

普段の生活にもっと日本茶を。



Salon
de

KANBAYASHI



TEA

玉露 Gyokuro

日光を遮ることで深くまろやかな甘みと旨味を生み出すのが玉露の育成方法。
「覆香」と呼ばれる独特の香りと共にお楽しみください。

Gyokuro is grown in a way where it is shielded from the sun, giving it both umami and a deep and smooth sweetness.

Please also enjoy it together with the unique aroma that this type of tea holds.

ずいぎょく

瑞玉

Zuigyoku

1,210yen

芳醇な香りが口に広がり、余韻の残る豊かな味わい

ちはやふる

千早振

Chihayafuru

990yen

コクのある濃厚な味わいです。



煎茶 Sencha

旨味や甘み、苦み、渋みのバランスが良く、日本茶の中でも最も多く飲まれている煎茶。
淹れ方ひとつで違った味わいがお楽しみいただけます。

Having a good balance of umami, sweetness, bitterness, and astringency.
Sencha is the Japanese tea that people most commonly drink.
You can enjoy different flavors depending on how it is brewed.

オリジナルブレンド Original Blend 770yen

契約農園で栽培された宇治茶。程よい旨みとバランスのとれた味わいです。

あやたかせんちゃ

綾鷹煎茶

Ayataka-sencha

715yen

お茶の味わいとこだわりを表現したプレミアム緑茶です。



季節の煎茶 Seasonal Senchas

季節の移ろいと共に楽しめるおすすめのお茶です。
※季節・天候によりお届けする時期が前後する場合がございます。

Recommended teas that that can be enjoyed together with the changing of seasons.

つれづれ

徒然

Tsurezure

825yen

4月1日～5月9日頃

さわやかな口当たりで程よい旨みと渋みのある味わいです。



やまぶき

Yamabuki

825yen

5月上旬～6月末頃

新茶の色合いと程よい甘みを楽しめる、この季節だけの一品。



れいちゃ

冷茶

Reicha (cold tea)

990yen

7月上旬～9月末頃

夏の京都にびったりの豊かな旨みを楽しめる贅沢な冷茶です。



きせん

喜撰

Kisen

825yen

10月上旬～12月中旬

お茶本来のまろやかな甘みが味わえる煎茶です。



ばいせんひいれちゃ

焙煎火入れ茶

Roasty Fragrance Tea

825yen

12月中旬～3月末頃

職人の技による絶妙な火加減で焙煎された香ばしい香りが冬にぴったりです。



旨 … Umami 甘 … Sweetness 渋 … Astringency 苦 … Bitterness

* 表記の価格には消費税が含まれております * All Listed Prices are Including Tax.

DESSERT

SPECIAL SET

1ドリンク付きのお茶づくしスイーツセット。

お好きなドリンクを、アルコール以外のドリンクからお選びいただけます。

Tea sweets set with 1 free drink. You can choose your favorite drink from non-alcoholic drinks.



上林春松本店「琵琶の白」

抹茶づくし

Green tea Sweets Plate

1,800 yen



上林春松本店「雁ヶ音」

ほうじ茶づくし

Hojicha(roasted green tea) Sweets Plate

1,800 yen

上林春松本店「琵琶の白」

抹茶のガトーオペラ 枯山水

Green tea Opera cake using "Maccha"

935 yen

上林春松本店「雁ヶ音」

焙じ茶薫るなめらかクレームブリュレ

Kanbayashi Shunsho Honten "Karigane" - Smooth Crème Brûlée with the Aroma of Roasted Hojicha

770 yen

6月～8月
限定

ほうじ茶のトロピカルマリアージュパフェ

Hohji-cha Tropical Mariage Parfait

単品 Single Item 1,500 yen

ドリンクセット Drink Set 2,000 yen

パイナップルのシャーベットやマンゴー、
パッションフルーツのジュレなどをふんだんに使い
夏らしいさっぱりとした一品に仕上げました。
上林春松本店のほうじ茶を用いたわらび餅やショコラと共に、
和と洋のマリアージュをお楽しみください。



DRINK

コーヒー(ホット／アイス)
Coffee(Hot/Ice)

770yen

紅茶(ホット／アイス)
Tea(Hot/Ice)

770yen



ALCOHOL



グラススパークリングワイン
Glass Sparkling Wine

1,100yen

生ビール
Beer

770yen

季節のカクテル
Seasonal Cocktail

770yen