

# LUNCH & SWEETS

11:00 - 15:30 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

Until  
3:30  
p.m.



**西京鯖の生姜茶漬け** ¥1,500 yen

Grilled miso-marinated mackerel with ginger tea ライス大盛り (+50g) +¥150

ぜいたくな鯖の西京焼きの半身と寒い季節にぴったりの生姜玄米茶と合わせてお楽しみください。自家製のポン酢ジュレで最後までさっぱりとお召し上がりください。

Until  
3:30  
p.m.



TAKE  
OUT  
OK.

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

Roast Beef Bowl ライス大盛り (+50g) +¥150

丁寧にうすくスライスしたお肉を自家製シャリアピンソース（ムース状のまろやかなソース）でお楽しみください。

SEASONL  
PARFAIT

NEW

TEA set ¥1,550 +¥350

LATTE set ¥1,640 +¥440

SMOOTHIE set ¥1,750 +¥550

**黄金桂と梨のパフェ** ¥1,200 yen

Golden Osmanthus and Pear Parfait

台湾産烏龍茶の黄金桂と、梨をふんだんに使った季節のパフェが登場！ピリリと効かせたスパイスや濃厚な自家製チョコアイスと一緒にさわやかな味わいをお楽しみください。



TAKE  
OUT  
OK.



Plain プレーン Matcha 抹茶 Roasted green tea ほうじ茶

**自家製カヌレ**

cannelé de Bordeaux

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。日本茶フレーバーを含めた3種の味でお楽しみいただけます。

2個セット ¥430 プレーン / ほうじ茶  
3個セット ¥650 プレーン / 抹茶 / ほうじ茶  
テイクアウト 3個 ¥680 / 6個 ¥1,280

※ 9個 / 12個はご相談ください。

Until  
3:30 p.m.



TAKE  
OUT  
OK.

TEA set ¥1,520 +¥350

LATTE set ¥1,610 +¥440

SMOOTHIE set ¥1,720 +¥550

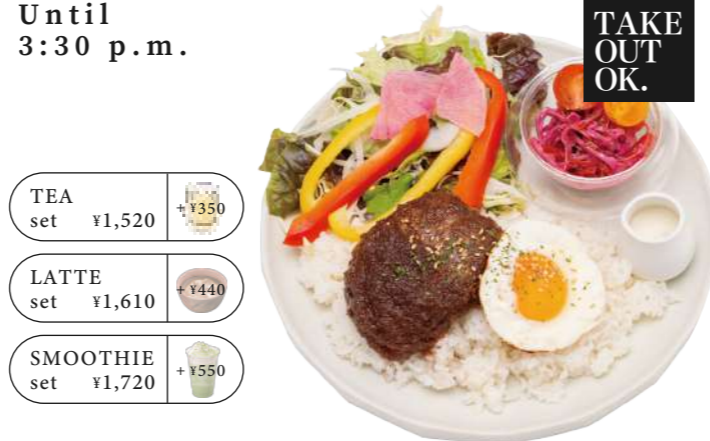
NO.1  
MENU

**塩麹チキンプレート** ¥1,170 yen

Shio Koji Chicken Plate ライス大盛り (+50g) +¥150

一晩、塩麹に漬け込んだジューシーな鶏もも肉とたっぷり野菜。お吸い物付き。

Until  
3:30 p.m.



TAKE  
OUT  
OK.

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

Japanese Loco Moco Plate ライス大盛り (+50g) +¥150

牛肉100%に鮭ぶしを練り込んで芯まで火入れた『しっかり系のハンバーグ』

WRAP SANDWICHES

TAKE  
OUT  
OK.

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

Japanese Black Tea Pork and Cream Cheese

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。



TAKE  
OUT  
OK.

TEA set ¥1,150 +¥350

LATTE set ¥1,240 +¥440

SMOOTHIE set ¥1,350 +¥550

**NEW**  
**西京鯖のラップサンド**

Miso-marinated mackerel wrap ¥800 yen

鯖の西京焼きと生姜味噌マヨネーズが相性抜群のラップサンド。

# SWEETS & LIGHT MEAL

OPEN - 18:30 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

## SEASONL PARFAIT

NEW

TEA set	¥1,550	+¥350
LATTE set	¥1,640	+¥440
SMOOTHIE set	¥1,750	+¥550



### 黄金桂と梨のパフェ

Golden Osmanthus and Pear Parfait

¥1,200 yen

台湾産烏龍茶の黄金桂と、梨をふんだんに使った季節のパフェが登場！ピリリと効かせたスパイスや濃厚な自家製チョコアイスと一緒にさわやかな味わいをお楽しみください。

## SEASONL SWEETS PLATE

TEA set	¥2,050	+¥350
LATTE set	¥2,140	+¥440
SMOOTHIE set	¥2,250	+¥550



### DJ カツノリ コラボスイーツプレート

Sweets plate in collaboration with radio DJ Katsunori

¥1,700 yen

12月限定でDJカツノリさんとコラボしたスイーツプレートが登場！カボチャのブリュレ海苔とベーコンのスコーン、どら焼き、梨のグラニテ、クッキー、果物などカツノリさんの好きなものを所々に散りばめました！



TAKE OUT OK.

Gateau chocolat

### ほうじ茶ガトーショコラ

Roasted green tea Gateau chocolat ¥500 yen



TAKE OUT OK.

Cheese cake

### チーズケーキ

Cheese Cake ¥580 yen

### 抹茶のガトーショコラ

Matcha green tea gateau chocolat ¥550 yen



抹茶

そば茶

ほうじ茶

### ティーフレーバーソフトクリーム

Tea flavor soft serve ice cream

¥500 yen

独自の配合で作られたソフトクリームに日本茶フレーバーをあわせて、爽やかな口当たりに。

※フレーバーなし ¥450 yen



TAKE OUT OK.

Plain  
プレーン

Matcha  
抹茶

Roasted green tea  
ほうじ茶

### 自家製カヌレ

cannelé de Bordeaux

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。日本茶フレーバーを含めた3種の味でお楽しみいただけます。

2個セット ¥430 プレーン / ほうじ茶

3個セット ¥650 プレーン / 抹茶 / ほうじ茶

テイクアウト 3個 ¥680 / 6個 ¥1,280

※9個/12個はご相談ください。



TAKE OUT OK.

### 和紅茶豚とクリームチーズ

Japanese Black Tea Pork and Cream Cheese ¥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。



TAKE OUT OK.

### NEW

### 西京鯖のラップサンド

Miso-marinated mackerel wrap ¥800 yen

鯖の西京焼きと生姜味噌マヨネーズが相性抜群のラップサンド。

### WRAP SANDWICHES

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