

甘 味

茶楓のようかん 黒・白・彩 【黒糖ラム・白餡クリーム・杏と葡萄】	950 (税込1045)
黒=波照間島の黒糖と小笠原島ラムが薫る黒ようかん	
白=杏仁風味のクリームと北海道産大手亡豆の白ようかん	
彩=有機マスカットレーズンとドライ杏が爽やかな彩ようかん	
和三盆とこだわり赤玉子の濃厚バニラクリームブリュレ	850 (税込 935)
黄身が鮮やかな朱色の卵と和三盆を使用した濃厚バニラクリームのブリュレです。	
珈琲・お茶とご一緒に (オプションメニュー)	
ひとくち甘味 【茶楓特製ようかん 日替り】	+ 300 (税込 330)

軽 食

美元豚の自家製スパイスカレーソースと焼きたてパン3種 (数量限定)	1500 (税込1650)
千葉県産の美元豚を低温でじっくりジューシーに仕上げました。7種のスパイスと野菜たっぷりのカレーソースは甘さと辛さが絶妙です。	
自家製パンチェッタの"プチ"ベグルサンド (+税込110円でベグルをラージサイズへ変更できます。)	750 (税込 825)
1週間熟成させたパンチェッタの香りとハニーマスタードソースが良く合います。	
牛乳パンのあんバターサンド (2個) 【エシレバター使用】	750 (税込 825)
自家製黒糖羊羹と芳醇な香りが特長の発酵バター"エシレバター"を贅沢にサンド。小笠原の塩がアクセントです。	

茶楓の一品 - お酒にも合う一品です -

常陸牛のローストビーフ -山わさびソース - 【※ランチセット対象メニュー】	2600 (税込2860)
全国でもトップクラスの肉質を誇る黒毛和種の常陸牛を丁寧に火入れをし、しっかりと仕上げました。	
最上鴨もも肉のステーキ 生胡椒添え 【※ランチセット対象メニュー】	2400 (税込2640)
山形の米を餌に育った旨味抜群の鴨肉を低温調理でしっかりと仕上げ、皮目を香ばしく焼き上げました。	
自家製パンチェッタの炙り	950 (税込1045)
ジュニベリーと黒糖で1週間熟成した美元豚の芳醇な香りにお酒がすすみます。	

限定メニュー - 数に限りがあります。売り切れの際はご容赦ください。 -

最上鴨のコンフィごはん こだわり赤玉子の半熟卵添え 【平日ランチタイム限定メニュー】	2200 (税込2420)
特製ソースと半熟卵と鴨もも肉の脂の甘味はごはん絶妙な組み合わせです。	
常陸牛のタルタルステーキ プリオッシュスライス付	2600 (税込2860)
黒毛和種の常陸牛を丁寧に火入れをし、タルタル風に仕上げました。	

※ランチタイム (11:00~14:00) は対象メニューに【焼きたてパン3種+ドリンク】が付いたランチセットに変更可。