

鮮魚と地鶏

# 千の庭

④

職人が丹精込めて作る料理と美酒で  
千の庭でのひと時をご堪能ください。



\*別途チャージ料 [450円 (税込 495円) / 20歳未満を除く] を頂戴しております。予めご了承ください。

\*20歳未満および車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール販売は固くお断りしております。

# お造り

F03  
三種盛り合わせ

一、三五〇  
(税込一、四八五)

F04  
五種盛り合わせ

一、九五〇  
(税込一、一四五)

F05  
七種盛り合わせ

二、四〇〇  
(税込二、一四〇)



F02  
本日の鮮魚

◆おすすめ別メニューを  
ご覧ください。

# 藁燻し

わら  
いぶ

藁燻しは、稲藁を燃やした炎と煙で食材の表面を一気に焼き上げ、香ばしい燻煙の風味を付ける調理法です。表面はパリツとし、中身は生(レア)の状態で、旨味を逃さず独特の芳醇な薫りが楽しめます。

F08  
◇旬鮮魚タタキ

内容・価格はスタッフにお尋ねください。

F09  
◇とろピンチョウ

鯖タタキ

一、二八〇  
(税込一、四〇八)

F10  
◇鯖タタキ

一、〇八〇  
(税込一、一八八)



# 酒肴

## F13 珍味三種盛り

- ・海鮮たこわさび
- ・あん肝奈良漬け
- ・梅なんこつ

七八〇  
(税込八五八)



## F17 鴨の糀味噌ロースト

八五〇  
(税込九三五)

## F12 牛生ハムユッケ

八九〇  
(税込九七九)

## F11 海鮮とクリームチーズの湯葉巻き

八二〇  
(税込九〇二)

## F14 いぶりがっこ 味噌クリームチーズ

六五〇  
(税込七一五)

## F18 上馬刺し

一、二八〇  
(税込一、四〇八)

定番人気!

## F19 枝豆の風味漬け

五二〇  
(税込五七二)

## F20 漬物盛り合わせ

五二〇  
(税込五七二)

# 旬菜

## F21 トマトと冷製豚しゃぶサラダ

八五〇  
(税込九三五)

## F22 ジャことお出汁の大根サラダ

七八〇  
(税込八五八)

## F23 千の庭風シーザーサラダ

七八〇  
(税込八五八)

クルトンの代わりにお麩を揚げた「フルトン」をトッピングしました。



# 逸品

千の庭自慢の  
逸品を集めました

## おばんざい 盛り合わせ

F16 四種 一、二八〇  
(税込一、四〇八)

F15 六種 一、九八〇  
(税込二、一七八)

四季折々の味覚を、少しずつ贅沢に。  
職人の手仕事を愉しむ、  
彩りも鮮やかな目で見ても楽しい  
おばんざい盛り合わせです。



※写真はイメージです。

内容は季節ごとに変更になります。

F25  
豆富と

地鶏のすき焼き

一、二八〇  
(税込一、四〇八)

濃厚な豆富と  
旨み豊かな地鶏が織りなす、  
こだわりの一鍋。  
素材の良さを引き立てる、  
やさしい味わいのすき焼きです。

F38  
季節の

茶わん蒸し

五〇〇  
(税込五五〇)



季節の食材を使用した  
優しい風味の茶碗蒸しです。  
四季ごとに異なるお味をお楽しみください。

F64  
和牛スジの煮込み

七二〇  
(税込七九二)



F65  
もつ煮込み

七〇〇  
(税込七七〇)



# 豆腐

当店自慢の  
こだわり抜いた逸品です。

ご注文を  
頂いてから  
豆腐を造ります。

F31

北海道産大豆

造りたて柘豆腐

六五〇  
(税込七一五)



F26

手作りがんもの

籠甲あんかけ

五八〇  
(税込六三八)



F27

豆腐の  
クリームチーズディップ

五六〇  
(税込六一六)



F24

チーズ豆腐と  
彩豆のサラダ

六五〇  
(税込七一五)



F29

和牛肉豆腐

一、〇八〇  
(税込一、二八八)



F28

栃尾揚げの  
釜揚げしらす  
ポン酢かけ

五九〇  
(税込六四九)

F30

豆腐飯

五八〇  
(税込六三八)

豪快に一丁の半分を使用。  
煮豆腐をどんと乗せた名物飯。

# 阿波尾鶏

あわおどり

徳島県の名産「阿波尾鶏」。

自然に恵まれ、

ゆったりとした環境の中で

七十五日以上かけて

丹念に飼育された地鶏です。

適度な柔らかさ、

もっちりとした食感に加え、

噛むほどに広がるコクと

甘味が特長です。



## 串焼き

「塩・タレからお選びください。」

F 4 2

串焼き盛り合わせ(六本)

一、四五〇  
(税込一、五九五)

F 4 7

もも串

一本二五〇  
(税込二七五)

F 4 4

ハツ串

一本二五〇  
(税込二七五)

F 4 3

砂肝串

一本二五〇  
(税込二七五)

F 4 5

レバー串

一本二五〇  
(税込二七五)

F 4 6

鶏皮串

一本二五〇  
(税込二七五)



数量限定

希少部位

F 4 8

白レバー串

一本二六〇  
(税込二八六)

白レバーは、

普通のレバーに比べ、

脂肪分が多いため、

臭みが少なく、

口当たりが滑かなのが

特徴です。



※時期によって入荷が無い場合がございます。

F41  
阿波尾鶏 はらみの唐揚げ

はらみは1羽から4g〜10g程しかとれない希少部位です。

五四〇  
(税込五九四)



F49  
阿波尾鶏 ぼんじり岩塩焼き

徳島すだちポン酢

六五〇  
(税込七一五)



F50

阿波尾鶏 ささみ梅紫蘇チキン南蛮

七〇〇  
(税込七七〇)



F51

阿波尾鶏 つくね串

阿波尾鶏の旨みを閉じ込めた自家製つくね。

二五〇  
(税込二七五)



# 本日の地鶏

その日仕入れた新鮮な地鶏を、  
おすすめにてご提供いたします。

F52 ◆ 塩焼き

F53 ◆ 唐揚げ

F54 ◆ くわ焼き

内容・価格は  
スタッフにお尋ねください。



※写真はイメージです。  
内容は仕入れにより異なります。

# 焼物



F32  
 栃尾の肉厚油揚げ  
 葱挟み焼き  
 七〇〇  
 (税込七七〇)

栃尾揚げは新潟県栃尾の名産品で通常の油揚げの約三倍の大きさです。ふっくらと香ばしく焼き上げました。



特大 鱈ほっけ  
 F34 一尾 一、七八〇  
 (税込一、九五八)  
 F35 片身 九〇〇  
 (税込九九〇)



特大 鱈ほっけ (一尾)

F39  
 銀だらの  
 西京焼き  
 六八〇  
 (税込七四八)



あん肝奈良漬けチーズ焼き



栃尾揚げ 生ハムとアボカドのピザ

F37  
 あん肝奈良漬けチーズ焼き  
 五九〇  
 (税込六四九)

F33  
 栃尾揚げ  
 生ハムとアボカドのピザ  
 七〇〇  
 (税込七七〇)

F40  
 焼きたて 出汁巻き玉子  
 六四〇  
 (税込七〇四)

F36  
 北海道産 肉汁餃子と  
 十勝マッシュルーム餃子の  
 盛り合わせ  
 七〇〇  
 (税込七七〇)

# 揚げ物

活〆天然海老と  
旬野菜の天婦羅

盛り合わせ

F61

大

二、三八〇

(税込二六一八)

F60

小

一、二八〇

(税込一四〇八)

※写真は「盛り合わせ大」です。



F62

活〆天然海老

一本

五八〇

(税込六三八)



F63

ごぼう

牛蒡唐揚げ

五九〇

(税込六四九)



※山椒塩を使用しております。

F59

鰻の湯葉巻き天

六五〇

(税込七一五)



F58

からすみ

唐墨ポテト揚げ

六五〇

(税込七一五)



F55

大和芋のふわり揚げ

七二〇

(税込七九二)

F56

帆立貝の生海苔揚げ

七二〇

(税込七九二)

F57

若鶏の唐揚げ

六二〇

(税込六八二)

# 寿司



F72  
華ちらし彩寿司

1,000  
(税込1,100)

F71  
鰻の棒寿司

1,100  
(税込1,310)



花々が咲くように  
仕立てた華やかな  
巻き寿司。  
ハレの日のお食事にも  
おすすめです。



## 料理長の

## 気まぐれ握り寿司

F74 八貫

F75 六貫

F76 四貫

詳細はスタッフにお尋ねください。



# 食事

F68

## 焼きおにぎり 鯛味噌添え

五九〇  
(税込六四九)



## 豆腐飯

F30

五八〇  
(税込六三八)

豪快に一丁の半分を使用。  
煮豆腐をどんと乗せた名物飯。



引き立て

# 出汁茶漬け

上品な風味の鰹節から  
一杯ごとに、  
引き立ての香り高い  
出汁を味わう  
新感覚の出汁茶漬け。

丁寧に抽出する出汁が、  
素材の旨みを  
より一層引き立てます。



F70

引き立て出汁茶漬け

雲丹まぶしご飯

一、三八〇

(税込一、五一八)



F69

引き立て出汁茶漬け

鰻まぶしご飯

九八〇

(税込一、〇七八)



F73

鴨南蛮蕎麦

七八〇

(税込八五八)



F67

唐墨そば

八五〇

(税込九三五)



# 甘味

食後の余韻を愉しむ、  
大人の甘味をご用意しました。

F78

若桃とお豆の  
クリームあんみつ

五六〇  
(税込六一六)



F79

竹筒ティラミス

五八〇  
(税込六三八)



F80

山椒香るチーズケーキ

六四〇  
(税込七〇四)



F77

薩摩芋モンブラン

六九〇  
(税込七五九)



F81

抹茶アイス

四八〇  
(税込五二八)

F82

バニラアイス

四〇〇  
(税込四四〇)



# ビール



DO2

生ビール キリン一番搾り

冷やした陶器でお持ちいたします。

六五〇  
(税込七一五)

DO1

瓶ビール(中瓶)

キリン一番搾り

七三〇  
(税込八〇三)

DO3

ノンアルコール・ビールテイスト飲料

キリングリーンズフリー

五二〇  
(税込五七二)

# ハイボール

DO4

ハイボール

五二〇  
(税込五七二)

DO5

ジンジャー&ライム  
ハイボール

五五〇  
(税込六〇五)

DO6

柚子はちみつハイボール

五五〇  
(税込六〇五)

DO7

ペプシコーラ&レモン  
ハイボール

五五〇  
(税込六〇五)

DO8

\*ハイボール濃いめ

一五〇円(税込一六五円)増

D10

日置クラフトハイボール

六〇〇  
(税込六六〇)

数量限定

DO9

プレミアム山崎ハイボール

一、三五〇  
(税込一、四八五)



# ウイスキー

\*ストレート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りよりお選びください。

D118 シングル

六〇〇  
(税込六六〇)

D119 ダブル

八〇〇  
(税込八八〇)

角瓶

D120 シングル

六八〇  
(税込七四八)

日置

D121 ダブル

八八〇  
(税込九六八)

クラフトウイスキー

D114 シングル

九五〇  
(税込一、〇四五)

碧 A〇

D115 ダブル

一、二五〇  
(税込一、三七五)

数量限定

山崎

D116 シングル

一、三五〇  
(税込一、四八五)

D117 ダブル

一、八〇〇  
(税込一、九八〇)

# ワイン

ハウスワイン 赤

D21 グラス

五〇〇  
(税込五五〇)

D22 デキャンタ

一、一〇〇  
(税込一、二二〇)

D23 グラス

五〇〇  
(税込五五〇)

ハウスワイン 白

D24 デキャンタ

一、一〇〇  
(税込一、二二〇)

# サワー

D26

春夏秋冬サワー(桜)



七五〇  
(税込八二五)

D28

春夏秋冬サワー(葡萄)



七五〇  
(税込八二五)

D27

春夏秋冬サワー(桃)



七五〇  
(税込八二五)

D29

春夏秋冬サワー

(流水レモン)



七五〇  
(税込八二五)

# 夏

# 冬

\*春夏秋冬サワーは季節限定ではありませんので  
お好みの季節のサワーをご注文ください。

D30

瀬戸内レモンサワー

五五〇  
(税込六〇五)

D31

柚子はちみつサワー

五五〇  
(税込六〇五)

D32

すだちサワー

五五〇  
(税込六〇五)

D33

津軽りんごサワー

五五〇  
(税込六〇五)

D34

生搾りグレープフルーツサワー

六〇〇  
(税込六六〇)

D35

生搾りレモンサワー

六〇〇  
(税込六六〇)

D136

トマトジュース割り

五五〇  
(税込六〇五)

D137

カルピスサワー

五五〇  
(税込六〇五)

D138

ブラックティーサワー

五五〇  
(税込六〇五)

D36

ホットウーロン茶割り

五二〇  
(税込五七二)

D37

ウーロン茶割り

五二〇  
(税込五七二)

D38

天空の玄米緑茶割り

五五〇  
(税込六〇五)

D39

黒ウーロン茶割り

五五〇  
(税込六〇五)

D40

天空の抹茶割り

六〇〇  
(税込六六〇)

D25

\*サワー濃いめ 一五〇円(税込一六五円)増

# カクテル

D41 カシスオレンジ 六〇〇  
(税込六六〇)

D42 カシスグレープフルーツ 六〇〇  
(税込六六〇)

D43 カシスソーダ 五五〇  
(税込六〇五)

D44 カシスウーロン 五五〇  
(税込六〇五)

D45 ファジーネーブル 五五〇  
(税込六〇五)

D46 レゲエパンチ 五五〇  
(税込六〇五)

D47 ピーチフィズ 五五〇  
(税込六〇五)

D48 ピーチティーソーダ 五五〇  
(税込六〇五)

D49 サンダリア白 六〇〇  
(税込六六〇)

D50 サンダリア赤 六〇〇  
(税込六六〇)

D51 モスコミュール 五五〇  
(税込六〇五)

D52 レッドアイ 六八〇  
(税込七四八)

D53 シャンディガフ 六八〇  
(税込七四八)



# 果実酒

\*ロックまたはソーダ割りよりお選びください。

D11 京都産水尾柚子使用  
京柚子酒 五五〇  
(税込六〇五)

D12 京都産抹茶使用  
京都千年抹茶酒 五五〇  
(税込六〇五)

D13 にごりすだち酒 徳島 五五〇  
(税込六〇五)

D14 小左衛門純米ゆず酒 岐阜 五五〇  
(税込六〇五)

D15 甘酒仕込みりんごまんさく 秋田 五五〇  
(税込六〇五)

# 梅酒

\*ロックまたはソーダ割りよりお選びください。

D16 紀州完熟みかん梅酒 和歌山 五五〇  
(税込六〇五)

D17 鶴梅完熟梅酒 和歌山 五五〇  
(税込六〇五)

D18 梅のかほり山口 五五〇  
(税込六〇五)

D19 越乃景虎梅酒 新潟 五五〇  
(税込六〇五)

D20 梅酒飲み比べセット 九〇〇  
(税込九九〇)  
おすすめのこだわり梅酒を、  
当店で三品厳選してお持ちいたします。



# 日本酒

D102 菊姫 姫石川



地元・石川で愛飲されている飲み飽きしない山廃仕込みです。

150 ml 六〇〇  
(税込六六〇)

D101 越乃景虎 超辛口 新潟



シャープで爽やかな味わいが楽しめます。飲む程に辛さが現れるキレの良い後味。

150 ml 七〇〇  
(税込七七〇)

D100 八海山 特別本醸造 新潟



酒米を丁寧に磨き、吟醸造りで醸された蔵の代表銘柄。こだわりの感じる淡麗でキリッとした味わいが特徴。

150 ml 七八〇  
(税込八五八)

D95 張鶴 月本醸造 新潟



キレが良く、水のように澄んだ味わいの中に柔らかなふくらみを備え、爽やかな旨味を感じます。

150 ml 七〇〇  
(税込七七〇)

D109 日高見 超辛口純米 宮城



しっかりとしたコクがありキレが良く、大辛口ながらも呑みやすく設計されています。

150 ml 八〇〇  
(税込八八〇)

D94 出羽桜 桜花吟醸 山形



爽やかでフルーティな吟醸香。辛口でキレの良い旨味が堪能でき、親しみやすい味わいです。

150 ml 八〇〇  
(税込八八〇)

D97 鳳凰美田 釨辛口純米 栃木



米の旨みと程よい酸味に最後の辛さが絶妙なバランスです。

150 ml 七八〇  
(税込八五八)

D96 紀土 KID 純米酒 和歌山



穏やかな香りで、キレイなすっきりとしたキレのあるタイプで、幅広い料理に合わせ易い、呑み飽きしない食中酒です。

150 ml 七〇〇  
(税込七七〇)

D113 塩竈 阿部勤 翠潮



塩竈 阿部勤の定番酒。  
穏やかな香りとキレの良い味わいで、  
刺身から揚げ物まで幅広く楽しめます。

150 ml 一、八八〇  
(税込九六八)

D112 塩竈 阿部勤 玄潮 純米吟醸



透明感のある香りと繊細な甘み。  
白身魚やいか刺しなど、  
素材を活かした料理と好相性です。

150 ml 一、一〇〇  
(税込一二二〇)

D99 水芭蕉 純米吟醸 群馬



契約栽培米山田錦の米の旨みが凝縮されたお酒。  
様々な料理の味を引き立てながら包み込んでいきます。

150 ml 七八〇  
(税込八五八)

D98 醸し人九平次 純米大吟醸 山田錦 愛知



熟した南国の果実を思わせる吟醸香で、  
口を含むと旨みがたっぷり広がると、バランスのとれた旨口のお酒です。

150 ml 一、二〇〇  
(税込一、三二〇)

D108 瀬祭 磨き三割九分 山口



もろみの本来持つ香りやふくらみ等の  
美点が崩れることなく表現されています。

150 ml 一、四八〇  
(税込一、六二八)

D103 地酒 飲み比べセット

おすすめの地酒の中より純米・本醸造・吟醸の三品を  
店長が厳選してお持ちいたします。

一、〇八〇  
(税込一、一八八)

D110 張鶴 純米醸造



米の旨みをやさしく感じる、  
上品でキレの良い純米吟醸です。

四合瓶 720 ml 五、四〇〇  
(税込五、九四〇)

D111 塩竈 阿部勤 橙潮 酒米 亀の尾



穏やかな香りとやわらかな旨み。  
出汁の効いた料理や焼魚・煮物などに寄り添い、  
素材の味わいを引き立てます。

四合瓶 720 ml 七、〇〇〇  
(税込七、七〇〇)

日本酒 冷酒

D104 小徳利 四八〇  
(税込五二八)

D105 大徳利 八〇〇  
(税込八八〇)

日本酒 熱燗

D106 小徳利 四八〇  
(税込五二八)

D107 大徳利 八〇〇  
(税込八八〇)

クラフト焼酎

福岡県 **クラフトマン多田**



\*ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りよりお選びください。

D60

クラフトマン多田  
スパニッシュオレレンジ



グラス 六ニ〇  
(税込六八二)

甘い香りとスムーズな口当たり、  
なめらかでリッチな味わいを表現しました。  
軽い味わいの料理、  
塩や酸味の味付け料理とともにお楽しみください。

D61

クラフトマン多田  
キャンディブラウン



グラス 六ニ〇  
(税込六八二)

香りもやわらかく、  
シルキーな味わいの甘さや旨味を表現しました。  
濃い色合いの料理、タレやソース、  
煮込みの料理とともにお楽しみください。

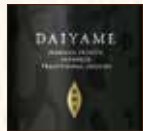
Craftsman  
多田



焼酎

\*ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りよりお選びください。

芋 DAIYAME 25° 鹿見島



D62 グラス

六〇〇  
(税込六六〇)

独自の技術で誕生した「香熟芋」で仕込んだ本格芋焼酎。  
ライチのような華やかな香りが驚くほど広がります。

芋 黒霧島 宮崎



D73 グラス

五二〇  
(税込五七二)

黒麹の醸す旨さはトロリとした甘み、  
キリッとした後切れにあります。

D75 ボトル 900ml

三、二〇〇  
(税込三、五二〇)

芋 花六 宮崎



D68 グラス

六五〇  
(税込七一五)

三年熟成貯蔵。  
柔らかかな甘みと旨味を感じます。

D81 ボトル

四、五〇〇  
(税込四、九五〇)

焼芋 黒瀬 鹿見島



D66 グラス

六〇〇  
(税込六六〇)

雑味がなく香ばしい「焼き芋」の香りと  
甘さを兼ね備えた、キレの良い後味の焼酎です。

芋 富乃宝山 鹿見島



D69 グラス

六五〇  
(税込七一五)

フルーティで柔らかかな口当たりです。  
芋焼酎初心者の方だけでなく、  
通の方にも納得いただけます。

D77 ボトル

四、八〇〇  
(税込五、二八〇)

数量限定

芋 フラミンゴオレンジ 鹿児島

D63 グラス

六五〇  
(税込七一五)

柑橘を思わせる華やかな香りが広がる芋焼酎。  
やさしい甘みと、キレの良い後味が楽しめる一本です。



麦 一粒の麦 鹿児島

D65 グラス

五五〇  
(税込六〇五)

果実のリキュールのような  
芳香を奏でる吟醸麦焼酎として  
知られています。



麦 佐藤 麦 鹿児島

D70 グラス

六五〇  
(税込七一五)

濃厚で厚みのある味わい、ローストした  
麦を連想させる香ばしさ、そしてほどよい  
旨味がワンランク上のテイストを醸し出しています。

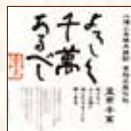


米 八海山の焼酎 よろしく千萬あるべし新潟

D67 グラス

六五〇  
(税込七一五)

円熟したまろやかさと、吟醸酒を  
思わせる品格のある香りが特徴です。



泡盛 残波 沖縄

D64 グラス

五八〇  
(税込六三八)

フルーティな香りと爽やかな飲み口で  
奥行きを感じる味わいが特徴です。



黒糖 れんと 鹿児島

D72 グラス

五五〇  
(税込六〇五)

口の中にほんのり甘みが広がり、  
すっと喉を通るまろやかさと芳醇な香りをお楽しみください。



紫蘇 鍛高譚 北海道

D71 グラス

五〇〇  
(税込五五〇)

大雪山の清冽な水を使用した、  
爽やかなしそ風味の焼酎です。



本格焼酎 飲みくらべセット

D74 一、〇八〇  
(税込一、一八八)

当店で厳選した三品をお持ちいたします。

ボトルセット

ボトルをご注文の方に限ります。

\*記載のないボトルは720mlです。

D802 D803 D804 D805 氷／割り水／お湯／ソーダ 各 一五〇  
(税込一六五)

D806 ウーロン茶 デキヤンタ 四〇〇  
(税込四四〇)

D807 玄米緑茶 デキヤンタ 四〇〇  
(税込四四〇)

D808 オレンジジュース デキヤンタ 四八〇  
(税込五二八)

D809 グレープフルーツジュース デキヤンタ 四八〇  
(税込五二八)

D900 梅干し 一ケ 八〇  
(税込八八)

レモン D901 一切 三〇 十切 一五〇  
(税込一六五)

D902 グレープフルーツ ハーフカット 一五〇  
(税込一六五)

# ノンアルコール

D54 柚子カルピス 五〇〇 (税込五五〇)

柚子コンク + カルピスソーダ



D55 シトラスコーラ 五〇〇 (税込五五〇)

コーラ + レモンコンク + 柚子コンク + ライム



D57 瀬戸内レモネード 五〇〇 (税込五五〇)

瀬戸内レモンコンク使用

瀬戸内レモンコンク + ソーダ + レモン



D56 まるで梅酒なノンアルコール 五〇〇 (税込五五〇)

ロックまたはソーダ割り



D58 ノンアルコールハイボール 四八〇 (税込五二八)

D59 ノンアルコールレモンサワー 四八〇 (税込五二八)

# ソフトドリンク

D122 ジャスミン茶 温(ポット) 五〇〇 (税込五五〇)

D123 ペプシコーラ 三八〇 (税込四一八)

D124 ジンジャーエール 三八〇 (税込四一八)

D125 ウーロン茶 三八〇 (税込四一八)

D126 ホットウーロン茶 三八〇 (税込四一八)

D127 カルピスウォーター 三八〇 (税込四一八)

D128 カルピスソーダ 三八〇 (税込四一八)

D129 オレンジジュース 三八〇 (税込四一八)

D130 グレープフルーツジュース 三八〇 (税込四一八)

D131 トマトジュース 三八〇 (税込四一八)

D133 黒ウーロン茶 四〇〇 (税込四四〇)

# 天空の抹茶



山間地域で育てられた抹茶の原料となる

「碾茶(てんちゃ)」を、丁寧に微粉末化した抹茶です。

山間地茶園のお茶の特徴として

強い香気があり、緑色が濃く、

優しい甘みと濃厚な旨みが上げられます。

濃厚な抹茶の風味をお楽しみください。

D134 天空のアイス抹茶 四二〇 (税込四六二)

D135 天空の抹茶ミルク 四八〇 (税込五二八)

D132 天空の玄米緑茶 四〇〇 (税込四四〇)

