

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
炒りたて焙じ茶	2,500
季節のブレンド茶	2,500
お    薄                  京都	2,600
玉    露	3,250
特級玉露	4,250
手揉み茶	4,950
伊勢小青柑	2,500
お好みの茶 2種	3,800 ～
上記よりお好みの茶 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。	

茶 酒		
No.1	煎茶ジン	1,820
No.2	玉露焼酎	1,900
No.3	かぶせ茶ウォッカ	1,920
No.4	玉緑茶ウォッカ	1,820
No.5	碾茶ウォッカ	1,820
No.6	抹茶ビール	1,750
No.7	サンルージュ星子	1,860
No.8	煎り番茶ウイスキー	1,620
No.9	三年番茶ジン	1,820
No.10	焙じ茶ラム	1,820
No.11	焙じ茶カンパリ	1,820
No.12	玄米茶ウイスキー	1,960
No.13	釜炒り茶ジン	1,920
No.14	みなみさやかピスコ	1,920
No.15	紅茶ラム	1,920
No.16	阿波番茶ソーテルス	1,920
No.17	碁石茶テキーラ	2,140
No.18	黒茶カルバドス	1,960

甘味・あて		
季節の生菓子	HIGASHIYA	490 ～
栗ようかん	桜井甘精堂	470
栗かのか	桜井甘精堂	780
豆腐ぜんざい	ここのつ	890
豆菓子	ミックスナッツ	550
水菓子	ドライフルーツ	650
香の物		650
自家製	カマンベールの味噌漬け	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。



## 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