

ほうじ茶・番茶フェア

期間限定
Limited Edition9/1^火 - 11/30^月
2026

期間限定で、
「ほうじ茶・番茶フェア」を開催します。
当店所属の日本茶インストラクターが厳選した
香ばしいほうじ茶とさっぱりとした番茶、
4種類のこだわりのお茶と、
ほうじ茶テリーヌをお楽しみください。

《フェア限定》ほうじ茶・番茶

《Fair Limited Offer》HOJI-CHA & BAN-CHA Fair

強焙煎ほうじ茶

Strong Hoji-cha

埼玉県(狭山)

お茶の葉と茎の部分を使用し、一般的なほうじ茶よりも強い火力で、長い時間をかけて焙煎して作られたほうじ茶。ほのかな苦みがありながらも飲み口はさっぱりしており、香ばしさの余韻をしっかりと楽しめます。

HOT

温 750

ToGo 550

手火入れ茎ほうじ茶

Hand Roasted KUKI Hoji-cha

埼玉県(狭山)

埼玉県狭山市の茶匠・宮野圭司氏が手火入れで仕上げた茎ほうじ茶。緑茶の製造過程で得られる茎の部分を集め、手作業で焙煎しています。ほうじ茶の香ばしさと、茎ならではの甘みとコクが感じられます。

温 750

ToGo 550

美作番茶

Bancha MIMASAKA

岡山県

岡山県の伝統的なお茶。茶葉を枝ごと刈り取り、鉄釜で煮た後、天日干しで乾燥させ、お茶の葉の煮汁をかけ、再び炎天下で乾燥して作られます。煮汁をかけ、再乾燥させるため、茶葉はあめ色に輝きます。渋みが少なく、焙煎した香りとすっきりとした後味が楽しめます。

温 750

ToGo 550

石鎚黒茶

ISHIZUCHI Dark Tea

愛媛県

愛媛県の伝統的なお茶。2023年3月に無形民俗文化財に指定された、世界でも珍しい2段階発酵の後発酵茶です。茶葉を枝ごと刈り取り、蒸したあと、煮汁をかけ1段階目の嫌気発酵を行い、桶から取り出して揉んだあと、2段階目の乳酸発酵を行い、天日干しして作られます。天日干しさせることで茶葉は黒く仕上がります。渋みは少なく、爽やかな酸味とほのかな甘味を楽しめます。

温 750

ToGo 550

ほうじ茶・番茶2種お試しセット

Flight of Two Hoji-cha & Ban-cha

温 850

ぜひこの機会に特長のあるほうじ茶と番茶の飲み比べをお楽しみください。

以下の4種からお好みの2種をお選びください。

Choose your favorite Tea from the 4 options.

ほうじ茶：強焙煎ほうじ茶、手火入れ茎ほうじ茶
Hoji-cha Strong Hoji-cha / Hand Roasted KUKI Hoji-cha番茶：美作番茶、石鎚黒茶
Ban-cha Bancha MIMASAKA / ISHIZUCHI Dark Tea

日本茶ドリンク(本日のお茶、アルコールを除く)とスイーツをセットでご注文いただければ
¥100値引きになります！

You can get ¥100 off when you order a drink and sweets, as a set.

*Alcoholic drinks and "Today's Tea" are excluded.

甘味 Sweets

ほうじ茶テリーヌ

Hoji-cha Terrine

680

風味豊かなほうじ茶と濃厚なチョコレートの味わいを楽しめる自家製のほうじ茶テリーヌ。隠し味の黒蜜がコクを一層引き立てます。

ほうじ茶テリーヌ アイセット

Hoji-cha Terrine & Ice Cream Set

880

濃厚なほうじ茶テリーヌと爽やかなアイスとのセット。アイスは3種の中から1つお選びください。

【アイスクリーム】濃茶、ほうじ茶、ジャージーミルク

Please select one ice cream flavor from KOICHA, Roasted Green Tea, Jersey Milk

※仕入れ状況により一部メニュー、食材が変更になる可能性があります。

*Depending on weather and shipping conditions, ingredients may not be available or the menu may change.

※価格は全て税込表示です。※写真はイメージです。

*All prices shown include tax.

*This photo is for illustrative purposes.

※ほうじ茶テリーヌ