



“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。



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。



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。



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。



ローズフィナンシェ

¥600

Rose Financier

rose financier, whipped cream, rose petal

外はさっくり、中はしっとり。いばらきフラワーパークオリジナルのローズの風味広がるフィナンシェです。



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バレイユ、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。キャロットラペにベイクドポテトも添えて、大満足のボリューム！



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

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



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。



サラダ仕立てのフレンチトースト ￥1,680

Salad French Toast

french toast, green salad, carrot salad, soft-boiled egg, prosciutto, tomato, avocado, mango, cheese, edible flower, caesar dressing

TEA HOUSE自慢のフレンチトーストをサラダ仕立てに。たっぷりの野菜に季節のフルーツ、生ハムに半熟卵も乗せたボリュームサラダ。エディブルフラワーが彩りのアクセント。

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



レモング ラスグ リーンティー

Lemongrass greentea

TEA HOUSEで人気の緑茶「キモノ」とレモングラスで淹れた、爽やかなグリーンティー。

¥950

MINI SWEETS

+ ¥600



depuis 2002
ENCHAN-THÉ
JAPON
L'est 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

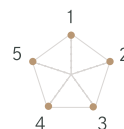
French Tea

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



夏の紅茶

ÉTÉ

black tea, green tea, lemon peel,
orange peel, chamomile,
pineapple slices, calendula

紅茶に緑茶を少し加え、オレンジとレモン、パイナップル、白くて大きなジャーマン・カモミールの花を飾りました。花とフルーツのフレッシュなアロマが溢れる爽やかな紅茶です。

Hot ¥950

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 ¥850 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



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 ¥850 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



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

Special Drink



ローズソーダフロート

¥990

Rose Soda Float

rose soda, vanilla ice cream, edible flower

TEA HOUSEで人気のローズソーダにバニラアイスのをせ、バラの花びらをトッピング。

フラワーティーフロート

¥990

Flower Tea Float

earl grey tea, vanilla ice cream, edible flower

香り高いアールグレイにバニラアイスのをせ、食べられるお花をトッピング。

グリーンティーフロート

¥990

Green Tea Float

lemongrass green tea, vanilla ice cream, edible flower

TEA HOUSE で人気の緑茶「キモノ」とレモングラスで淹れた爽やかなグリーンティーに、バニラアイスとエディブルフラワーをのせて。



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

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。

alcohol ¥1,260
non-alcohol ¥1,100



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やシャープな切れ味が印象的。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

Appetizer

11:00からご注文いただけます

お好きなドリンクとご一緒にご注文ください ※単品ではご注文いただけません
Please order this with your choice of drink. *Cannot be ordered separately.



ローズマリーポテト

Rosemary Potato

ローズマリーが香るほくほくポテト。

¥660



おつまみフレンチトースト

French toast & prosciutto & carrot salad

TEA HOUSE自慢のフレンチトーストに生ハムとキャロットラペをのせて、おつまみ仕立てに。

¥660



トルティーヤチップス

Tortilla chips

香ばしいトルティーヤチップス。アボカドペーストとトマトソースをディップしてお召上がりください。

¥660