

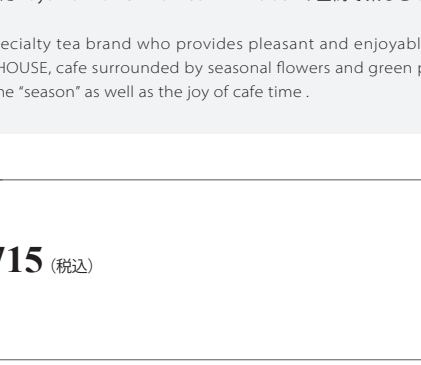
Green Tea Rose Peach Apricot
緑茶 薔薇 桃 梅 蜜豆
鹿児島と宮崎産の煎茶に薔薇の花びらや矢
車草、キンセンカを加え、微かに甘くてやさ
しい香りは、桃と香にツラナリを少し。



4. Sweet Earl Grey 770 (税込)

スウィート
アールグレイ

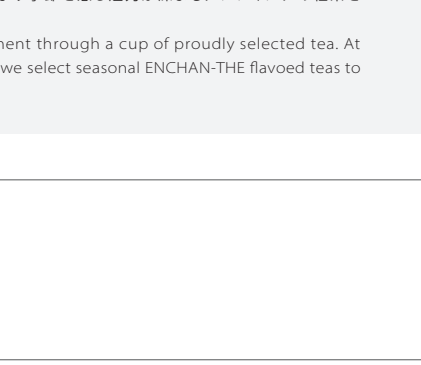
Earl Grey Cornflower
黒茶 花香
爽やかさ ココア・蜜豆
微かに甘く、ピロロのようにならぬ風
味。青い矢車草の花びらが美しいアールグ
レイです。



5. La Palette 770 (税込)

パレット

Black Tea Rose Jasmine Mallow
黒茶 花香
爽やかさ ココア・蜜豆
バラ、モープの花、オレングの花、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級な香
りと風味を楽しめます。



6. Fruit Tea (decaf) 770 (税込)

ボラボラ
(ノンカフェイン)

Fruit tea Apple Hibiscus Orange Rose
果実 花香
爽やかさ ココア・蜜豆
リンゴの果肉にハイビスカス、いちご片、オ
レングピール、可憐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。



Others 715 (税込)

Orange juice
オレンジジュース

Alcohol

Emerald Mojito 990 (税込)

エメラルドモヒート

Bottle Beer(Heartland) 770 (税込)
ボトルビール

Glass Wine(Red / White) 550 (税込)
グラスワイン



Flower Sunday Morning

フラワーサンデーモーニング
日曜日の朝に、少しだけ早起きをして表参道へ、花と緑に囲まれた
TEA HOUSEの本店で過ごす、朝の花時間。季節のお花をスタッフが
ご紹介します。お花の鑑賞が終わったら、香り豊かなフレンチ紅茶と軽
食のセットでモーニング。心豊かな朝の時間を過ごしてください。
お花のお土産付き。ご自宅でも花のある朝の時間の延長を。

Information
毎月第2日曜日 9:00-10:00
詳細日程はHPをご覧ください。

Flower and Aroma Workshop

花が香る空間のLesson
季節替わりの旬の花の造園でアロマ調香デザイナーの講師をお呼び
して行う体験に特化したワークショップ。お花やハーブの数を香りの中
から自分だけの香りをお作りいただけます。季節に合わせたテーマは日
々の生活に取り入れやすいアイテムをセレクトしています。スイーツと紅
茶をお楽しみいただきながら香りに癒される時間。

Information
不定期開催 9:00-10:15 / 19:00-20:15
お気軽に参加いただける朝イベントと、よりワークショップ夜の夜
2種類不定期に開催いたします。
詳細日程はHPをご覧ください。

Flower Wine Night

フラワーワインナイト
イベントに合わせた季節のお花とワインをお楽しみいただけるがジャ
ーナワインイベントです。ワインファクターの山田マミさんをお招きワイ
ンの花が楽しめるお花をワインに合わせたお料理を、お気に入りのワ
インにご購入いただけます。季節のお花はおうちでもお楽しみいただけるよう
包みいたします。

Information
毎月複数回開催 19:00-20:45

Flower Lesson

hana-kichi collaboration

ハナキチティーハウス コラボレーションレッスン
hana-kichi
ハナキチティーハウスは、お花の造園やアロマ調香デザイナーの講師をお呼び
して行う体験に特化したワークショップ。お花やハーブの数を香りの中
から自分だけの香りをお作りいただけます。季節に合わせたテーマは日
々の生活に取り入れやすいアイテムをセレクトしています。スイーツと紅
茶をお楽しみいただきながら香りに癒される時間。

Information
毎月複数開催 19:00-20:45
詳細日程はHPをご覧ください。