



“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.





フレッシュハーブティー

¥935

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。

通常のドリンクセット価格¥550にプラス¥110していただくと、ドリンクセット対象となります。drink set price for this item is ¥660.

DRINK

自家製ジンジャーエール ¥880
Homemade Ginger Ale

ローズソーダ ¥825
Rose Soda

オレンジジュース ¥770
Orange Juice

ALCOHOL

スパークリングワイン Glass ¥880
Sparkling Wine

白ワイン Glass ¥770
White Wine

赤ワイン Glass ¥770
Red Wine

ビール (ハートランド小瓶) ¥880
Beer

MINI SWEETS

+ ¥550



別ページに詳細説明あります
details on 'mini sweets' page

depuis 2002
ENCHAN-THÉ
 JAPON
L'art 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。人と人と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

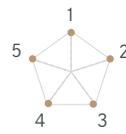
French Tea

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

クリスマスの紅茶

Un Conte De Noël

black tea, apple, cinnamon,
 sugar, star anise, ginger

スリランカの紅茶をベースに、林檎、シナモン、ジンジャー、星形のスターアニス、白い雪の結晶が入った、賑やかなクリスマスツリーのような紅茶。

Hot ¥825



冬の紅茶

Hiver

black tea, cacao, hazelnut, caramel

ヴァニラ、キャラメル、カカオ、カフェ…。こっくりと奥深いまろやかな風味がたっぷり詰め込まれた、冬を楽しむのにぴったりの紅茶です。

Hot ¥825

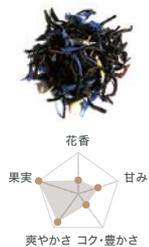


スウィートアールグレイ

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 ¥770 Hot ¥825



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。

Cold ¥770 Hot ¥825



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 ¥825



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 ¥770 Hot ¥825



コレットの庭

Jardin de Colette
 black tea, apple, raspberry,
 mallow, pear

洋梨をはじめ、林檎、フランボワーズといった赤い果実の甘くやさしい香りに満ちた紅茶です。色とりどりの可憐な花々でいっぱいの庭で奏でる輪舞曲。

Hot ¥825





GREEN HOUSE プレート

¥2,420

GREEN HOUSE Special Plate

beef stew, olive rice, salad, carrot salad, marinated vegetables, boiled eggs

ことこと煮込んだ自家製ビーフシチューにオリーブライス、野菜の付け合わせを添えたボリューム満点の一皿！



特製オムライス

¥1,650

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りください。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





ベーコンフレンチトースト ¥1,650

Bacon with French Toast

homemade french toast, bacon, baked vegetables (tomato/ cabbage/ onion), balsamic sauce, thyme

ジューシーなベーコンと焼き野菜が香ばしいフレンチトースト。バルサミコソースが味を引き締めます。

ベジタブルサンド

¥1,430

Grilled Vegetable Sandwich

grilled vegetable sandwich, green salad, carrot salad, grilled potatoes

ハーブ香る旬野菜のグリルをサンドしました。動物性食材不使用なので、ベジタリアンのお客様にも安心してお召し上がり頂けます。



WEEKDAY LUNCH DRINK SET + ¥330

ランチメニューに+330円でドリンクが付きます ※平日11:00-15:00のみ

You can order one drink you choose at a set price. *weekday 11:00-15:00 only

アールグレイ (H/I) or ポラポラ (H/I)

キモノ (H/I) or オレンジジュース (I)

earl gray(H/I) or fruit tea(H/I) or kimono(H/I) or orange juice(I).

DRINK SET + ¥550

お食事やスイーツと一緒にご注文いただくとセット価格にてご提供いたします。お好きなドリンクをお選びいただけます。※フレッシュハーブティーは+¥660でお選びいただけます ※アルコールは対象外です

you can order one drink you choose at a set price. *you can choose fresh herb tea for +¥660 *alcohol is not covered



MINI SWEETS

+ ¥550

別ページに詳細説明あります

details on 'mini sweets' page





花かんむりのフレンチトースト ¥1,485

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 ¥880

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。



DRINK SET

+ ¥550

お食事やスイーツと一緒にご注文いただくとセット価格にてご提供いたします。お好きなドリンクをお選びいただけます。※フレッシュハーブティーは+¥660でお選びいただけます ※アルコールは対象外です

you can order one drink you choose at a set price.

*you can choose fresh herb tea for +¥660 *alcohol is not covered

