

茶 処  
玉 澤

青 菜 並 木



茶処 青葉並木では、

淹れたてのお茶と美味しいお菓子を  
楽しんでいただくために、  
お一人お一人ご注文をいただいてから  
ハンドドリップで丁寧に  
茶葉の蒸れ具合を確かめながら  
お茶をお淹れ致します。

せんちゃ

煎茶とてんちゃでは、お茶本来の香りを  
引き出すために少し低めのお湯で  
淹れた一煎目をご用意します。  
ほうじ茶は香ばしい香りを楽しんで  
いただくために高めの温度で  
抽出いたします。

煎茶では一服目を楽しんでいただいた後、  
少し高めの温度で二煎目をご用意します。

ほうじ茶とてんちゃでは、熱めのお湯で  
二服目をポットに入れてをご用意します。

一服目から熱めのお茶がお好みのお客様  
は、どうぞお声掛けください。

少々お時間をいただくこともございます  
が、美味しいお菓子とお茶で、  
ごゆっくりとおくつろぎください。

---

# Menu

---

せんちゃ



## 煎茶とお菓子

税込み ¥ 1,000-

岐阜東白川村の山奥の厳しい環境で採れた茶葉の、鼻に抜ける爽やかな香りと、すっきりとしたのど越しをお楽しみください。二煎目は温度を変え、一杯づつ丁寧にハンドドリップでお淹れします。

てんちゃ



## 碾茶とお菓子

税込み ¥ 1,000-

てんちゃとは抹茶に挽く前の珍しい貴重な茶葉のことで、茶園に覆いをかけて遮光しながら手間ひまかけて育てます。玉露のようなまろやさつと、渋みのない旨味が特徴です。ハンドドリップでお淹れし、2服目はポットに入れてお出しします。



## ほうじ茶とお菓子

税込み ¥ 1,000-

香ばしい香りと味がしつかりとした、煎りたてのほうじ茶は、熟練の焙煎師が茶葉を見極めながら、じっくり焙煎しました。熱めのお茶を厚手の器でお楽しみください。ハンドドリップでお淹れし、2服目はポットに入れてお出しします。



## 石臼挽きたて抹茶とお菓子

税込み ¥ 1,000-

当店ではてんちゃの茶葉を毎日お店の石臼で手挽きした抹茶をつかい、一杯づつ丁寧に茶を点てています。機械挽きでは味わうことの出来ないまろやかな旨味が特徴です。珍しい挽きたての抹茶をお試しください。



セットのお菓子は、『季節の生菓子』と『ずんだ餅』より

お好きな方をお選びください。