

morning set OPEN - 11:00



自家製フレンチトースト

Homemade French Toast

homemade french toast, honey, whipped cream, cinnamon

外はカリッと中はふわトロ、自慢のフレンチトースト。ご注文をいただいてから、じっくり焼き上げます。シナモンやはちみつ、ホイップクリームをお好みでお使いください。

Regular ¥990

Half ¥880

季節のフルーツヨーグルトボウル

Seasonal Fruit Yogurt Bowl

yogurt, fruit granola, ruby grapefruit, strawberries, pears, banana, honey, spearmint

ヨーグルトにグラノーラとたっぷりの季節フルーツ。バナナを丸ごと1本使った、朝のチャージに嬉しいメニュー。

¥990

MORNING DRINK SET

モーニングメニューに
ドリンクが付きます

Morning menu comes with a drink
you choose from below.

アールグレイ (H/I)

ボラボラ (H/I)

キモノ (H/I)

オレンジジュース (I)

earl gray(H/I) or
fruit tea(H/I) or kimono(H/I) or
orange juice(I).

fresh herb tea

Ice



Hot



フレッシュハーブティー

TEA HOUSE Original Blend

spearmint, lemongrass, rosemary, marjoram

契約農家から届く有機栽培のフレッシュハーブ。スペアミント・マジョラム・ローズマリー・レモングラス、厳選4種のオリジナルブレンドです。



*● ¥825

シモタファーム

茨城県取手市にある、無農薬・高品質で安心安全なハーブを栽培する農園。園内に研究所を構え、土や作物の成分分析を行うことで、科学的根拠に基づいた農法を取り入れている。最先端の科学技術と長年にわたる農業経験の融合による、「本当に美味しい」ハーブ・野菜作りを続ける。



Fresh!
Shimota Farm

DRINK

自家製ジンジャーエール

Homemade Ginger Ale

¥825

ローズソーダ

Rose Soda

¥770

オレンジジュース

Orange Juice

¥715

MINI SWEETS

+ ¥550



別ページに詳細説明あります。
Details on 'mini sweets' page.



depuis 2002
ENCHAN-THÉ
JAPON
L'art du thé à la française

紅茶の持つ豊かな味わいに視覚的美しさを加えることで、「美しさとおいしさを追求する」ことをモットーに、花々・果実・スパイスとお茶との素晴らしい組み合わせを実現。人と人々を繋ぐ温かいコミュニケーションツールとしてのお茶を、そこで生まれる豊かな時間と共に、海を越えて運んでくるフランス紅茶専門店。

フランス紅茶

* ¥715 ● ¥770

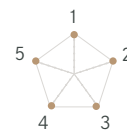
French Tea

下記よりお選びください

Please choose from the following

味わいチャート
お好みの参考に。

Flavor Chart for your
favorite reference



- 1 花香 fragrance
- 2 甘み sweetness
- 3 コク・豊かさ richness
- 4 爽やかさ refreshing
- 5 果実 fruit



ラササヤン

Rasa Sayang

black tea, rose, mauve,
apple, strawberry



赤いフルーツと花々で飾った「ラサ・サヤン」は、エキゾチックな「愛する気持ち」。カシスを加え、ほんの少しの柑橘系の香りで風味を引き上げました。



スウィートアールグレイ

Sweet Earl Grey
earl grey, cornflower

微かに甘く、ピ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。



キモノ

Kimono

green tea, rose, cornflower,
calendula

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。



ボラボラ (ノンカフェイン)

Fruit Tea (decaf)

apple, hibiscus, orange, rose,
strawberry

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。



ベルアヴァンチュール

Belle Aventure

green tea, black tea, lavender,
jasmine, vanilla

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紅茶です。



バラの紅茶

Black Tea Rose

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。



プティットフランス

Petite France

black tea, oolong tea,
cornflower, calendula, rhubarb

紅茶と半発酵茶で柔らかな風味を作り、ミラベル、ルバーブを加え、ブルーや黄色の花々で飾りました。上品さ、フルーティさを持ち合わせます。



特製オムライス

¥1,650

Special Omelette Rice

omelette, olive rice, homemade tomato sauce, avocado puree, seasonal leaf vegetables, fried onion, caesar dressing, edible flower

食べられる花びらが彩るヘルシー志向のオムライス。自家製のトマトソースにたっぷりの野菜とアボカドディップ、こだわり卵のふわとろオムレツと一緒に召し上がってください。オーリーブライスが一味違うこだわりの大人味へ。

竹鶏ファーム

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。

Delicious!
Taketori Farm



WEEKDAY LUNCH DRINK SET

ランチメニューにドリンクが付きます ※平日11:00 - 15:00のみ

Lunch menu comes with a drink you choose. *weekday 11:00-15:00 only

アールグレイ (H/I) or ポラポラ (H/I)

キモノ (H/I) or オレンジジュース (I)

earl gray(H/I) or fruit tea(H/I) or kimono(H/I) or orange juice(I).

DRINK SET

+ ¥550

お食事やスイーツと一緒にご注文いただくとセット価格にてご提供いたします。お好きなドリンクをお選びいただけます。

You can order one drink you choose at a set price.





ベーコンフレンチトースト ¥1,650

Bacon with French Toast

homemade french toast, bacon, baked vegetables (tomato/cabbage/ onion), balsamic sauce, thyme

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。バルサミコンソースが味を引き締めます。

WEEKDAY LUNCH DRINK SET

ランチメニューにドリンクが付きます ※平日11:00 - 15:00のみ

Lunch menu comes with a drink you choose. *weekday 11:00-15:00 only

アールグレイ (H/I) or ポラボラ (H/I)

キモノ (H/I) or オレンジジュース (I)

earl gray(H/I) or fruit tea(H/I) or kimono(H/I) or orange juice(I).

DRINK SET

+ ¥550

お食事やスイーツと一緒にご注文いただくとセット価格にてご提供いたします。お好きなドリンクをお選びいただけます。

You can order one drink you choose at a set price.





花かんむりのフレンチトースト ¥1,320

Hana-kanmuri French Toast

homemade french toast, seasonal fruits, framboise, 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。旬のフルーツとフレッシュハーブが贅沢に味わえる一皿です。

自家製フレンチトースト ¥825

Homemade French Toast

homemade french toast, honey, whipped cream, 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。



DRINK SET

+ ¥550

お食事やスイーツと一緒にご注文いただくとセット価格にてご提供いたします。お好きなドリンクをお選びいただけます。

You can order one drink you choose at a set price.



フラワーパフェ

¥935

Flower Parfait

rose jelly, cherry mousse, vanilla ice cream, berry mix, cereal, edible rose petal

自家製のバラのゼリーにチェリーのムース、グラノーラの食感も楽しめます。コロんとまあるいフォルムとピンク色が華やかな一品。ベリーの酸味もアクセントに。



バラのゼリー

¥770

Rose Jelly

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。

DRINK SET

+ ¥550

お食事やスイーツと一緒にご注文いただくとセット価格にてご提供いたします。お好きなドリンクをお選びいただけます。

You can order one drink you choose at a set price.





Food

or



Drink

+
¥550



Mini
Sweets

お食事やドリンクにセット価格+¥550にてお好きなミニスイーツが付けられます。

※単品ではご注文いただけません。Cannot be ordered by itself.



自家製フレンチトースト ¥550

Homemade French Toast

bucket, egg, whipped cream, sugar, milk, fruit

外はカリッと中はふわトロ、自慢のフレンチトースト。ご注文をいただいてから、じっくり焼き上げます。季節のフルーツとホイップクリームをお好みでお使いください。

レアチーズトライフル ¥550

Rare Cheese Trifle

rare cheese cake, granola, whipped cream, berry mix

甘み控え目のひんやりスイーツ。温かな紅茶とよく合います。

