

贅形は林茶

抹茶アイス、小豆餡、白玉に

鮮やかな静岡県産抹茶を

**贅沢に使用した** 

王道のかき氷です。

、三七〇円

(あたたかいほうじ茶付)

・練乳 一〇〇円







力 は

JAPANESE TEA KIMIKURA

# きみくらのかき氷

九月末頃までの限定商品です。

絹氷 贅沢抹茶

(あたたかいほうじ茶付)

一、三七〇円

お愉しみください。ふわふわの氷を

王道のかき氷です。 整沢に使用した特製蜜を たっぷりかけた



追加でお愉しみいただけます

・練乳

一〇〇円

# きみくらのかき氷

絹のように滑らかな

九月末頃までの限定商品です。

絹氷 寒蜜いちごミル

(あたたかいほうじ茶付)

甘酸っぱい氷蜜を寒蜜いちごを使用

一、一五〇円

たっぷりかけました。甘酸っぱい氷蜜を



追加でお愉しみいただけます

・抹茶アイス 二二〇円

一 〇 〇 円

練乳

本店限定|

### 冷やしぜんざい

一、三二一〇 円

ほろ苦い抹茶を使用しております。つなげてくれるよう、コクのある抹茶ゼリーと餡子の甘さをバランスよく

緑鮮やかで涼しげな冷やしぜんざいです。



[お好きなお茶をお選びください]

季節のおすすめ(冷)- 夏のかおり茶 -

煎茶(温) - 本山 -

抹茶

(温・冷) - 貴美蔵 - 追加二〇〇円

玉露(温)

深蒸し煎茶(温)・きみくらの若摘・

#### 静 岡抹茶パフェ

(選べるお茶付き)

抹茶アイ サクサク最中の食感と ス 0) コ クと深みを

、六八〇円

お愉しみください。



[お好きなお茶をお選びください]

季節

0)

おすすめ

(冷) - 夏のかおり茶

煎茶 (温) -本<sup>ほんやま</sup>

抹茶

(温・冷) - 貴美蔵

追加二〇〇円

玉露

深蒸し煎茶 (温)・きみくらの若摘・

温

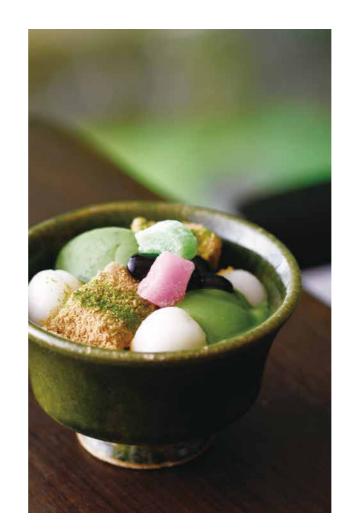
|本店限定|

### 抹茶づくし

一、三〇〇円

手作りの抹茶ゼリーや抹茶餡

抹茶あんみつです。



[お好きなお茶をお選びください]

季節のおすすめ(冷)- 夏のかおり茶 -

煎茶 (温) - 本山 -

抹茶

(温・冷) - 貴美蔵 - 追加二〇〇円

玉露

深蒸し煎茶 (温)・きみくらの若摘・

一露 (温)

追加一〇〇円

表示価格はすべて税込みです。

## 季節の茶菓寄せ

(選べるお茶付き) 、四八○円

四種の甘味を

お愉しみ いただける

人気のプレ ートです。

デー グラスデザート 抹茶ティラミス 季節の上生菓子 ツ(胡桃とバ

[お好きなお茶をお選びください]

季節

0)

おすすめ

(冷) - 夏のかおり茶

煎茶 温 本<sub>んやま</sub>

抹茶

(温・冷) - 貴美蔵

追加二〇〇円

玉

深蒸

し煎茶(温)-きみくらの若摘-

追加一〇〇円

露 (温)

仕入れ状況によりメニューを一部変更する場合がございます。表示価格はすべて税込みです。

## 季節の上生菓子

一、〇〇〇円

折々の季節を映す



[お好きなお茶をお選びください]

季節のおすすめ(冷)- 夏のかおり茶 -

煎茶 (温) - 本山 -

抹茶

(温・冷) - 貴美蔵 - 追加二〇〇円

, i

玉露(温

深蒸し煎茶 (温)・きみくらの若摘・

路 (温)

## 抹茶ティラミス

一、一五〇円

きみくら自慢の逸品です。

濃厚な抹茶が薫る クリームチーズと



[お好きなお茶をお選びください]

季節

0

おすすめ

(冷) - 夏のかおり茶

煎茶

(温)

-本<sub>ん</sub>ほんやま

抹茶

(温・冷) - 貴美蔵

追加二〇〇円

深蒸し煎茶 (温)・きみくらの若摘・

玉露 (温)

### 抹茶ガ ショコラ

(選べるお茶付き) 一、〇〇〇円

> チョ お茶の濃厚な味わい コレ ートの滑らかな

口溶けが絶妙です。



[お好きなお茶をお選びください]

季節のおすすめ

(冷) - 夏のかおり茶

煎茶 (温) -本<sub>ん</sub>ほんやま

抹茶

玉露

深蒸し煎茶 (温)・きみくらの若摘・

温

(温・冷) - 貴美蔵 -追加二〇〇円

#### 抹茶ラテと 抹茶ガ $\exists$ コ

(抹茶を愉しむセット) 一、三〇〇 円



専用に焙煎した高級抹茶を使用しました。 抹茶ラテを最も美味し お召し上がりください 甘いラ テと相性の く愉 3 良い しむために

ほろ苦い

抹茶ガ

ほんの

人気の抹茶ラテを ガトーショコラと一緒に。

## 茶の香御膳

(お茶付き)

入っ 風味にお箸がすすみます。 旬を感じる枝豆がたっぷ B た炊き込みご飯。 かな緑と清涼感のある

、六八〇円

期間 限定

「お品書き」



ご提供まで少しお時間をいただいております

鶏肉のお茶あん添え

夏の枝豆ご飯

菜の物 一 品

香の物

デ ッ (胡桃とバ ター)

お吸い

物

(玉露の茶葉入り)

季節のグラスデザート

お茶

おすすめの深蒸し煎茶(温)

鮭やちりめ

ん山椒などの豊か

な

### お茶漬け

一、四()

、四〇〇円

かけてお召し上がりください。愉しめるお茶漬けです。

お品書き

・香の物

季節のグラスデザ

お茶

おすすめの深蒸し煎茶(温)

仕入れ状況によりメニューを一部変更する場合がございます。表示価格は税込みです。

玄米ごはん

(国産のお米を使用しています)

(鮭/ちりめん山椒/小梅/三葉/のり)

# 茶と甘味を愉しむ

日本茶きみくら茶寮でお愉しみいただけるお茶です。

季節のおすすめ茶(冷)-夏のかおり茶

季節ごとの味わいをお愉しみくださ ご用意いたします。 この時期におすすめのお茶を

煎 茶 (温 ) -本<sub>んやま</sub>

すっきりとした味わいを まるみのあるやさしい甘みと お愉しみいただけます。 静岡県北部、本山地区の上級煎茶です。

> 抹茶 (温・冷) -貴美蔵

お愉しみいただけます。 まろやかな味わいを 重厚感のある甘い香りと 爽やかな渋みを残しつつ

追加二〇〇

円

深蒸 し煎茶(温) - きみくらの若摘

甘みと旨み、 きみくらを代表する深蒸し煎茶です。 時期に摘んだお茶で、 最も味わいのバランスが良いとされる ほどよい渋みが

> 玉 (温)

甘みを青々しい香りとともに とろりとした濃厚な旨み、 お愉しみいただけます。 静岡県藤枝市岡部産の玉露は



豊かな味わいです。



#### Google 翻訳 Google translate









Google Play



### 営業時間十時

日本茶きみ

くら本店

茶寮

ラストオー

ダー

十七時三十分

ご協力をお願いい たします

大きな声でのおしゃべりはお控えくださ 携帯電話は店外にてご使用ください

誠に勝手ながら、当店ではおひとり様あた

音声付き動画の再生等はご遠慮ください

一品以上のご注文をお願いしております。

(小学生以下のお子様を除く)

また、混雑時は提供後一時間を目安に退席を

お願いする場合がございます。

ご了承いただきますようお願い申し上げます。



12:00~ 16:00

> 完 九〇〇円 全 子 ※写真は2名様分です 約 (1名様 制

1

スイーツが愉しめるきみくらのお茶と アフタヌーンテ 日本茶アフタヌーンティ 「春・初夏限定メニュー」



#### アフタヌーンティー (2時間制)

お茶
ò

お食事

- □ 五目いなり寿司(じゃこ、牛のしぐれ煮) □ 卵焼き
- 口香の物

#### スイーツスタンド「甘味八種」-

- □ 季節のスイーツ □ 季節のグラスデザート □ 季節の生菓子 □デーツ (胡桃バター)

- □ 抹茶ティラミス □ 抹茶アイス最中 □ 季節の水菓子
- □山査子