

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。

5 piece ¥880

3 piece ¥770

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。

¥880

MORNING DRINK SET + ¥330

モーニングメニューに+330円で
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)

本日の紅茶 (H)

オレンジジュース (I)

earl gray(H/I) or
fruit tea(H/I) or today's tea(H) or
orange juice(I).



フレッシュハーブティー

● ¥935

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。

通常のドリンクセット価格¥550にプラス¥110していただくと、ドリンクセット対象となります。Drink set price for this item is ¥660.

DRINK

自家製ジンジャーエール Homemade Ginger Ale	* ¥770 ● ¥880	有機栽培カフェオレ Cafe au Lait	¥825
ローズソーダ Rose Soda	¥825	有機栽培コーヒー Cafe au Lait	* ¥770 ● ¥825
フレッシュミントソーダ Fresh Mint Soda	¥825	オレンジジュース Orange Juice	¥770



MINI SWEET SET + ¥550

すべてのドリンク、フードにセット価格でご注文いただけます。

下記よりお選びください。*単品ではご注文いただけません。

You can order all drinks and foods at a set price. Please choose from the following.

香るハーブクッキー or 自家製バラのゼリー or レアチーズトライフル or
自家製フレンチトースト (2 pieces) *焼き上がりにお時間をいただきます

Herb Cookie or Homemade Rose Jelly or Rare Cheese Trifle or
Homemade French Toast *It will take some time to bake.



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。人と人との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

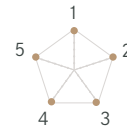
French Tea

下記よりお選びください

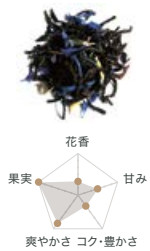
please choose from the following

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



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。

Cold ¥770 Hot ¥880



いちごのシャルロット

Charlotte Aux Fraises
black tea, wild rose, lemon peel,
strawberry slice, mulberry leaves

苺のスライスがたくさん入った紅茶の中にフルーツ感を楽しめる春のイチオシです。

Hot ¥880



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。

Hot ¥880



バラの紅茶

Thé à la 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。

Hot ¥880



ボラボラ (ノンカフェイン)

Borabora (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。

Cold ¥770 Hot ¥880



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。

Hot ¥880



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

Delicious!
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。



WEEKDAY LUNCH DRINK SET

ランチメニューに+ ¥330でドリンクが付きます。

※平日11:00-14:00のみ

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

*weekday 11:00-14:00 only

ボラボラ (H/I) or スウィートアールグレイ (H/I) or
本日の紅茶 (H) or オレンジジュース (I)

※上記以外のドリンクは+ ¥550でお選びいただけます。

fruit tea(H/I) or sweet earl gray(H/I) or today's tea(H) or orange juice(I)

*Additional ¥ 550 for any other drink from the drink menu.



塩麴チキンのクリームライス ¥1,430

Chicken Cream Stew With Rice

chicken cream stew, rice cooked with olive, pesto, cabbage~serve with green salad~

塩麴に漬け込みグリルしたチキンと、たっぷりのクリームソースに、バジルペーストがアクセント。オリーブの炊き込みご飯と混ぜながら、お召し上がりください。



MINI SWEET SET + ¥550

すべてのドリンク、フードにセット価格でご注文いただけます。

下記よりお選びください。※単品ではご注文いただけません。

You can order all drinks and foods at a set price. Please choose from the following.

香るハーブクッキー or 自家製バラのゼリー or レアチーズトライフル or
自家製フレンチトースト (2 pieces) ※焼き上がりにお時間をいただきます

Herb Cookie or Homemade Rose Jelly or Rare Cheese Trifle or
Homemade French Toast *It will take some time to bake.



花かんむりのフレンチトースト ¥1,485

14:00からご注文いただけます

Hana-kanmuri French Toast ※You can order from 14:00
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品です。

自家製フレンチトースト 5 piece ¥880

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。

フラワーパフェ ¥990

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。



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。

※フレッシュハーブティーは+¥660でお選びいただけます

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

*you can choose fresh herb tea for +¥660

