

Menu



June special

南青山本店限定メニュー

ブルーベリーとブドウのフレンチトースト
French toast with blueberries and grapes



爽やかに召し上がりいただけます。
季節限定のフレンチトースト。
ヨーグルトの酸味と自家製のブルーベリースソースとブドウ。
アジサイに囲まれて梅雨を楽しむのはいかがですか？

¥1650 (税込)

店内のMonthly Flower【Hydrangea】のためのフレンチトースト。
南青山本店のスベシヤリテ。

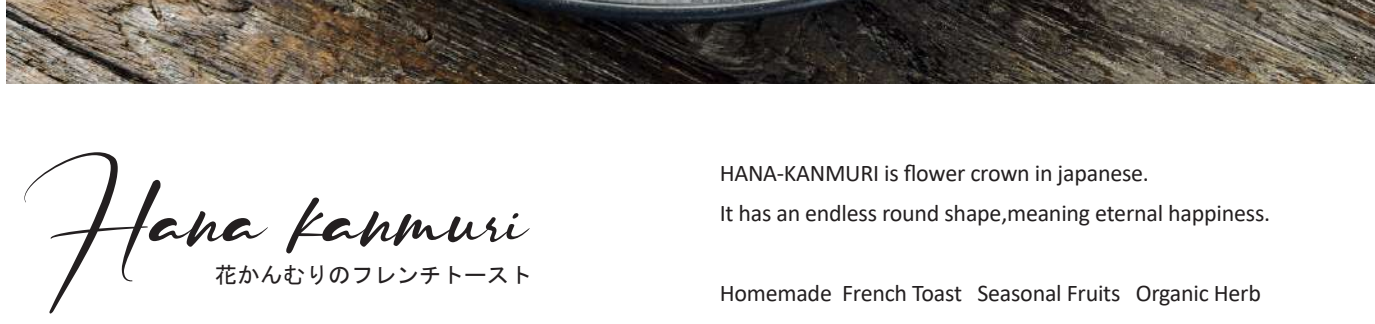
ブルーベリーとレモンハーブゼリーのクリームソーダ
Blue berry and Herb Jelly Cream soda



たっぷり入ったレモンハーブゼリーの食感と
ブルーベリーの甘酸っぱさがたのしいドリンク。

単品価格 ¥880 (税込)

お食事やスイーツのご注文で
セット価格 ¥660 (税込)



Hana Kanmuri

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。

¥1320 (税込)



Flower Parfait

フラワーパフェ

¥935 (税込)

Rose Jelly Cherry Mousse Vanilla Ice Cream Various Berries Cereal Edible Rose Petal

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



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。
パニアアイスを添えて。

5 pieces French Toast

フレンチトースト (プレーン)

¥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。

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)

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)



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法ハーブ生産者さん。代表の黒多増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。この思いを大切に、およそ120種類のハーブを栽培し、思いと品質を磨かれるホタルやシムトラ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 his 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 who sympathize with their passion and quality.



Special Omelette rice

特製オムライス

¥1650 (税込)

自家製のトマトソースとたっぷりの野菜をこだわりのふんわりオムレットと一緒に召し上がってください。
オム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



Bacon & Grilled Vegetables with French Toast

スモークベーコンと焼き野菜のフレンチトースト

¥1650 (税込)

ジューシーなベーコンと焼き野菜が香ばしいフレンチトースト。
バルザミコソースと粒マスタードが味を引き締めます。

Homemade French toast Bacon Baked vegetables (Tomato / Cabbage / Onion) Balsamic sauce Grain mustard Thyme

ドリンクセット Drink Set + ¥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)

フラワーデザートセット Flower Dessert Set + ¥550 (税込)

Please choose a Flower dessert.

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。

Tea Affogato
ローズゼリー
Today's Flower Sweets
本日のフラワースイーツ



竹藪ファーム TAKETORI FARM

宮城県 白石市。羅王のふもと。自然あふれる土地で愛情こめ作られる竹藪ファームさんのたまご。たまごが健康であるためには、まずは鶏の健康から。竹藪を餌に育てたり、水の中の温度に気を配ったりすることで、たまご特有の臭いを抑えた濃厚でヘルシーなたまごは「毎日食べても飽きない」美味しさを追求されています。
Shiroishi City, Miyagi Prefecture. Eggs of bamboo chicken farm made with love in Zo's natural land. Taking advantage of patent acquisition results for drinking water and mixed fertilizer for hen eggs with a unique odor reduced by the effect of raising bamboo charcoal. Delicious even if you eat every day.

Drink



Fresh Herb Tea

TEA HOUSE original Blend ¥825 (税込)

Spearmint Lemon balm Marjoram Rosemary Lemongrass

茨城県シモタファームさんより届く新鮮なフレッシュハーブをつかった
TEA HOUSEオリジナルブレンド。ミントの清涼感やマジョラムの華やかな
芳香が特徴的な自慢のハーブティーです。

SHIMOTA FARM
シモタファーム

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。代表の黒多増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。この思いを大切に、およそ120種類のハーブを栽培し、思いと品質を磨かれるホタルやシムトラへ出荷をされています。

1. Refreshing Richness hot

Rose Tea バラの紅茶

Black Tea Rose

2. hot

Kimono キモノ

Green Tea Rose Peach Apricot Vanilla

3. ice hot

Sweet Earl Grey スウィートアールグレイ

Earl Grey Cornflower

4. hot

La Palette パレット

Black Tea Rose Jasmine Mallo

5. ice hot

Fruit Tea (decaf) フルーツティー

Fruit tea Apple Hibiscus Orange Rose

ENCHAN-THÉ JAPAN

ENCHAN-THÉ JAPAN アンジャンテジャポン

フランス紅茶専門店アンジャンテは「一杯のお茶で、心ゆくまで楽しむときを過ごしてほしい」という思いで選んだ自産のお茶を磨いているブランド。花と植物に囲まれたAoyama Flower Market TEA HOUSEの空間で楽しむことのできる、より季節を感じながら深まるアンジ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, cafe surrounded by seasonal flowers and green plants, we select seasonal ENCHAN-THÉ flavoured teas to provide our guests to taste the "season" as well as the joy of cafe time.

Original Soda

Rose Soda ¥770 (税込)

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

Fresh Mint Soda ¥770 (税込)

Organic Spearmint / Syrup
産地直送のスパミントの爽快感が楽しめます。

Others

Orange juice ¥715 (税込)

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、少し早起きをして表参道へ。花と種に囲まれたTEA HOUSEの本店で過ごす。朝の時間。季節のお花をスタッフがお届けします。お花の風がさわやかな。香り豊かなフレッシュ紅茶と朝食のセットです。心算の時間をとお過ごしください。お花のお土産付き。ご自宅でも花のある時間の延長を。

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

花が響く香りのLesson

季節替わりの旬の花の空間でアロマ調香デザイナーの講師をお呼びして行う香りに特化したワークショップ。お花やハーブの数ある香りの中から自分だけの香りをお作りいただけます。季節の香りや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けるから癒される時間。

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の夜の会
2種類不定期開催いたします。
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花とワイン。お食事をお楽しみいただけるカジュアルなイベントです。ワインファンクラブのファンや知る人ぞ知るワインを飲むのが楽しくなるお話を聞きながらワインに合わせたお料理を、お気に入りのワインをご用意いただけます。季節のお花はお持ち帰りいただけます。

毎月第2日曜日 19:00-20:45



Flower Lesson

hana-kichi collaboration

ハナキチxティーハウス コラボレーションレッスン

毎月第2日曜日 19:00-20:45



Aoyama Flower Market TEAHOUSEではお花にまつわる様々なイベントを開催しております。詳細は当ブランドHPまたはスタッフにお気軽にお尋ねください。