

LUNCH & SWEETS

11:00 - 15:30 JOHNSON'S TEA LOUNGE

キッズスペースご利用の際はスタッフまでお声掛け願います



Until 3:30 p.m.

NEW MENU

漬け鰹の薬味たっぷり夏茶漬け ¥1,400 yen

Summer chazuke with plenty of pickled bonito and condiments ライス大盛り (+50g) +¥150

自家製ダレに漬けた鰹のたたきを乗せ、ミョウガ、鰹節、ネギ、梅干し、大葉、生姜と薬味がいっぱい！仕上げにすだちも絞ってサッパリとした夏の漬け丼に。【抹茶入り玄米茶】【こがねほうじ茶】注ぐお茶を選べます。



Until 3:30 p.m.

TEA set ¥1,620 +¥350

LATTE set ¥1,710 +¥440

SMOOTHIE set ¥1,820 +¥550

ローストビーフボウル ¥1,270 yen

Roast Beef Bowl ライス大盛り (+50g) +¥150

丁寧にうすくスライスしたお肉を自家製シャリアピンソース（ムース状のまろやかなソース）でお楽しみください。

SEASONL PARFAIT

TEA set ¥1,450 +¥350

LATTE set ¥1,540 +¥440

SMOOTHIE set ¥1,650 +¥550



濃厚抹茶のむっちりプリンパフェ

Rich green tea pudding parfait ¥1,100 yen

ただ濃厚なだけではなく、和のスパイスである山椒を使用したサクほろクッキー。チュイールを砕いた先には、抹茶ガトーや組み合わせ最高のバナナ！口の中をひんやりとリセットしてくれる天竜茶の自家製アイス。締めには豆腐のアイスとみたらしジュレで、みたらし団子のような味わいが待っています。



季節のフレーバー

ミックスベリー

アップルシナモン

自家製カヌレ

cannelé de Bordeaux

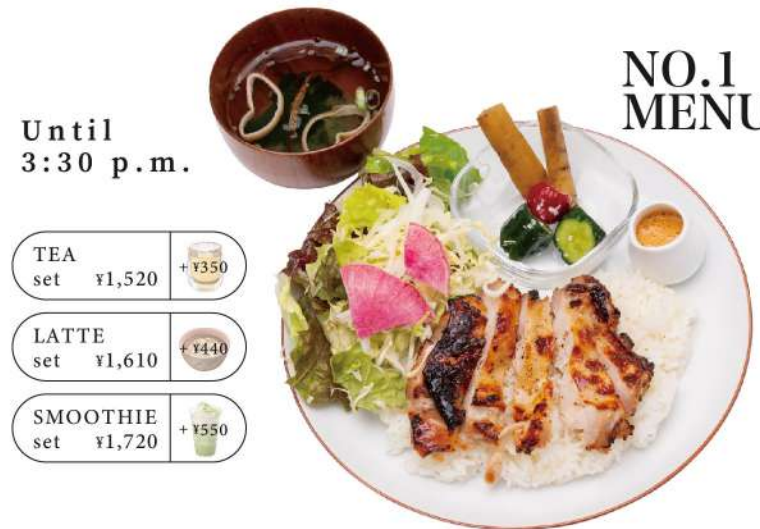
オープンから提供しているラム酒の分量をおさえた人気のひとくちカヌレ。

2個セット ¥400 プレーン/ショコラ

3個セット ¥620 季節のフレーバー/ミックスベリー/アップルシナモン

テイクアウト 3個 ¥650 / 6個 ¥1,250 プレーン/ショコラ

※9個/12個はご相談ください。



Until 3:30 p.m.

NO.1 MENU

TEA set ¥1,520 +¥350

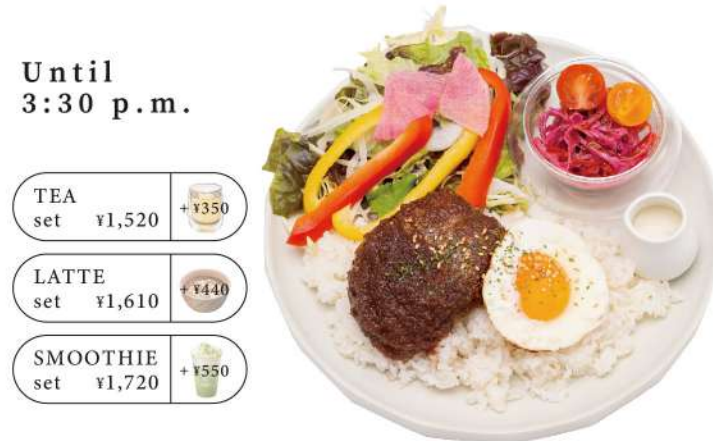
LATTE set ¥1,610 +¥440

SMOOTHIE set ¥1,720 +¥550

塩麹チキンプレート ¥1,170 yen

Shio Koji Chicken Plate ライス大盛り (+50g) +¥150

一晩、塩麹に漬け込んだジューシーな鶏もも肉とたっぷり野菜。お吸い物付き。



Until 3:30 p.m.

TEA set ¥1,520 +¥350

LATTE set ¥1,610 +¥440

SMOOTHIE set ¥1,720 +¥550

和風ロコモコプレート ¥1,170 yen

Japanese Loco Moco Plate ライス大盛り (+50g) +¥150

牛肉100%に鰯ぶしを練り込んで芯まで火入れた『しっかり系のハンバーグ』

WRAP SANDWICHES

TEA set ¥1,150 +¥350

LATTE set ¥1,240 +¥440

SMOOTHIE set ¥1,350 +¥550

和紅茶豚とクリームチーズ

Japanese Black Tea Pork and Cream Cheese ¥800 yen

和紅茶で煮込んだホロホロの豚肉とクリームチーズの相性が◎。生姜マヨドレッシングで。



Until 3:30 p.m.

TEA set ¥1,150 +¥350

LATTE set ¥1,240 +¥440

SMOOTHIE set ¥1,350 +¥550

鰹とベジタブル

Bonito and Vegetables ¥800 yen

タレに漬け込んだ鰹を焼いて、たっぷり野菜の中にサンド。マリネドレッシングとの相性もよく、サッパリ風味の軽食。

※ドリンク表示価格は単品価格（税込）です。

SWEETS & LIGHT MEAL

OPEN - 18:30 JOHNSON'S TEA LOUNGE

キッズスペースご利用の際はスタッフまでお声掛け願います

SEASONL PARFAIT



TEA set	¥1,450	+¥350
LATTE set	¥1,540	+¥440
SMOOTHIE set	¥1,650	+¥550

NEW MENU

濃厚抹茶のむっちりプリンパフェ

Rich green tea pudding parfait ¥1,100 yen

ただ濃厚なだけでなく、和のスパイスである山椒を使用したサクほろクッキー。チュールを砕いた先には、抹茶ガトーを組み合わせて最高のバナナ！口の中をひんやりとリセットしてくれる天竜茶の自家製アイス。締めには豆腐のアイスとみたらしジュレで、みたらし団子のような味わいが待ってます。

SEASONL SWEETS PLATE



TEA set	¥2,210	+¥350
LATTE set	¥2,300	+¥440
SMOOTHIE set	¥2,410	+¥550

NEW MENU

鞆そば茶と白桃のスイーツプレート

Tartary Buckwheat Tea and White Peach Sweets Plate ¥1,860 yen

一昨年に大人気だった夏の桃パフェがボリュームたっぷりのスイーツプレートに大変身！桃とモッツアレラのカプレーゼをクロワッサンサンド。バニラアイスに濃厚な抹茶ソースをかけてアフォガードに。36.0℃どこから見ても華やかな夏のプレート。

白桃のグラスパフェ 単品 ¥770 yen

※そば茶使用。



Castella

Gateau chocolat

ほうじ茶ガトーショコラ

Roasted green tea Gateau chocolat ¥500 yen

抹茶のガトーショコラ

Matcha green tea gateau chocolat ¥550 yen

NEW MENU cheese cake



チーズケーキ

Cheese Cake ¥580 yen

ホッカイドウムカステラ【プレーン】

Hokkaidoumu Castella ¥580 yen



抹茶

そば茶

ほうじ茶

ティーフレーバーソフトクリーム

Tea flavor soft serve ice cream ¥500 yen

独自の配合で作られたソフトクリームに日本茶フレーバーをあわせて、爽やかな口当たりに。

※フレーバーなし ¥450 yen



季節のフレーバー

ミックスベリー

アップルシナモン

プレーン

ショコラ

自家製カヌレ

cannelé de Bordeaux

オープンから提供しているラム酒の分量をおさえた人気のひとくちカヌレ。テイクアウトもOK。

2個セット ¥400 プレーン/ショコラ

3個セット ¥620 季節のフレーバー/ミックスベリー/アップルシナモン

テイクアウト 3個 ¥650 / 6個 ¥1,250 プレーン/ショコラ

※9個/12個はご相談ください。



和紅茶豚とクリームチーズ

Japanese Black Tea Pork and Cream Cheese ¥800 yen

和紅茶で煮込んだホロホロの豚肉とクリームチーズの相性が◎。生姜マヨドレッシングで。



NEW MENU

鰹とベジタブル

Bonito and Vegetables ¥800 yen

タレに漬け込んだ鰹を焼いて、たっぷり野菜の中にサンド。マリネドレッシングとの相性もよく、サッパリ風味の軽食。

WRAP SANDWICHES

TEA set ¥1,150 +¥350

LATTE set ¥1,240 +¥440

SMOOTHIE set ¥1,350 +¥550

DRINK MENU

JOHNSON'S TEA LOUNGE

TAKE OUT OK

JAPANESE TEA 日本茶



天竜茶
～天地のおかげ～
(静岡産)

玉露のくき
かりがねほうじ茶
(静岡産)

Hot / Iced ¥ 600 yen

玉露の茎を使用しており、渋みや苦味がないことからスイーツはもちろんランチなどどんなメニューとも相性の良いお茶です。

5年以上の年月の間化学肥料は不使用栽培期間中も農業不使用でお茶が本来持っている生命力を引き出して育てました。天竜川の流れる山間で育てられた天竜茶はエグ味がなく飲みやすいお味の煎茶です。

Hot / Iced ¥ 600 yen

NON-CAFFEINE JAPANESE TEA

ノンカフェインの日本茶

韃靼そば茶 (北海道産)	Hot / Iced	¥ 600
ルイボスティー	Hot / Iced	¥ 600
黒豆茶	Hot / Iced	¥ 550
コーン茶	Hot / Iced	¥ 650
ハニーブッシュ	Hot / Iced	¥ 600
百草水 ノンカロリー、コラーゲン&ヒアルロン酸配合	Iced only	¥ 550
ごぼう茶	Hot / Iced	¥ 600

抹茶入り玄米茶 (静岡産)	Hot / Iced	¥ 600
深蒸し煎茶 深みどり (静岡産)	Hot / Iced	¥ 550
ゆず緑茶	Hot / Iced	¥ 600
黄金桂 (台湾産烏龍茶)	Hot / Iced	¥ 600
こがねほうじ茶	Hot / Iced	¥ 550
りんご加賀棒ほうじ茶	Hot / Iced	¥ 650
ジャスミン白茶	Hot / Iced	¥ 650
アールグレイ『SP』	Hot / Iced	¥ 550
和紅茶	Hot / Iced	¥ 550
もぎたてピーチティー	Hot / Iced	¥ 650

How to serve Japanese tea

日本茶の提供方法

【単品オーダー】
ティーポットとグラスでご提供

【TEA セット】
グラスでのご提供



OTHER DRINKS その他ドリンク

コーヒー	Hot / Iced	Ⓜ ¥ 450	Ⓛ ¥ 510
アップルジュース		Ⓜ ¥ 420	Ⓛ ¥ 480
グレープジュース		Ⓜ ¥ 420	Ⓛ ¥ 480
カフェラテ	Hot / Iced	¥ 770	

SET の場合は +550 円



抹茶スムージー
Houjicha Smoothie

¥ 750 yen

ほうじ茶スムージー
Matcha Smoothie

¥ 660 yen

SMOOTHIE

白あんホイップクリームにほうじ茶、抹茶をトッピング。暑い季節にオススメの程よい甘さの大人なスムージー。



ほうじ茶ラテ
Houjicha Latte

M size ¥ 550
L size ¥ 660

抹茶ラテ
Matcha latte

M size ¥ 600
L size ¥ 700

LATTE

静岡県産の有機栽培ほうじ茶と京都産の抹茶を使用した甘さ控えめのラテ。茶器に入った見た目も楽しんでください。