

■ 茶楓セット ■

【作家ものや縁の窯元の器を使用したセットです。器との一期一会をお楽しみください。】

珈琲とひとくち甘味 (自家製ようかん)

1100 (税込1210)

珈琲は【インドア・グアテマラ・ブラジル・コロンビア・デカフェ】から1種お選びいただけます。

作家一例 小皿：あを／馬野真吾／高田志保／中里隆／平野日奈子／宮島将貴／横山拓也 (敬称略・五十音順) 茶碗：隆太窯 (器の指定はご遠慮いただいております。)

甘味

茶楓ようかん 黒・白・彩 【黒糖ラム・白餡クリーム・ドライ果実】

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亡豆の白ようかん

彩=ベリー類や葡萄、杏子などのドライフルーツの香りが爽やかな彩寒天

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

900 (税込990)

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

茶楓ショコラ 自家製ジェラート付 (日替り)

950 (税込1045)

カカオ80%クーベルチュールと白餡を合わせたグルテンフリーな濃厚チョコレートケーキ



茶楓ようかん



バニラクリームブリュレ



茶楓ショコラ

★オプションメニュー 珈琲・お茶とご一緒に +330円 ひとくち甘味 (自家製ようかん)

軽食

自家製パンズの"パンチェッタ"サンド

850 (税込 935)

1週間熟成させた自家製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】

850 (税込 935)

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。



パンチェッタサンド



あんバターサンド

茶楓の一品

- 茶楓定番のアラカルトです -

★オプションメニュー 焼きたてパン1個 +120円 (税込132円)
(全粒粉パン/米粉パン/牛乳パン)

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

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。

岩手鴨 鴨もも肉のステーキ

2500 (税込2750)

陸中海岸の大自然の中でびのび育った旨味抜群の鴨肉を低温調理でしっとりと仕上げ、皮目を香ばしく焼き上げました。

常陸牛 ローストビーフ - 北海道産 山わさびソース -

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、しっとりに仕上げました。



美元豚 スパイスカレーソース



岩手鴨 鴨もも肉のステーキ



常陸牛 ローストビーフ

酒肴

美元豚 自家製パンチェッタ (塩漬け豚) の炙り

1000 (税込1100)

ジュニパーベリーときび糖を擦り込み、1週間熟成させた美元豚の芳醇な香りにお酒がすすみます。

★セットドリンク +600円(税込660円) 【珈琲/アイス/レタ/カモ(Hot or ICE) /深煎りほうじ茶/りんごジュース】