



“Living With Flowers Every Dayの体感”をコンセプトに
花と緑に囲まれた心豊かな時間・空間の提供。

空間いっぱいに広がる緑と、自然に咲く姿を再現して活けられた旬の花々...
そんな店内は、花が生まれ育つ“温室”をイメージしてつくられました。
料理屋ではなく、空間屋。花のある時間と空間をより身近に、
生活の一部に感じていただけたなら。

The time and space to experience "Living With Flowers Every Day"

All over the spaces, the plants spread freshly
and the flowers arranged naturally...
Our TEA HOUSE is created as an image of a greenhouse
where the flowers are in bloom.
Here is not the place offering only food and beverage.
We would offer you the comfortable and cozy "time and space"
surrounded by plants and flowers.





花かんむりのフレンチトースト ¥1,650

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 5 piece ¥940

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。



Food

or

Drink

+
¥600

Mini
Sweets

お食事やドリンクにセット価格 +¥600 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 ¥600

2piece

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。



バラのゼリー

¥600

Rose Jelly

rose jelly, edible rose petal

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。



レアチーズトライフル ¥600

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。



香るハーブクッキー

¥600

Herb Cookie

whipped cream, herb cookies

高知県のハーブ農家さんから届くさっくり食感のクッキー。スペアミントとローズマリー2種類の香りをお楽しみいただけます。



特製オムライス

¥1,760

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お召し上がりください。オ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





季節のキッシュプレート ¥1,320

Seasonal Quiche Plate

bread, cheese cream, prosciutto, tomato, celery, herb, green salad, carrot salad, grilled potatoes

さくさくのパイ生地に季節の野菜となめらかな卵のアパレイユ、チーズを贅沢に詰め込んで焼き上げました。フレッシュな葉野菜のサラダとキャロットラペを添えて。

MINI SWEET SET + ¥600

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
Herb Cookie

自家製バラのゼリー
Homemade Rose Jelly

ローズフィナンシェ
Rose Financier

レアチーズトライフル
Rare Cheese Trifle

自家製フレンチトースト (2 pieces)
Homemade French Toast





フレンチトーストプレート

¥2,200

French Toast Plate

homemade french toast, grilled bacon, green&flower salad,
sunny side up, carrot salad, baked potato

グリルベーコンと目玉焼きをトッピングしたGREEN HOUSE自慢のフレンチトーストに添えるのは、エディブルフラワーをトッピングした見た目にも美味しいフレッシュリーフ サラダ。キャロットラベにベイクドポテトも添えて、大満足のボリューム!



生ハムチーズクリームサンド ¥1,540

Prosciutto Cheese Cream Sandwich

bread, cheese cream, prosciutto, tomato, celery, herb, green salad, carrot salad, grilled potatoes

チーズクリームと、生ハム、新鮮な野菜を組み合わせたヘルシーなサンドです。付け合わせのサラダとお楽しみください。

MINI SWEET SET + ¥600

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
Herb Cookie

自家製バラのゼリー
Homemade Rose Jelly

ローズフィナンシェ
Rose Financier

レアチーズトライフル
Rare Cheese Trifle

自家製フレンチトースト (2 pieces)
Homemade French Toast





フレッシュハーブティー

¥990

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。

DRINK

自家製ジンジャーエール

Homemade Ginger Ale

丁寧に煮込んだ自家製のジンジャーシロップを使ったジンジャーエールです。

¥950

ホットジンジャー

Hot Ginger

¥850



グレープフルーツ ジュース

Grapefruit Juice

程よい苦みとフルーティーな味わいが調和したバランスの良いグレープフルーツジュースです。

¥850



ローズソーダ

Rose Soda

ダマスクローズの香りを楽しめるやさしい甘さのソーダです。

¥950



MINI SWEETS

+ ¥600





depuis 2002
ENCHAN-THÉ
 JAPON
Spécialité de 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

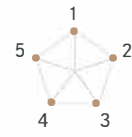
French Tea

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

SEASONAL TEA

アンシャンテ・モナムール



ENCHAN-THÉ, MON AMOUR
 black tea, green tea,
 spice, orange peel, lemon peel

紅茶と緑茶をベースに、シナモン、ジンジャー、クローブ、オレンジピール、アニス、フェンネル、カルダモン、レモンピール等を贅沢にブレンド。

Hot ¥950



スウィートアールグレイ

Sweet Earl Grey
 earl grey, cornflower

微かに甘く、ピロ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 ¥850 Hot ¥950

SEASONAL TEA



ブリジットのパニエ

Le Panier de Brigitte
 black tea, orange peel, strawberry,
 rhubarb, blackberry leaves

苺にルバーブ、スグリなどの赤い果実にオレンジ、バニラ。美味しいものがたくさん詰まった春のパニエ(かご)。

Hot ¥950



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 ¥950



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 ¥950



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 ¥850 Hot ¥950



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 ¥950



フラワーサングリア 赤 / 白 alcohol ¥950

Flower Sangria Red/White

フルーツと自家製ハニーシロップを加え、ソーダでシュワツと仕上げました。
赤ワイン×ベリーと、白ワイン×ピーチ、2種の組合せ。



ローズスパークリング alcohol ¥990

Rose Sparkling Wine

スパークリングワインにバラのジュースを合わせた
お花のカクテル。華やかな香りと優しい甘みがくせになる美味しさ。



フレッシュ有機
ミントのモヒート

alcohol ¥1,260
non-alcohol ¥1,100

Fresh Mint Mojito

新鮮なミントをたっぷりと。
キリッとしたライムの酸味とミントの清涼感が際立つモヒートです。



BEER



HEARTLAND

Beer

ほどよい苦味とすっきりとした後味。様々な料理に合わせやすいビールです。

¥950



Heineken

Beer

ホップの香りとほのかなフルーティーさ。軽い口当たりで飲みやすいビールです。

¥950



Budweiser

Beer

苦味と甘みの程よいバランス。心地よいのどごしとすっきりした後味が特徴。

¥950



Corona (ライム付き)

Beer

軽快な飲み口と爽快感。ライムをしぼってどうぞ。

¥990

WINE



スパークリングワイン

Sparkling Wine

はつらつとした泡の広がりとしarpな切れ味が印象的。若草の香るような味わいと余韻に綺麗な酸を感じる滑らかな口当たりのスパークリングワインです。

glass ¥950
bottle ¥3,960



白ワイン

White Wine

オーガニックのシャルドネを100%使用した辛口の白ワイン。ライムやグレープフルーツの柑橘系にハーブやトロピカルフルーツの香り広がります。

glass ¥880
bottle ¥3,410



赤ワイン

Red Wine

オーガニックのカベルネ・ソーヴィニヨン100%。黒系果実のアロマとスパイスのニュアンス。滑らかな酸味とほどよいタンニンのバランスに優れたワインです。

glass ¥880
bottle ¥3,410