

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

NEW MENU

Until 3:30 p.m.



銀鮭漬け茶漬け ¥1,500 yen
Silver salmon rice bowl with tea ライス大盛り (+50g) +¥150

いなくなると食べたくなるあの味が、お茶漬けにレベルアップしてリニューアル！漬け丼のままでも、お茶をかけて少し白んだ漬け鮭をご飯と一緒にかきこんでもOK。体の中からホカホカに温めてくれます。オススメはこがねほうじ茶をかけて鯛出汁を入れて、海と日本茶の合わせ技をぜひお楽しみください。

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 ¥1,100 yen
Rich green tea pudding parfait

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。



Plain プレーン Matcha 抹茶 Roasted green tea ほうじ茶

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。日本茶フレーバーを含めた3種の味でお楽しみいただけます。

2個セット ¥430 プレーン / ほうじ茶
3個セット ¥650 プレーン / 抹茶 / ほうじ茶
テイクアウト 3個 ¥680 / 6個 ¥1,280
※ 9個 / 12個はご相談ください。

Until 3:30 p.m.

TEA set	¥1,520	+ ¥350
LATTE set	¥1,610	+ ¥440
SMOOTHIE set	¥1,720	+ ¥550



NO.1 MENU

塩麴チキンプレート ¥1,170 yen
Shio Koji Chicken Plate ライス大盛り (+50g) +¥150

一晩、塩麴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%に鮭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 ¥800 yen
Japanese Black Tea Pork and Cream Cheese

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

TEA set	¥1,150	+ ¥350
LATTE set	¥1,240	+ ¥440
SMOOTHIE set	¥1,350	+ ¥550



秋鮭のラップサンド ¥800 yen
Autumn salmon wrap sandwich

漬け込んだ鮭を焼いてホロホロにし、野菜と巻いたラップサンド。わさびクリームドレッシングが相性抜群。

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

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ます。

SEASONL SWEETS PLATE NEW MENU



TEA set	¥2,850	+¥350
LATTE set	¥2,940	+¥440
SMOOTHIE set	¥3,050	+¥550

アサイーボウルとクロッフルのハワイアンスイーツプレート

Hawaiian sweets plate with acai bowl and croffle **¥2,500 yen**

自家製グラノーラやピーナッツバターの入ったオリジナルのアサイーボウルに、見た目も味もかわいいクロッフル。果物盛りだくさんに加え、ふわふわイングリッシュマフィンを使ったガーリックシュリンプサンド！今までで一番豪華なスイーツプレートをお楽しみください♪



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**



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**



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



Plain プレーン
Matcha 抹茶
Roasted green tea ほうじ茶

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。日本茶フレーバーを含めた3種の味でお楽しみいただけます。

2個セット **¥430** プレーン / ほうじ茶
3個セット **¥650** プレーン / 抹茶 / ほうじ茶
テイクアウト 3個 **¥680** / 6個 **¥1,280**

※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。



秋鮭のラップサンド

Autumn salmon wrap sandwich **¥800 yen**

漬け込んだ鮭を焼いてホロホロにし、野菜と巻いたラップサンド。わさびクリームドレッシングが相性抜群。

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

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薬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。

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

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



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
マスカテルハーブティー	Hot / Iced	¥ 650

OTHER DRINKS その他ドリンク

コーヒー	Hot / Iced	Ⓜ ¥ 450	Ⓛ ¥ 510
りんごジュース		Ⓜ ¥ 420	Ⓛ ¥ 480
ぶどうジュース		Ⓜ ¥ 420	Ⓛ ¥ 480
カフェオレ	Hot / Iced	¥ 550	

SET の場合は +440 円



抹茶スムージー
Matcha Smoothie

¥ 750 yen

ほうじ茶スムージー
Houjicha 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。



抹茶ラテ
Matcha latte

M size ¥ 600
L size ¥ 700

ほうじ茶ラテ
Houjicha Latte

M size ¥ 550
L size ¥ 660

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。