

一晩、塩麹に漬けた
ジューシーな鶏もも肉と
たっぷり野菜。
お吸い物付き。

TEA set	¥1,520	+¥350
LATTE set	¥1,610	+¥440
SMOOTHIE set	¥1,720	+¥550

塩麹チキンプレート
¥1,170 yen
ライス大盛り (+50g) +¥150

OPEN
~
15:30

人気 NO.1 ランチ / Healthy lunch menu / The most popular one



TEA set	¥1,620	+¥350
LATTE set	¥1,710	+¥440
SMOOTHIE set	¥1,820	+¥550

ローストビーフ
ボウル
¥1,270 yen
ライス大盛り (+50g) +¥150

人気だった
ローストビーフが復活。
エスプーマソース、自家製
シャリアピンソースをかけ
濃厚かつサッパリ。

OPEN
~
15:30



エスプーマソース添え / 人気メニューの復活 / revival menu

OPEN
~
15:30

鯖の半身を丸ごと
レモン麴に漬け込み
焼き上げました。
噛んでいくとレモンの
爽やかさを感じます。
お吸い物付き。

TEA set	¥1,580	+¥350
LATTE set	¥1,670	+¥440
SMOOTHIE set	¥1,780	+¥550

レモン麴鯖プレート
¥1,230 yen
ライス大盛り (+50g) +¥150

ライス大盛り (+50g) +¥150

牛肉 100%に
鯖ぶしを練り
込んで芯まで
火入れした
『しっかり系の
ハンバーグ』

TEA set	¥1,520	+¥350
LATTE set	¥1,610	+¥440
SMOOTHIE set	¥1,720	+¥550

和風ロコモコプレート
¥1,170 yen
ライス大盛り (+50g) +¥150

OPEN
~
15:30



2品種の林檎と手作りの
無添加ピーナッツバターを
メインに構成。バター
ラスクと合わせて食べると
濃厚だけど爽やかさも
ありザクザク食感が
楽しいパフェです。

TEA set	¥1,800	+¥350
LATTE set	¥1,890	+¥440
SMOOTHIE set	¥2,000	+¥550

林檎と
ピーナッツバター
のパフェ
¥1,450 yen

OPEN
~
15:30

和紅茶豚と
クリームチーズ
¥800 yen



和紅茶で煮込んだ
ホロホロの豚肉と
クリームチーズの
相性が◎。
生姜マヨ
ドレッシングで。

TEA set	¥1,150	+¥350
LATTE set	¥1,240	+¥440
SMOOTHIE set	¥1,350	+¥550

Seasonal
parfait

Apple and peanut butter parfait



2個セット ¥400
プレーン / ショコラ

3個セット ¥620
季節のフレーバー / ミックスベリー
アップルシナモン

テイクアウト
3個 ¥650 / 6個 ¥1,250
プレーン / ショコラ

※ 9個 / 12個はご相談ください。

CANNELÉ de
Bordeaux

ジョンソンズティーラウンジ 自家製カヌレ



ティーラウンジで
オープンから提供
している、ラム酒の
分量をおさえた人気の
ひとくちカヌレ。

LUNCH & SWEETS
JOHNSON'S TEA LOUNGE

キッズスペースご利用の際はスタッフまでお声掛け願います

Apple and peanut butter parfait

Seasonal
parfait

2品種の林檎と手作りの無添加ピーナッツバターをメインに構成。バターラスクと合わせて食べると濃厚だけど爽やかさも有りザクザク食感が楽しいパフェです。

TEA set	¥1,800	+ ¥350
LATTE set	¥1,890	+ ¥440
SMOOTHIE set	¥2,000	+ ¥550

林檎とピーナッツバターのパフェ

¥1,450 yen

ほうじ茶ガトーショコラ ¥440 yen

Roasted green tea Gateau chocolat

静岡県産の有機ほうじ茶を使用しホワイトチョコレートを練り込んだ。人気のお茶請け。

ガトーショコラ専門店
チョコレートタのガトーショコラ。
期間限定の特別メニュー。



ガトーショコラ [ショコラオランジュ]
¥600 yen

Gateau chocolat

Tea flavor soft serve ice cream

ほうじ茶

そば茶

紫いも

抹茶

※フレーバーなし ¥450

ティーフレーバー
ソフトクリーム
¥500 yen

独自の配合で作られたソフトクリームにティーフレーバーを。

JOHNSON'S TEA LOUNGE

SWEETS & WRAP SANDWICH

OPEN - 18:30

季節のフレーバー



ミックスベリー

アップルシナモン

CANNELÉ
de
Bordeaux

JOHNSON'S TEA LOUNGE
original canelé

ジョンソンス
ティーラウンジ
自家製カヌレ

2個セット ¥400
プレーン / ショコラ

3個セット ¥620
季節のフレーバー / ミックスベリー
アップルシナモン

テイクアウト
3個 ¥650 / 6個 ¥1,250
プレーン / ショコラ
※ 9個 / 12個はご相談ください。

プレーン

ショコラ

ティーラウンジでオープンから提供している、ラム酒の分量をおさえた人気のひとくちカヌレ。

北海道の米粉、卵、豆乳を使用した「オカシナコトニ」の人気カステラ。独特の食感にハマります。

Hokkaidoumu Castella

ホッカイドウムカステラ [プレーン]
¥460 yen

キッズスペースご利用の際はスタッフまでお声掛け願います

和紅茶で煮込んだホロホロの豚肉とクリームチーズの相性が◎。生姜マヨドレッシングで。

TEA set	¥1,150	+ ¥350
LATTE set	¥1,240	+ ¥440
SMOOTHIE set	¥1,350	+ ¥550

和紅茶豚と
クリームチーズ
¥800 yen

Pork simmered in

japanese black tea and cream cheese

TEA MENU

TAKE OUT OK

玉露のくき かりがねほうじ茶 (静岡産)

玉露の茎を使用しており、渋みや苦味がないことからスイーツはもちろんランチなどどんなメニューとも相性の良いお茶です。



天竜茶
～天地のおかげ～
(静岡産)

5年以上の年月の間化学肥料は不使用栽培期間中も農薬不使用でお茶が本来持っている生命力を引き出して育てました。天竜川の流れる山間で育てられた天竜茶はエグ味がなく飲みやすいお味の煎茶です。冬は温かく、夏はアイスでサッパリとお飲みいただけます。



ほうじ茶ラテ
Hot / Iced

抹茶ラテ
Hot / Iced

M size ¥550

M size ¥600

L size ¥660

L size ¥700

LATTE

静岡県産の有機栽培ほうじ茶と京都産の抹茶を使用した甘さ控えめのラテ。茶器に入った見た目も楽しんでください。



抹茶
スムージー
¥750

ほうじ茶
スムージー
¥660

SMOOTHIE

白あんホイップクリームにほうじ茶、抹茶をトッピング。暑い季節にオススメの程よい甘さの大人なスムージー。

抹茶入り玄米茶 (静岡産)

Hot / Iced ¥600

深蒸し煎茶 深みどり (静岡産)

Hot / Iced ¥550

ゆず緑茶

Hot / Iced ¥600

天竜茶～天地のおかげ～ (静岡産)

Hot / Iced ¥600

黄金桂 (台湾産烏龍茶)

Hot / Iced ¥600

玉露のくきかりがねほうじ茶 (静岡産)

Hot / Iced ¥600

りんご加賀棒ほうじ茶

Hot / Iced ¥650

ジャスミン白茶

Hot / Iced ¥650

アールグレイ『SP』

Hot / Iced ¥550

和紅茶

Hot / Iced ¥550

ノンカフェイン

韃靼そば茶 (北海道産)

Hot / Iced ¥600

ルイボスティー

Hot / Iced ¥600

黒豆茶

Hot / Iced ¥550

コーン茶

Hot / Iced ¥650

ハニーブッシュ

Hot / Iced ¥600

百草水 ノンカロリー、コラーゲン&ヒアルロン酸配合

Iced only ¥550

コーヒー Hot / Iced ☉ ¥450 ☺ ¥510

アップルジュース ☉ ¥420 ☺ ¥480

オレンジジュース ☉ ¥420 ☺ ¥480

カフェラテ Hot / Iced ¥770

TEA SET は +550 円



【単品オーダー】はティーポットとグラスで提供。
【TEAセット】はグラス提供となります。

※ドリンク表示価格は単品価格(税込)です。