Menu

July special
南青山本店限定メニュー

店内の涼やかなグリーンに合わせたフレンチトースト。
南青山本店のスペシャリテ。

メロンとキウイのフレンチトースト
French toast with Melon and Kiwi

爽やかにお召し上がりいただける
季節限定のフレンチトースト。
メロンの酸味とキウイフルーツの酸味、
ヨーグルトアイスの爽やかさで暑い季節でも
すっきりとお召し上がりいただけます。

¥1650（税込）

キウイと緑茶のクリームソーダ
Kiwi and Green tea Cream soda

人気の緑茶ベースのフレーバーティ”キモノ”を
ソーダにアレンジ。たっぷり入ったレモンハーブゼリーの
食感とフルーツの酸味が楽しいクリームソーダです。

単品価格　¥880（税込）

お食事やスイーツとのご注文で
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皿です。
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、
バニラアイスにバラの花びらにをアクセントに。

Rose Jelly　¥770（税込）
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。

Flower Bread pudding　¥550（税込）
フラワーパンプディング

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お召し上がりください。

5 pieces French Toast　¥770（税込）
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。

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）

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.

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卵のふんわりオムレツと一緒にお召し上がりください。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

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。
バルサ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
紅茶のアフォガード

Rose Jelly
バラのゼリー

Today's Flower Sweets
本日のフラワースイーツ

竹鶏ファーム　TAKETORI FARM

宮城県 白石市。蔵王のふもと、自然あふれる土地で愛情こめて作られる竹鶏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。竹炭を餌に混ぜたり、水のろ過に活用したりすることで、たまご特有の臭み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！」美味しさです。

Shiroishi City, Miyagi Prefecture. Eggs of bamboo chicken farm made with love in Zao's natural land.Taking advantage of patent acquisition results for drinking water and mixed fertilizer for hensEggs 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）

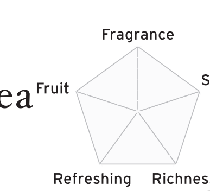
Spear mint　Lemon balm　Marjoram　Rosemary　Lemongrass

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。代表の霜多増雄さんはハーブ作りの第一人者。ヨーロッパや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されています

Blend Tea

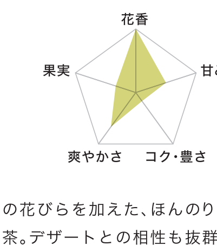


ice ¥715（税込）　hot ¥770（税込）

1. hot

Rose Tea
バラの紅茶

Black Tea
Rose

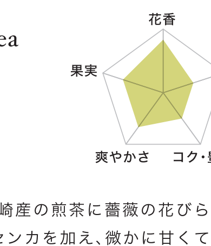


たくさんのバラの花びらを加えた、ほんのり甘く香ばしい紅茶。デザートとの相性も抜群です。天然の香料を加えていない、ナチュラルな紅茶です。

2. hot

Kimono
キモノ

Green Tea
Rose
Peach
Apricot
Vanilla

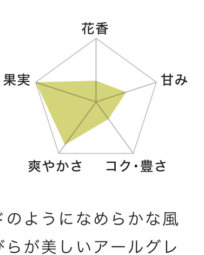


鹿児島と宮崎産の煎茶に薔薇の花びらや矢車菊、キンセンカを加え、微かに甘くてやさしい香りは、桃と杏にヴァニラを少し。

3. ice hot

Sweet Earl Grey
スウィート
アールグレイ

Earl Grey
Cornflower

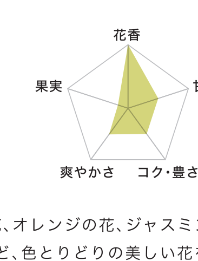


微かに甘く、ビロードのようになめらかな風味。青い矢車菊の花びらが美しいアールグレイです。

4. hot

La Palette
パレット

Black Tea
Rose
Jasmine
Mallow

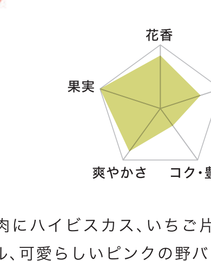


バラ、モーブの花、オレンジの花、ジャスミンの花やスミレなど、色とりどりの美しい花を加えた紅茶。花とお茶ならではの高貴な香りと風味を楽しめます。

5. ice hot

Fruit Tea (decaf)
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-THÉ JAPON
L'art du thé à la française

ENCHAN-THE JAPON　アンシャンテジャポン

フランス紅茶専門店のアンシャンテは「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」そんな想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-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, cafe surrounded by seasonal flowers and green plants, we select seasonal ENCHAN-THE flavoed teas to provide our guests to taste the “season” as well as the joy of cafe time .

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いピンク色のソーダ。

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。

Others

Orange juice　¥715（税込）
オレンジジュース

Event news

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。

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。お花の話が終わったら、香り豊かなフランス紅茶と軽食のセットでモーニング。心豊かな朝の時間をお過ごしください。
お花のお土産付き。ご自宅でも花のある時間の延長を。

infomation

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

花が導く香りの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。

infomation

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よりの夜の会
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お花とワイン・お食事をお楽しみいただけるカジュアルなワインイベントです。ワインフィッターの山田マミさんをお招きし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はご購入もいただけます。季節のお花はおうちでもお楽しみいただけるようお包みいたします。

ワインフィッター 山田マミさん
年間でテイスティング（試飲）するワインは世界各国の2000～3000種類。さまざまなタイプのワインを知るなかで、企業向けワインイベントのプロデュースや、ワインフィッター®としてお一人おひとりのニーズに合わせた全く新しいシステムのワイン小売販売業を行っている。

infomation

毎月複数回開催　19：00-20：45

Flower Lesson
hana-kichi colaboration

ハナキチ×ティーハウス コラボレーションレッスン

hana-kichi
by Aoyama Flower Market

hana-kichi
全国に約90店舗展開するフラワーショップ「青山フラワーマーケット」のフラワースクール。“hana-kichi”では、『Living With Flowers Every Day』をコンセプトに、日々の暮らしに寄り添う花の楽しみ方を提案するレッスンを行っています。

infomation

毎月複開催　19：00-20：45
詳細日程はHPをご覧ください。