

茶酒 - Tea Cocktail

※ビール、ジン、ウイスキー、アマレットは単体での提供も可能です。

抹茶ビール Matcha / Beer	1280
焙じ茶ビール Hojicha / Beer	1230
煎茶ジントニック Sencha / Gin / Tonic water	1150
SAKE 煎茶 Sencha / Japanese SAKE	1050
和紅茶アマレット (HOT or ICE) Black tea / Amaretto	950
京番茶ウイスキー Bancha / Whisky	1290
抹茶ゴッドファーザー Matcha / Whisky / Amaretto / Kuromitsu	1200
煎茶ハイ Sencha / SHOCHU	700
ほうじ茶ハイ Houjicha / SHOCHU	650



- BAR Drink Menu -

ノンアルコール - Non-Alcoholic

極上宇治抹茶ラテ Matcha / Milk / Syrup	950
極上宇治焙じ茶ラテ Hojicha / Milk / Syrup	880
和紅茶トニック Japanese Black Tea / Tonic water	1000
煎茶スパークリング Sencha / Soda	950
ノンアルコールビール Non-Alcohol Beer	600

日本茶 - Japanese tea

日本茶の有資格者である亭主こだわりの日本茶です。
お茶は2煎お淹れ致します

玉露 Gyokuro ※3煎お淹れします 1500
日本茶の最高峰。苦味が抑えられ、非常に濃厚な旨味と甘味があります。

煎茶 Sencha green tea 1000
日本人に馴染みのある緑茶。多様な品種や産地があり、淹れ方によって味が大きく変わる奥深いお茶です。

和紅茶 Japanese black tea 1000
国産品種で造られる紅茶。海外産の紅茶に比べて、優しくまろやかな味わいです。

焙じ茶 Hojicha roasted tea 800
ローストによる香ばしい香りとスッキリとした味わいが愉しめます。

抹茶 Matcha ※1煎のみ 990
茶道と関わりの深い、日本の文化を象徴するお茶です。
手摘みで造られる最高品質の抹茶をご用意しております。

白茶 Paicha 1100
国産の白茶です。茶葉を摘み取った後に自然乾燥させて微発酵を促した発酵茶です。リンゴのような甘い香り。

TOKINEブレンドティー 1080
亭主オリジナルのブレンドティー。フルーツやハーブ、または茶葉同士をブレンドしたお茶です。内容は季節等により異なります。

茶のコース 3500
3種類のお茶をコース仕立てでお楽しみ頂けます。

- ①煎茶
- ②季節のブレンドティー
- ③茶菓子1種
- ④炒りたて焙じ茶

※お一人様500円の席料を頂戴しております
※金額は全て税込金額です。
※未成年者、ドライバー様へのお酒のご提供は致しかねます。

日本酒 - Sake

全国各地のユニークな日本酒を厳選致しました。
(一杯100ml)

SAKAEMASU (群馬) 1000
ワインのように熟成をさせたヴィンテージ日本酒。
熟したフルーツのような甘さと滑らかな口当たり

寒菊 True White トゥルーホワイト 950
(千葉)
寒菊の主力米である雄町100%使用の純米大吟醸。
雑味がなくフルーティー、軽やかな味わいです。

仙禽 SENKIN オーガニックナチュラル 1050
(栃木)
いにしへの技法により復活した超自然派日本酒です。
完全無添加のオーガニック米を使用した唯一無二の1杯

誉国光 HOMAREKOKKO (群馬) 800
利根沼田の地酒です。群馬県産の米のみを使用した
後味スッキリ、旨口の純米酒。

平和どぶろく 貳ノ濁 (和歌山) 800
ヨーグルトを思わせる甘酸っぱいミルクィな香りが
重なり、後味すっきりきれいな余韻を残す仕上がりです

酢橘と日本酒 (カクテル) 1050
自家製の酢橘シロップと日本酒を合わせたスッキリ
飲みやすい日本酒カクテルです

日本酒3種飲み比べ 1800
お好きな日本酒3種を少量ずつお楽しみ頂けます

その他 - Other

川場ヴァイツェン (瓶ビール) 330ml 950

桜尾ジントニック 750

戸河内ウイスキー 800
(飲み方をご指定下さいませ)

梅酒 700
(飲み方をご指定下さいませ)



- Bar Food Menu -



御飯 - Meal

お米は利根沼田の玄米を使用しております。

グリーンティージェノベーゼの
卵かけご飯 900

梅茶漬け（煎茶 or ほうじ茶） 950

プレミアムこしひかり
出汁炊き御飯のおむすび 550

プレミアムこしひかり
焼きおにぎり 600
※パタートッピング+50yen
※少々お時間を頂戴します

あて - Appetizer

日本酒やお茶との相性が良いものをご用意しております。

茶葉と昆布の佃煮 500

自家製 上州牛のローストビーフ 1000

十石味噌と豚肉の春巻き（1本） 550

クリームチーズの味噌漬けと沢庵 700

和豚もち豚の生姜焼き（100g） 1200

もろみ味噌の冷奴 550

鶏のパテドカンパニュ 950

季節のフルーツとクルミ、
生ハムのサラダ 900

チーズ3種の盛り合わせ 1180

燻製ミックスナッツ 550

甘味 - Sweets

本日のチーズケーキ 650

本日のジェラート 450

京都プレミアムほうじ茶アイス 550

アフォガート（抹茶 or ほうじ茶） 550

・表示価格は税込み価格です。

・BARタイムはお一人様500円のチャージ料金を頂戴しております。

フードメニューの一部監修
白金高輪ビストロNOR Chef Naoki Hoshi

