

日本茶
きみくら
告
告
告

JAPANESE TEA
KIMIKURA

きみくらのかき氷

九月末頃までの限定商品です。

絹のように滑らかな
ふわふわの水を
お愉しみください。

絹氷 贅沢抹茶

ぜいたく

(あたたかいほうじ茶付)

一、二七〇円

小豆餡、白玉に鮮やかな
静岡県産抹茶を贅沢に
使用した特製蜜を
たっぷりかけた
王道のかき氷です。



追加でお愉しみいただけます

・練乳

一〇〇円

きみくらのかき氷

八月末頃までの限定商品です。

絹のように滑らかな
ふわふわの氷を
お愉しみください。

絹氷 寒蜜いちごミルク

かんみつ

(あたたかいほうじ茶付)

一、二五〇円

寒蜜いちごを使用した
甘酸っぱい氷蜜を
たっぷりかけました。



追加でお愉しみいただけます

- ・練乳 一〇〇円
- ・抹茶アイス 二二〇円

涼夏

ひと雨ごとに緑は茂り
湿度を含んだ重い風が
本格的な夏を連れてきます。
強い日差しに奪われた体力は
美味しい冷茶で潤して
涼やかな夏を
お過ごしください。

日本茶

きみくら



JAPANESE TEA
KIMIKURA

茶と甘味を愉しむ

日本茶きみくら茶寮でお愉しみいただけるお茶です。

季節のおすすめ茶（冷）・夏のかおり茶・

この時期におすすめのお茶を
ご用意いたします。
季節ごとの味わいをお愉しみてください。

煎茶（温）・本山・

ほんやま

静岡県北部、本山区の上級煎茶です。
まるみのあるやさしい甘みと
すっきりとした味わいをお
愉しみにいただけます。

抹茶（温・冷）・貴美蔵・

きみくら

爽やかな渋みを残しつつ
重厚感のある甘い香りと
まろやかな味わいをお
愉しみにいただけます。

追加二〇〇円

深蒸し煎茶（温）・きみくらの若摘・

わかっみ

最も味わいのバランスが良いとされる
時期に摘んだお茶で、
きみくらを代表する深蒸し煎茶です。
甘みと旨み、ほどよい渋みが
豊かな味わいです。

玉露（温）

静岡県藤枝市岡部産の玉露は
とろりとした濃厚な旨み、
甘みを青々しい香りとともに
お愉しみにいただけます。

追加一〇〇円



— ASTY静岡店・匠宿店限定 —

煎茶あんみつ

(選べるお茶付き)

一、二〇〇円

煎茶と抹茶、二色のゼリーに

特製の煎茶蜜を添えました。

爽やかな香りをお愉しみ

いただけるあんみつです。



「好きなお茶をお選びください」

季節のおすすめ (冷)・夏のかおり茶・

煎茶 (温)

・ほんやま
・本山・

抹茶 (温・冷)

・きみくら
・貴美蔵・

追加二〇〇円

深蒸し煎茶 (温)・きみくらの若摘・

玉露 (温)

追加一〇〇円

季節の茶菓寄せ

(選べるお茶付き)

一、五八〇円

四種の甘味を

お愉しみいただける

人気のプレートです。



季節の上生菓子

デザート(胡桃とバター)

グラスデザート

抹茶ティラミス

「好きなお茶をお選びください」

季節のおすすめ(冷)・夏のかおり茶・

煎茶(温)・ほんやま・本山・

抹茶(温・冷)・きみくら・貴美蔵・

追加二〇〇円

深蒸し煎茶(温)・きみくらの若摘・

玉露(温)

追加一〇〇円

抹茶ティラミス

(選べるお茶付き)

一、一五〇円

たっぷり抹茶を振りかけた

クリームチーズと

濃厚な抹茶が薫る

きみくら自慢の逸品です。



「好きなお茶をお選びください」

季節のおすすめ (冷) ・夏のかおり茶 ・

煎茶 (温)

・ほんやま
・本山

抹茶 (温・冷)

・きみくら
・貴美蔵

追加二〇〇円

深蒸し煎茶 (温)

・きみくらの若摘

玉露 (温)

追加一〇〇円

抹茶ガトーショコラ

(選べるお茶付き)

一、〇〇〇円

お茶の濃厚な味わいと
チョコレートの滑らかな
口溶けが絶妙です。



「好きなお茶をお選びください」

季節のおすすめ (冷) ・夏のかおり茶 ・

煎茶 (温)

・ほんやま
・本山 ・

抹茶

(温・冷)

・きみくら
・貴美蔵 ・

追加二〇〇円

深蒸し煎茶

(温) ・きみくらの若摘 ・

玉露

(温)

追加一〇〇円

抹茶ラテと抹茶ガトーショコラ

(抹茶を愉しむセット)

一、三〇〇円



抹茶ラテを最も美味しく愉しむために
専用に焙煎した高級抹茶を使用しました。
ほんのり甘いラテと相性の良い
ほろ苦い抹茶ガトーショコラと共に
お召し上がりください。

人気の抹茶ラテを
ガトーショコラと一緒に。

《玉露香る枝豆ご飯》

茶の香御膳

(お茶付き)

一、七二〇円

数量限定 一十時～十四時

旬を感じる枝豆がたっぷり

入った炊き込みご飯。

鮮やかな緑と清涼感のある

風味にお箸がすすみます。



ご提供まで少しお時間をいただいております

期間
限定

「お品書き」

- ・夏の枝豆ご飯（国産のお米を使用しています）
- ・鶏肉のお茶あん添え
- ・菜の物 二品
- ・香の物
- ・お吸い物（玉露の茶葉入り）
- ・デザート（胡桃とバター）
- ・季節のグラスデザート

お茶

おすすめのお茶 深蒸し煎茶（温）

お茶漬け

一、四五〇円
(お茶付き)

鮭やちりめん山椒などの豊かな
味わいとともにはサラサラと最後まで
愉しめるお茶漬けです。
あつあつの香ばしい玄米茶を
かけてお召し上がりください。



「お品書き」

- ・玄米ごはん（国産のお米を使用しています）
（鮭／ちりめん山椒／小梅／三葉／のり）
- ・菜の物
- ・香の物
- ・季節のグラスデザート

お茶

おすすめめの深蒸し煎茶（温）

日本茶きみくら 匠宿店 茶寮

営業時間 九時三十分～十七時三十分

ラストオーダー 十七時

火曜休館（火曜祝日は営業、翌平日休館）

ご協力をお願いいたします

・携帯電話は店外にてご使用ください

・大きな声でのおしゃべりはお控えください

・音声付き動画の再生等にご遠慮ください

誠に勝手ながら、当店ではおひとり様あたり一品以上のご注文をお願いしております。

（小学生以下のお子様を除く）

また、混雑時は提供後一時間を目安に退席をお願いする場合がございます。

ご了承いただきますようお願い申し上げます。



Google 翻訳
Google translate



App Store



Google Play

