

concept



“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.





自家製フレンチトースト

Homemade French Toast

homemade french toast, honey, cinnamon, whipped cream

5 piece ¥940

3 piece ¥830

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。シナモンやはちみつ、ホイップクリームをお好みでお使いください。

季節のフルーツ ヨーグルトボウル

¥940

Seasonal Fruit Yogurt Bowl

yogurt, fruit granola, ruby grapefruit, honey, strawberries, pears, banana, spearmint

ヨーグルトにグラノーラとたっぷりの季節フルーツ。バナナを丸ごと1本使った、朝のチャージに嬉しいメニュー。



フレンチトーストプレート

¥1,490

Homemade French Toast Plate

grilled tomato, grilled bacon, fresh salad with herb, homemade french toast, peanuts

人気のフレンチトーストにグリルしたベーコン・トマトのトッピング。ハーブのフレッシュサラダを合わせてどうぞ。

MORNING DRINK SET + ¥330

モーニングメニューに+330円で
ドリンクが付きます

morning menu comes with a drink
you choose from below.

アールグレイ (H/I)

ボラボラ (H/I)

グレープフルーツジュース (I)

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



フレッシュハーブティー

¥990

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

¥940

有機栽培カフェオレ
Cafe au Lait

¥880

ホットジンジャー
Hot Ginger

¥830

有機栽培コーヒー
Coffee

Hot ¥830
Cold ¥830

ローズソーダ
Rose Soda

¥880

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

¥830

フレッシュミントソーダ
Fresh Mint Soda

¥880

MINI SWEET SET + ¥550

すべてのドリンク、フードにセット価格でご注文いただけます。
下記よりお選びください。*単品ではご注文いただけません。

You can order all drinks and foods at a set price. Please choose from the following.

香るハーブクッキー
Herb Cookie

自家製バラのゼリー
Homemade Rose Jelly

レアチーズトライフル
Rare Cheese Trifle

自家製フレンチトースト (2 pieces)
Homemade French Toast





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。

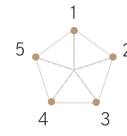
フランス紅茶

French Tea

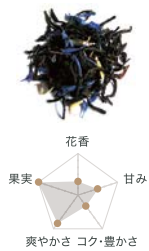
下記よりお選びください

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



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 ¥830 Hot ¥940



いちごのシャルロット

Charlotte Aux Fraises

black tea, wild rose, lemon peel, strawberry slice, mulberry leaves

苺のスライスがたくさん入った紅茶の中にフルーツ感を楽しめる春のイチオシです。

Hot ¥940



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。

Hot ¥940



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 ¥940



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 ¥830 Hot ¥940



ベルアヴァンチュール

Belle Aventure

green tea, black tea, lavender, jasmine, vanilla

紅茶と緑茶をブレンドし、ラベンダー、ジャスミン、ヴァニラ片と隠し味にベルガモットを少し。高貴な花の香りが魅力のエキゾチックな紅茶です。

Hot ¥940



塩麴チキンのクリームライス ¥1,430

Chicken Cream Stew With Rice

chicken cream stew, rice cooked with olive, pesto, cabbage~serve with green salad~

塩麴に漬け込みグリルしたチキンと、たっぷりのクリームソースに、バジルペーストがアクセント。オリーブの炊き込みご飯と混ぜながら、お召し上がりください。



MINI SWEET SET + ¥550

すべてのドリンク、フードにセット価格でご注文いただけます。

下記よりお選びください。※単品ではご注文いただけません。

You can order all drinks and foods at a set price. Please choose from the following.

香るハーブクッキー

Herb Cookie

自家製バラのゼリー

Homemade Rose Jelly

レアチーズトライフル

Rare Cheese Trifle

自家製フレンチトースト(2 pieces)

Homemade French Toast



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



WEEKDAY LUNCH DRINK SET

ランチメニューに+¥330でドリンクが付きます。

※平日11:00-14:00のみ

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

*weekday 11:00-14:00 only

ボラボラ (H/I) or スウィートアールグレイ (H/I) or
グレープフルーツジュース (I)

fruit tea(H/I) or sweet earl gray(H/I) or grapefruit juice(I).



花かんむりのフレンチトースト ¥1,540

14:00からご注文いただけます

Hana-kanmuri French Toast ※You can order from 14:00
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品です。

自家製フレンチトースト 5 piece ¥940

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。コロン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

+ ¥660

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。フランス紅茶もしくはグレープフルーツジュースから選びいただけます。

You can order one drink choose at a set price.
French tea(H/I) or grapefruit juice(I).

