

Tea Soda Float Fair



お茶の クリームソーダ フェア



茶せんで点てた抹茶にソーダを合わせた「抹茶クリームソーダ」、
ていねいに急須で淹れるほうじ茶、和紅茶を使った「ほうじ茶クリームソーダ」と「和紅茶クリームソーダ」。
今年は急須で淹れる煎茶を使った「煎茶クリームソーダ」が新登場！
隠し味に少量の蜂蜜を入れて、お茶の渋みを軽やかに仕上げています。
濃厚な味わいのバニラアイスと、サクランボをトッピングした、夏限定のレトロ可愛いドリンクをお楽しみください。

NEW

日本茶クリームソーダ《抹茶・ほうじ茶・和紅茶・煎茶》

1899 Japanese Tea Soda Float

MATCHA / Roasted Green Tea / Japanese Black Tea / Deep-Steamed Green Tea

カフェタイム限定14:00～17:30

各 800 (税込) [ToGo](#)



抹茶クリームソーダ

MATCHA Soda Float

隠し味に蜂蜜を使い、バニラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、茶せんで点てた本格的な抹茶の香りや味を楽しめます。



ほうじ茶クリームソーダ

Roasted Green Tea Soda Float

ほうじ茶は、釜炒りほうじ茶と2種の棒ほうじ茶、強焙煎ほうじ茶をブレンドして使用しています。隠し味に蜂蜜を使い、バニラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、急須で淹れた本格的なほうじ茶の香りや味を楽しめます。



和紅茶クリームソーダ

Japanese Black Tea Soda Float

隠し味に蜂蜜を使い、バニラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、急須で淹れた本格的な和紅茶の香りや味を楽しめます。



煎茶クリームソーダ

NEW

Deep-Steamed Green Tea Soda Float

煎茶は、6つの産地（掛川、本山、狭山、八女、知覧、串間または都城）の茶葉を独自ブレンドした深蒸し煎茶「六煎茶」を使用しています。隠し味に蜂蜜を使い、バニラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、急須で淹れた本格的な煎茶の香りや味を楽しめます。