

「茶と酒を同等の価値観に」をコンセプトに、

茶と酒を融合した「茶酒」——。

櫻井焙茶研究所ならではの

茶酒を使用した Classic Cocktailをお愉しみください。

The concept of “Tea and Liquor with equal value”

is the fusion of tea and alcohol.

Please enjoy the Classic Cocktail with tea liquor inside,

which is unique to Sakurai Japanese Tea Experience.

Signature Tea Cocktail

玉露マティーニ Vodka/Gyokuro/Lillet Blanc	2,200
抹茶マティーニ Vodka/Matcha/Tea flower/White Port wine	2,200
焙じ茶トディ IMO Shochu/Hojicha/Rose/Cinnamon	1,950
番茶ネグローニ No.9/No.11/Sweet Vermouth	1,900
煎茶ジントニック No.1/Tonic water/Soda	1,800

Japanese Tea

煎茶 Sencha green tea with Wagashi	和菓子付	1,950 ~
炒りたて焙じ茶 Freshly roasted hojicha with Wagashi	和菓子付	1,950 ~
季節のブレンド茶 Seasonally blended tea with Wagashi	和菓子付	1,950 ~
お薄丸久小山園 和光 Matcha Wako [Marukyu Koyamaen] with Wagashi	和菓子付	1,900

Course

お茶のコース Gyokuro/Blended Tea/ Hojicha/Matcha/Wagashi	5,200
お茶とお酒のコース Gyokuro/Blended Tea/ Four Tea Liqueurs varieties/Wagashi	6,230

Summer Cocktail

焙じ茶モヒート No.10/Mint/Lime/Soda	2,000
和紅茶と桃 No.15/Peach/Lemonade	1,950
玄米茶ジョンコリンズ No.12/Sansho/Lemon/Soda	1,850
アブサン茶 No.196/Absinthe/Cube Sugar	1,950
釜炒り茶と大葉、酢橘 Shochu/Kamairicha/Perilla/Sudachi	1,950
抹茶ビール Yebisu beer/Matcha	1,650
碾茶ソルティドッグ No.5/No.4/Grapefruit/Touki	1,850
阿波晩茶とパッションフルーツ No.16/Passion Fruit	1,950
包種茶ピスコサワー No.14/Sansho/Lemon/White Egg	1,900
煎茶マティーニ No.1/Lillet Blanc/Sake Kijoshu	1,850
煎茶グリーンアラスカ No.1/Chartreuse Verte	1,750
和紅茶クオーターデック No.15/Manzanilla/Lime Peel	1,750
玉露焼酎 季節の水割り Shochu/Gyokuro/Seasonal Ingredients	1,700

Light Bites

和菓子 Wagashi	440 ~
豆菓子 [FROM FARM] Grilled Nuts	440
水菓子 [FROM FARM] Dried Fruits	650

- ・ 価格には消費税が含まれています。
- ・ 午後7時以降、席料として500円頂戴いたします。
- ・ The price includes consumption tax
- ・ After 7:00 PM, a 500 yen cover charge will be added for each person



Bar Menu

夏

櫻井焙茶研究所