

茶酒

製法の違いによるさまざまなお茶を、和菓子、お酒、お食事とともに
お愉しみいただける櫻井焙茶研究所ならではのコースメニューです。

お茶のコース

玉露2種 ブレンド茶 焙じ茶 お薄 和菓子	9,200
玉露 ブレンド茶 焙じ茶 お薄 和菓子	5,950
特級玉露変更 +1,420	
煎茶4種 ブレンド茶 炭酸茶 和菓子	6,600
手揉み茶 ブレンド茶 焙じ茶 番茶 お薄 あて 和菓子	9,020
•	

お茶とお酒のコース

玉露 ブレンド茶 茶酒4種 和菓子	6,760
玉露 玉露カクテル 季節のティーカクテル3種 焙じ茶 和菓子	7,950
•	

お茶とお食事のコース

煎茶 栗おこわ 番茶 和菓子	5,650
玉露 ブレンド茶 栗おこわ 番茶 お薄 あて 和菓子	7,200

茶

始まりのお茶・和菓子付

煎茶	2,500
----	-------

甘味・あて

炒りたて焙じ茶	2,500
---------	-------

季節の生菓子	HIGASHIYA	490 ~
--------	-----------	-------

季節のブレンド茶	2,500
----------	-------

栗ようかん	桜井甘精堂	470
-------	-------	-----

お薄 京都	2,600
-------	-------

栗かのこ	桜井甘精堂	780
------	-------	-----

玉露	3,250
----	-------

豆腐ぜんざい	こここの	890
--------	------	-----

特級玉露	4,250
------	-------

豆菓子	ミックスナッツ	550
-----	---------	-----

手揉み茶	4,950
------	-------

水菓子	ドライフルーツ	650
-----	---------	-----

伊勢小青柑	2,500
-------	-------

香の物		650
-----	--	-----

好みの茶 2種	3,800 ~
---------	---------

自家製 カマンベールの味噌漬け		650
-----------------	--	-----

上記より好みの茶2種をお選びいただけます。
玉露・特級玉露・手揉み茶は追加料金を頂戴します。

・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。



冬季限定コース

食事の流れをお茶で愉しむ

炒りたて焙じ茶や番茶、後発酵茶を使用し、会席料理の流れをお茶で表現したコースです。

*お食事ではございません。

先付

三年番茶・黒茶・梅・生姜

前菜

阿波晩茶・春菊・白胡麻・トマト

椀物

玉露茶豆腐

向付

釜炒り茶・大葉・酢橘・山葵・海苔

焼物

碁石茶・牛蒡・カカオニブ・林檎

ご飯・留椀

玄米・干芋・味噌・鰹節

甘味

和菓子と抹茶

¥11,000

櫻井焙茶研究所

茶酒カクテル

Tea Cocktail

2025-2026 Winter

茶と酒を融合した「茶酒」——。

茶酒を使った櫻井焙茶研究所ならではの
オリジナルカクテルです。
是非ご賞味ください。

阿波番茶と苺

Sweet Wine with Strawberry Tea

Awabancha / Sauternes / Strawberry

¥2,000

玉緑茶と柚子

Vodka Yuzu Tea Soda

Tamaryokucha / Vodka / Yuzu / Mint / Soda

¥2,000

焙じ茶と牛蒡

Hojicha Negroni

Hojicha / Burdock / Gin / Campari / Sweet Vermouth

¥1,950

茎焙じ茶と薔薇

Hojicha Toddy

Stem Hojicha / IMO Shochu / Rose / Cinnamon

¥1,950

黒茶とレモン

Kurocha Grog

Kurocha / Calvados / Lemon

¥1,950