

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 かぶせ茶ウオッカ	1,920
No.4 玉緑茶ウオッカ	1,820
No.5 碾茶ウオッカ	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
豆乳羹	ここのつ	890
豆菓子	ミックスマッツ	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。



春季限定コース

## 花と茶を愉しむ

桜やバラ、カモミール、ラベンダー…、  
さまざまな抽出方法で  
花の香りとともに世界を旅していただきます。

桜

蒸留器

・

桜葉と煎茶

ガラス急須

・

バラと玉露

エアロプレス

・

カモミールと焙じ茶

イブリック

・

ラベンダーとアブサン紅茶

サモワール

・

茶の花と抹茶

シェイカー

・

カレンデュラと番茶

マキネット

¥9,900

櫻井焙茶研究所

# 茶酒

## Tea Cocktail

2026 Spring

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。

### 桜

Sakura

Sencha / Salt Pickled Cherry Leaves /  
Tequila / WABARA Syrup

¥2,000

### 山椒

Japanese Sansho Pepper

No.14 Minamisayaka Pisco / Lemon / Sansho

¥1,950

### 梅

Ume Plum

No.1 Sencha Gin / Rum / Black Tea / Plum

¥1,950

### 落の臺

Butterbur Shoot

Sannenbancha / Butterbur Shoot /  
Hendricks Gin / Soda

¥1,950

### 蓬

Mugwort

Mugwort / No.5 Tencha Vodka / Seasonal Citrus

¥1,950