



JOHNSON'S
TEA LOUNGE

NEW

抹茶のタルトタタン

キャラメリゼ風に煮詰めたりんごとタルト生地の上に自家製の抹茶カスタードクリームをサンド。りんごの甘酸っぱさと抹茶のほろ苦さが絶妙。隣のクリームは白あんクリームで味を変えることができるので最後まで楽しめます。カヌレを追い抜く人気ぶり。
価格 500 円

CARTWRIGHT & BUTLER

1981 年イギリスヨークシャーの海辺の小さな町でクラフトギャラリーから自家製食品の販売を開始しました。ホームメイドスタイルのビスケット、紅茶やコーヒーなど、スタイリッシュなデザインと高い品質からプレミアムグロサリーで販売されています。
価格 1,000~1,200 円



inZONE
with ACTUS



JOHNSON'S
TEA LOUNGE

NEW

※金額は税抜き表記です。

The JOHNSON STORE

春の新作と人気アイテムをご紹介

Food



Ami/Shitaji

北海道食材を使い手間暇かけて作られる食品は、つけるだけ、かけるだけ、が多いので簡単に使えます。お土産やプレゼント、ご挨拶などに購入される方が多いです。地産地消であることが北海道の素晴らしさを教えてください。

価格 360 円~1,380 円

NORTH FARM STOCK



Naturie
Studio
Supply

LONGSELLER

Wrap Sandwiches

- ・大人の甘辛チキン
- ・炙り醤油の銀鮭

2 種類の味を用意。5 種類の野菜ベースにチキン or 銀鮭をサンドしています。わさびクリームドレッシングが味の決め手。白ごまや青のりも入って和風味に。小腹を満たすよりも少し、ボリュームがあるので丁度いい。テイクアウト OK!
価格チキン 550 円、銀鮭 650 円



NEW



JOHNSON'S
TEA LOUNGE

銀鮭漬け丼

北海道産の銀鮭を自家製のタレに漬け込んだ丼。そのまま食べれるし、+200 円でこだわりの抹茶入り玄米茶をかけて、お茶漬けにしても絶品。鯛出汁を使用しているのもこだわりの一品。急須、器などは inZONE セレクト。
価格 800 円



NEW

『ほりにし』は肉料理全般に合うオールインワンスパイス。アウトドアじゃなくても家庭でも。『LOVE パクチャー』はパクチーに合うソース。パクチーは入ってない。エスニックソース。冷奴に使っても激ウマです。

価格ほりにし 780 円、LOVE パク 1300 円

ほりにし・LOVE パクチャー

POPULAR



Naturie
Studio
Supply



Gibier curry

ACTUS の飲食チームが完成させたジビエカレー。ジビエ独特の臭みを消すための工程など、かなり気を使っているんで食べやすい。それでも苦手意識のある方はキーマカレーが食べやすいという話。キャンプにもどうぞ。
価格 750 円