



“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。

## DRINK

### 自家製ジンジャーエール

Homemade Ginger Ale

丁寧に煮込んだ自家製のジンジャーシロップを使ったジンジャーエールです。

¥880



### ローズソーダ

Rose Soda

ダマスクローズの香りを楽しめるやさしい甘さのソーダです。

¥825



### グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

程よい苦みとフルーティーな味わいが調和したバランスの良いグレープフルーツジュースです。

¥770



## MINI SWEETS

+ ¥550



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

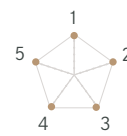
French Tea

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

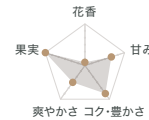
## クリスマスの紅茶

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 ¥880



## 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 ¥880

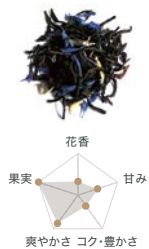


## スウィートアールグレイ

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 ¥880



## 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 ¥880

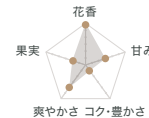


## バラの紅茶

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 ¥880



## 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 ¥880



## 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 ¥880





**エルダーフラワーサワー** alcohol ¥1,200  
Elderflower Sour non-alcohol ¥980

elderflower syrup, rosemary, vodka,  
grapefruit, grapefruit juice, soda

エルダーフラワーの甘さとグレープフルーツジュースの爽やかな酸味がウォッカと絶妙に調和したサワーです。ローズマリーの香りと共にお楽しみください。



**フレッシュ有機ミントのモヒート** alcohol ¥1,200  
non-alcohol ¥980

Fresh Mint Mojito  
lime, mint, white rum, syrup, soda

新鮮なミントをたっぷりと。  
キリッとしたライムの酸味とミントの清涼感が際立つモヒートです。

**ベリーミントフィズ** alcohol ¥1,200  
Berry Mint Fizz non-alcohol ¥980

berry syrup, soda, berries, mint, vodka

ベリーの甘酸っぱさにウォッカを合わせて。  
ミントの爽やかな香りがアクセントなサワーです。



BEER



HEARTLAND

Beer

ほどよい苦味とすっきりとした後味。様々な料理に合わせやすいビールです。

¥890



Heineken

Beer

ホップの香りとほのかなフルーティーさ。軽い口当たりで飲みやすいビールです。

¥890



Budweiser

Beer

苦味と甘みの程よいバランス。心地よいのどごしとすっきりした後味が特徴。

¥890



Corona (ライム付き)

Beer

軽快な飲み口と爽快感。ライムをしぼってどうぞ。

¥930

WINE



スパークリングワイン

Sparkling Wine

はつらつとした泡の広がりやシャープな切れ味が印象的。若草の香るような味わいと余韻に綺麗な酸を感じる滑らかな口当たりのスパークリングワインです。

glass ¥880  
bottle ¥3,850



白ワイン

White Wine

オーガニックのシャルドネを100%使用した辛口の白ワイン。ライムやグレープフルーツの柑橘系にハーブやトロピカルフルーツの香り広がります。

glass ¥770  
bottle ¥3,300



赤ワイン

Red Wine

オーガニックのカベルネ・ソーヴィニヨン100%。黒系果実のアロマとスパイスのニュアンス。滑らかな酸味とほどよいタンニンのバランスに優れたワインです。

glass ¥770  
bottle ¥3,300



## 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 5 piece ¥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。ベリー酸味もアクセントに。





自家製フレンチトースト ¥550

2piece

Homemade French Toast

bucket, egg, whipped cream, sugar, milk, fruit

外はカリッと中はふわトロ、自慢のフレンチトースト。ご注文をいただいてから、じっくり焼き上げます。季節のフルーツとホイップクリームをお好みでお使いください。



バラのゼリー

¥550

Rose Jelly

rose jelly, edible rose petal

ヘルシーな上に美容効果もあると言われるダマスクローズの香り、エキスを豊富に使用。



レアチーズトライフル ¥550

Rare Cheese Trifle

rare cheese cake, granola, whipped cream, berry mix

甘み控え目のひんやりスイーツ。温かな紅茶とよく合います。



香るハーブクッキー

¥550

Herb Cookie

whipped cream, herb cookies

高知県のハーブ農家さんから届くさっくり食感のクッキー。スペアミントとローズマリー2種類の香りをお楽しみいただけます。



## 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ってください。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

MINI  
SWEETS  
+ ¥550







## ベーコンフレンチトースト

¥1,650

French Toast with Bacon

homemade french toast, bacon, baked vegetables (tomato/onion), balsamic sauce, mozzarella cheese, green salad, carrot salad, herb

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。



## 生ハムチーズクリームサンド ¥1,430

Prosciutto Cheese Cream Sandwich

bread, cheese cream, prosciutto, tomato, celery, herb, green salad, carrot salad, grilled potatoes

ゴルゴンゾーラ風味のチーズクリームと、生ハム、新鮮な野菜を組み合わせたヘルシーなサンドです。付け合わせのサラダとお楽しみください。

MINI  
SWEETS  
+ ¥550

