

Bespokebartendingをおすすめするセルパンへようこそ！

ビスポークバーテンディングとは

お客様のニーズにお応えしたオーダーメイドの**"おまかせ"**メニューです。
ご来店時やご予約時に、例えば、多種多様なお酒の中から3杯～5杯、
15,000円・20,000円・25,000円 のコースなど、
お好みやご予算をお申し付けくださいませ。

ぜひ**"おまかせ"**くださいませ。

セルパンはスタンダードカクテルからprestigeなワインやウイスキーに至るまで、**私たちが"心震え感動したお飲み物"を最適なアトモスフィアと共にご提供致します。**

高揚感と刺激に溢れるバーエクスペリエンスを。

・カクテルはスタンダードカクテルはもちろんのこと、フルーツカクテルやノンアルコールカクテル(ソフトドリンクも多種多様に)までご要望にお答えいたします。

・シャンパーニュ、ブルゴーニュの白赤ワインは常時グラスで計30種類以上。

・ワインのボトル(約5,000本)のご案内や、スコットランドや日本のシングルモルトウイスキーを中心にカルヴァドス、コニャック、アルマニャック、ラムなどのハードリカー(約1,000本)も多種多様にご提案いたします。

メニュー料金にカバーチャージお一人様1,500円、消費税・サービス料(10%)を別途頂戴しております。

follow us 

instagram QR code



※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。

※ if you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

Wi-Fi Serpent-guest Pass 123456789

Serpent

Welcome to Serpent recommending **Bespokebartending!**

What is Bespoke Bartending?

This is a custom-made "**Omakase**" menu that meets the needs of our customers. When visiting the store or making a reservation, for example, 3 to 5 drinks from a wide variety of sake,

Courses of 15,000 yen, 20,000 yen, 25,000 yen (Charge, Tax, not included), etc.

Please let us know your preferences and budget.

Serpent offer our trembling and inspiring drinks, from standard cocktails to prestige, with the perfect Atmosphere.

We propose a new style of bar service called "Bespoke-Bartending" (custom-made Omakase menu) that adds a bar interpretation to "Omakase" and inspires a conversation with customers. You.

Bar excitement full of exhilaration and stimulation.

- For cocktails, not only standard cocktails, but also fruit cocktails and non-alcoholic cocktails (with a wide variety of soft drinks), we will respond to your request.

- More than 30 types of sparkling and white and red wines from Champagne and Burgundy are available by the glass at all times.

- Information on wine bottles (approximately 5,000 bottles) and a wide variety of hard liquors (approximately 1,000 bottles) such as Calvados, Cognac, Armagnac, Rum, etc. centered on Scottish and Japanese single malt whiskys.

※ A cover charge of ¥1,500 per person and consumption tax and service charge(10%) will be added to the menu price.

follow us 

instagram QR code



※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。

※ if you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

Wi-Fi Serpent-guest Pass 123456789

Serpent

夕方早い時間帯(17:00～20:30)の特別企画 🍷

🍷 ボランジェ スペシャル キュヴェ

— 8年以上熟成のマグナムサイズ(1500ml) —

90分 ￥12,100 (税サ込)

 17 実施曜日

月・火・水・木・金・土・日

 ご予約受付時間

17:00～20:30 (最終受付19:00)

 ご案内

※予約制

・本企画に限り、新規のお客様も承ります

 真夏のひとときを彩る特別なシャンパーニュ体験を

ぜひこの機会にお愉しみください。

 ご予約は店頭もしくは Instagram DM または LINEで 🍷

 03-6274-6900 まで。

follow us 🍷

instagram QR code



By The Glass List

グラスワインリスト

Champagne

シャンパーニュ

Agrapart 7 Crus NV / Glass 4,300

アグラパール 7 クリュ NV [Chardonnay 100%] アヴィズ村【柑橘類、白い花、トースト】

Tristan Hiest Courcelles dosage Zero 2011 / Glass 3,500

トリストラン イエスト クルセルドサーージュ ゼロ 2011 [Chardonnay 75% PinotNoir 25%]

トレールシューヌマルヌ村【柑橘類、蜂蜜、ミネラル】

White Wine

白ワイン

Savennieres Clos de La Bergerie 2013 / Nicolas Joly / Glass 4,800 / Half 2,400

サヴニエール クロ ドラ ベルジュリー 2013 / ニコラ ジョリー[Chenin Blanc100%]【柑橘、白桃、白い花】

Corton Charlemagne Grand Cru 2007 / Nicolas Potel / Glass 10,800 / Half 5,400

コルトン シャルルマーニュ 特級 2007 / ニコラ ポテル [Chardonnay 100 %]【柑橘類、パイナップル、スパイス】

Meursault En La Barre 2009 / Antoine Jobard / Glass 5,800 / Half 2,900

ムルソー アン ラ バール 2009 / アントワーズ ジョバール [Chardonnay 100%]【柑橘類、バニラ、檸檬】

Puligny Montrachet 2019 / Pierre Yves Colin Morey / Glass 6,600 / Half 3,300

ピュリニー モンラッシェ 2019 / ピエール イヴ コラン モレ [Chardonnay 100%]【バター、ナッツ、ミネラル】

Puligny Montrachet 1er Cru Les Pucelles 2013 / Henri Boillot / Glass 13,200 / Half 6,600

ピュリニー モンラッシェ 1級 レピュセル 2013 / アンリ ボワイヨ [Chardonnay 100%]【白い花、桃、オレンジオイル】

Puligny Montrachet 1er Cru Clavoillon 2015 / Leflaive / Glass 19,400 / Half 9,700

ピュリニー モンラッシェ 1級 クラヴァイヨン 2015 / ルフレヴァ [Chardonnay100%]【柑橘、ミネラル、リッチ】

Chassagne Montrachet 2020 / Thomas Morey / Glass 4,800 / Half 2,400

シャサーニュ モンラッシェ 2020 / トマ モレ [Chardonnay 100%]【洋梨、白い花、柑橘類】

Chassagne Montrachet 1er Cru En Caillerets 2014 / Sylvain Morey / Glass 4,800 / Half 2,400

シャサーニュ モンラッシェ 1級 アン カイユレ 2014 / シルヴァン モレ [Chardonnay 100%]【ハーブ、アーモンド、ミネラル】

Chassagne Montrachet 1er Cru Les Caillerets 2011/ Jean Marc Morey/ Glass 5,400 / Half 2,700

シャサーニュモンラッシェ 1級 レカイユレ 2011 / ジャンマルクモレ [Chardonnay100%]【蜂蜜、レモンヴァニラ、軽いバター】

Chassagne Montrachet 1er Cru Abby de Morgeot 2019 / Pierre Yves Colin Morey / Glass 8,600 / Half 4,300

シャサーニュ モンラッシェ 1級 アベイド モルジョ 2019 / ピエール イヴ コラン モレ [Chardonnay 100 %]

【柑橘類、白い花、スパイス】

EGW Chardonnay 2019 / 00Wines / Glass 6,200 / Half 3,100

EGW シャルドネ 2019 / ダブルゼロワインズ [Chardonnay100%]【白桃、ミネラル、クリーミー】

A stylized, handwritten-style logo of the word "Serpent" in a dark grey color.

By The Glass List

グラスワインリスト

Noble Rot Wine

貴腐ワイン

Château d'Yquem 1999 / coupé 11,600

シャトー イケム 1999[Sémillon 80% Sauvignon blanc 20%]【パイナップル、バニラ、ハチミツ】

Château La Tour Blanche 1988 / Glass 3,400

シャトー ラトゥール ブランシェ 1988 [Sémillon83% Sauvignon blanc12% Moscatel5%]【パイナップル、蜂蜜、スパイス】

Red Wine

赤ワイン

Gevrey Chambertin 1er Cru Cherbaudes Vieille Vigne 2019 / Fourrier / Glass 8,800 / Half 4,400

ジュヴレ シャンベルタン1級 シェルボード ヴィエーユヴィーニュ 2019 / フーリエ【赤い果実、出汁、甘草】

Morey Saint Denis 1989 / Lambrays / Glass 7,400 / Half 3,700

モレ サンドニ 1989 / ランブレイ【赤い果実、シナモン、ハーブ】

Clos Saint Denis Grand Cru 2019 / Philippe Charlopin / Glass 10,800 / Half 5,400

クロ サンドニ 特級 2019 / フィリップ シャルロパン【赤い果実、樽香、スーボワ】

Chambolle Musigny 1er Cru Les Sentiers 2020 / David Duband / Glass 6,400 / Half 3,200

シャンボール ミュジニー 1級 レ サンティエ 2000 / ダヴィッド デュバン【赤い果実、スマイル、胡椒】

Echezeaux Grand Cru La Grande Complication 2018 / Mongeard Mugneret / Glass 15,200 / Half 7,600

エシェゾー 特級 ラ グランド コンプリカシオン 2018 / モンジャール ミュニユレ【カシス、薔薇、スパイス】

Vosne Romanée 1er Cru Les Beaux Monts 1998 / Daniel Rion / Glass 11,400 / Half 5,700

ヴォーヌ ロマネ 1級 レ ボーモン 1998 / ダニエル リオン【赤い果実、スマイル、樽香】

Vosne Romanée 1er Cru Les Chaumes 2017 / Méo Camuzet / Glass 16,000 / Half 8,000

ヴォーヌ・ロマネ ブルミエ・クリュ レ・ショーム2017 / メオ カミュゼ【フレッシュな赤いベリー、リコリス、ほんのり白胡椒】

Vosne Romanée 1er Cru Aux Malconsorts 2003 / Sylvain Cathiard / Glass 42,000 / Half 21,000

ヴォーヌ ロマネ 1級 オー マルコンソール 2003 / シルヴァン カティアール【赤い果実、薔薇、シルキー】

Nuits St Georges Aux Lavières 2019 / Jean Grivot / Glass 6,200 / Half 3,100

ニュイ サン ジョルジュ オー ラヴィエール 2019 / ジャン グリヴォ【赤い果実、薔薇、ミネラル】

Nuits St. Georges 1er Cru Les Murgers 2018 / Alain Hudelot Noellat / Glass 9,000 / Half 4,500

ニュイ サン ジョルジュ 1級 レ ミュルジュ 2018 / アラン ユドロ ノエラ【赤い果実、薔薇、スパイス】

Nuits Saint Georges 1er Cru Clos de la Maréchale 2017 / Jacques Frédéric Mugnier / Glass 11,000 / Half 5,500

ニュイ サン ジョルジュ 1級 クロ ド ラ マレシャル 2017 / ジャック フレデリック ミュニエ【赤い果実、スマイル、レザー】

Vieux Ch. Certan 1982 / Alexandre Thienpont / Glass 24,800 / Half 12,400

ヴェー シャトー セルタン 1982[Merlot 60% CabernetFranc 30% CabernetSauvignon 10%]

【ドライプラム、黒トリュフ、スーボワ】

Pinot Noir 2013 / Kusuda / Glass 6,800 / Half 3,400

ピノ ノワール 2013 / クスダ【赤い果実、ミント、スパイス】

Serpent

Food Menu お食事のメニュー

Starter 前菜とおつまみ

サルメリア69さんおすすめ薄切り黒豚2年熟成生ハム (鹿児島 南州農場)
(Japanese Raw Ham) ¥3,600

但馬牛の薄切りブレザオラ (和牛の生ハム)
Wagyu Beef Raw Ham ¥3,200

シャルキュトリー(加工肉)の盛り合わせ
Assorted processed Meat ¥4,200~

千葉 林SPFの肩ロースハム ハニーマスタード
Homemade Boiled Pork Ham with Honey Mustard ¥1,800

キャヴィア30gとそば粉のブリニ クロテッドクリーム添え
Caviar and buckwheat Pancake ¥15,000

キャヴィアとハマグリ出汁の冷製カッペリーニ
Caviar and Clam soup Cold Angel Hair Pasta ¥16,800

生カラスミの昆布 〆
Raw Bottarga Kombu Aroma ¥5,800

季節のフルーツと水牛ブラータのカプレーゼ
Caprese with seasonal fruits and burrata cheese ¥3,800~

マッシュルームのシャンパーニュフリット ハニービネガー
mushrooms Champagne fritter ¥2,600~

水牛ブラータとトウモロコシ
Burrata cheese, Japanese Sweet Corn "Gold Rush" ¥3,600

カリカリふわふわのポテトフライ
Crispy and fluffy French Fries ¥1,500

金アグー豚の厚切りショルダーベーコンのフライ ※焼きベーコンもできます
Gold Agu Pork Shoulder Bacon Cutlet ¥2,200

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。
※ if you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

Serpent

Food Menu お食事のメニュー

Finger Foods フィンガーフード

岐阜県産 木曾美水鶏の一夜干し手羽からあげ
Fried chicken wings dried overnight 2p ¥1,200

鶏モモ肉と実山椒のリエット
Chicken Thigh Meat and Japanese Pepper Canapes ¥1,400

和牛肩バラ肉のスパイシーコンビーフ
Spicy Corned Japanese Beef with shoulder rib ¥2,400

Vegetable Dishes 野菜料理

カワチクレソンとロースハム サルサヴェルデのサラダ
Watercress Salad with Salsa Verde Dressing ¥1,800

フルーツマトとブラータのサラダ
Burrata cheese and tomato salad ¥3,600

Bread Dishes パン料理

コンテ48ヶ月と町田農園の甘いトマトのひとロピザトースト
Mini pizza toast with aged cheese ¥1,800

自家製ロースハムとチェダーチーズのクロックムッシュ
Homemade Roast Ham Croque Monsieur ¥2,400

Soup スープ

和牛とクラテッロの旨味たっぷりのトリプルコンソメ
Wagyu beef and raw ham double consommé ¥3,200

ほっこり根菜たっぷりのけんちん汁
Root vegetable kenchin soup ¥1,800

野菜たっぷり レンズ豆と生ハムのズッパ (具たくさん田舎風スープ)
Lentil and many kinds of vegetable soup ¥1,800

マッシュルームのポタージュ Mushroom potage soup ¥1,300

菊芋のポタージュ Jerusalem artichoke potage soup ¥1,500

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。
※ if you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

The logo for Serpent, featuring the word "Serpent" in a stylized, cursive script font.

Food Menu お食事のメニュー

Main Dish 肉料理

黒毛和牛 メスA4 シャトーブリアンのステーキ マッシュポテト添え

Wagyu Beef Tenderloin steak 100g～ ¥16,300～

ラムロース肉と生ソーセージと鴨もも肉と白インゲン豆のカスレ ※秋冬限定

Cassoulet of lamb and white beans ¥3,900

蝦夷鹿のシンタマ(モモ肉)のひとくちカツレツ

Ezo Venison Small Cutlets ¥2,200

自家製ロースハムステーキと目玉焼き

Ham steak and fried egg ¥2,800

雲仙ハムカツ 36ヶ月熟成チーズパン粉

Unzen ham cutlets ¥1,200

豚フィレ肉のカツレツ 白ワインヴィネガー (ヴェネツィアの名物レストラン風)

Pork fillet cutlet Vini da Arturo style ¥2,800

青森県産バルバリー鴨のロースト

Grilled Barbary Duck for Aomori Pref 100g～ ¥4,600～

Cheese チーズ

コンテ48ヶ月、コンテ36ヶ月、パルミジャーノ24ヶ月

Comte 48 months, Comte 36 months, Parmigiano 24 months

ゴロセツトリュフ、サンマルスラントリュフ

Golosetto al Tartufo, St Marsellin aux Truffes

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます

※ if you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

The logo for Serpent, featuring the word "Serpent" in a stylized, cursive script font.

Food Menu お食事のメニュー

Noodle and Rice Dishes ㄥ料理

裏メニュー おにぎりでき ㄩ シャケ 生カラスミ 明太子

マッシュルームのもちもちスパゲティーニ

Mushroom Sticky Pasta ¥2,600

馬追和牛のラグー アツラ ボロネーゼ タヤリン

Wagyu Beef Bolognese Pasta ¥3,800

具がたっぷりの昔ながらのナポリタン

Old-fashioned Neapolitan spaghetti with lots of ingredients ¥2,800

水牛のブラータと河内クレソンのジェノヴェーゼ フェデリーニ

Burrata cheese and Watercress Genovese Federini ¥3,900

フランス産 ジロール茸 軽いクリームソースのタヤリン ←オイルベースにもできます

French Girolle Mushroom with a light cream Tajarin ←Can also be oil-based ¥3,800

シンプルな塩中華そば 干し貝柱 生ハム 鳥もも肉のスープ

Simple ramen with Dried scallop, Prosciutto, and chicken thigh soup ¥2,400

大人のハヤシライス

Rice with Hashed Beef for adults ¥3,800

和牛のスパイスカレーライス

Japanese beef tenderloin spicy curry rice ¥3,200

濃厚ダブルコンソメの玉子雑炊

Winter Black Truffle, Rich consommé rice porridge ¥3,800

自家製 生カラスミ卵かけごはん (タマゴダブルできます。)

Homemade Raw Karasumi egg rice ¥5,800

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます

※ if you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

Serpent

Sweets and Snack

デザートと乾き物

Seasonal Parfait 季節のパフェ

白桃のパフェ (White Peach Parfait) ¥4,800

栗きんとんのパフェ (Japanese Chestnuts “Kurikinton”parfait) ¥4,200

宮崎産マンゴーのパフェ (Miyazaki Mango parfait) ¥9,800

静岡クラウンメロンのグラニテパフェ (Shizauoka Crown Melon Granite Parfait) ¥4,800

Snack and Sweets 乾き物とスイーツ

熟成和牛チップス (お持ち帰りできます。1箱 ¥2,700(税込)) (Wagyu Dry Chips) ¥2,700

大粒フランス産栗のマロングラッセ (Large chestnut glacé) 1粒¥500

自家製カヌレ オー ショコラ (Homemade Canelé de Bordeaux) 5個¥1,200

サクッとしっとり自家製塩スコーンとアイスクリーム (Scones and croquet cream) ¥1,500

ふんわりトロトロひとくちフレンチトースト カンボジア産天然ハチミツorコンテ38ヶ月
(Fluffy, creamy small French toast) ¥2,800～

トンカ豆のアイスクリーム (Cumaru beans ice cream) ¥1,200

素朴な塩味のミックスナッツ (reduced salt mixed Nuts) ¥1,200

レザンドレ オー ソーテルヌ (貴腐ワイン漬けのレーズンをショコラでコーティング)
(Raisin chocolate pickled in noble rot wine) ¥1,200

生チョコレート(3粒)とアルワコ族の生カカオのスプーン クメールラビットハニーがけ
(Raw Chocolate with Khmer Rabbit Honey 3 pieces And Arhuaco raw cacao spoon) ¥2,000

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。
※ if you contact us in advance, We can also prepare a Course Menu.

A stylized, handwritten-style logo for 'Serpent' in a dark brown color.

Seasonal Signature Cocktail List

季節のシグネチャーカクテルリスト

(※はMocktailでもご案内できます)

Make Aged Wine Cocktail 色々な材料を使いカクテルとしてワインの熟成の時間を進めています。

熟成を創るワインカクテル "Umami"のつまったカクテルの新しい形をご提案致します。

10年～15年の熟成の時間を進めたシャンパーニュor ロゼシャンパーニュor 白ワイン
Champagne or rosé champagne or white wine aged 10 to 15 years

旬のフルーツを使ったカクテル

Seasonable Cocktails

静岡クラウンメロンとシャンパーニュの大人のメロンソーダ

(Herbal , Light Fruity, Champagne)¥6,800～

Shizuoka Crown Melon and Champagne Melon Soda for Adults

白桃とバラのベリーニ

(Herba , Light Fruity, Champagne)※¥5,800～

White Peach and Rose Berini

沖縄産パッションフルーツのフレンチ75

(Light Sweett, Light Citrasi, Floral) ¥4,800～

Okinawan passion fruit French 75

宮崎産マンゴーと紅茶のダイキリ

(Light Sweett, Lighti, Jucy, Tea flavor) ¥7,800～

Miyazaki Mango and Earl Grey Daiquiri

シャインマスカットと自家製煎茶ジンのフレンチ75

(Herbal , Light Fruity, Light Bitterness)※¥4,800～

Shine Muscat and Japanese tea French 75

和栗とほんのり日本酒のカクテル

(Sweet, Tenderness) ¥3,800

Japanese chestnut and sake cocktail

Serpent

Standard Twist Cocktail List

スタンダードツイストカクテルリスト

煎茶と昆布のUmamiジンリッキー

(Umami, Fragrant, Dry) ¥2,500

Sencha Japanese Tea and Kelp "UMAMI" Gin Ricky

フルーツマトとハマグリエキスのブラッディーシーザー

(Spicy ,Fruity, Great Umami !!!)※ ¥3,600~

Fruit Tomato and Clam, Bloody Caesar

セップ茸ウォッカ 貴腐ワイン 熟成水出しコーヒーのエスプレッソマティーニ

(Light Strong, Umami,) ¥3,800~

Homemade mushroom vodka, noble rot wine, espresso martini

70年代キュンメルと自家製レモンジンのシルバーブリット

(Light , Clarity, Herbal) ¥5,200

A Twist on Silver Bullet with 70's Kümmel and homemade lemon gin

50年代のGetと60年代のカカオブランを使ったオールドグラスホッパー

(Light Strong, Minty, Chocolat cake)¥5,800~

Old Grasshopper made with 50's Get and 60's Cacao Blanc

80年代コニャックとコアントローのオールドサイドカー

(Light Strong, Elegance,) ¥4,800~

80's Cognac and Cointreau Old Sidecar

70年代ビーフィーターと60年代チェリーブランデーのラッフルズスリング

(Light Strong, Tropical, Complex favor) ¥6,800~

70s Beefeater and 60s Cherry Brandy Raffles Sling

カカオハンターズさんのアルワコ族カカオバーボンのブルヴァルディエ

(Strong, Spice, Complex favor) ¥4,200~

@CACAO HUNTERS' Arhuaco Cacao Bourbon Boulevardier

Serpent

Homemade Liquor List

自家製のお酒のリスト

それぞれをベースにしてカクテルに仕上げます。お好みをお申し付けください
Each one will be used as a base to create a cocktail. Please let us know your preference.

Gin

ジン

BIO Earl Grey

有機アールグレイ

Lemon Herb and Japanese Citrus

レモンハーブと国産レモン

Natural wild grapes from Hokkaido

北海道産 野生の山ブドウ

BIO Japanese sencha

有機煎茶

BIO Japanese Sencha and Kelp From Hokkaido "Rishiri"

有機煎茶と利尻昆布

Oranges and wild honey

オレンジと野生のハチミツ

Wasabi greens

わさび菜

Cognac

コニャック

Truffe blanche (saisonnier)

白トリュフ(季節限定)

Cépe (saisonnier)

セップ茸(ポルチーニ、ヤマドリダケ)(季節限定)

Vodka / Whisky(Yamazaki 18 Years Old or Old Fitzgerald12 Years Old)

ウォッカ / ウイスキー(山崎18年 or オールドフィッツジェラルド12年)

Cacao Arhucos From Colombia @CACAO HUNTERS

コロンビア産アルアコ族のカカオ豆 @カカオハンターズ

Tea and Coffee List

お茶とコーヒーのリスト

Pot Service Tea ポットサービス

SALON DE THE LUVONDさんのお茶

(完全無農薬 有機栽培 茶園 栽培方法指定)

Completely pesticide-free, organic farming, tea farm, designated cultivation method

特級 東方美人
Grand Cru Oriental beauty

超特級 ジャスミン茶
Ultimate Grand Cru Jasmine tea

超特級 アールグレイ
Ultimate Grand Cru Earl Grey

超特級 深煎り ほうじ茶
Ultimate Grand Cru Dark roasted Hoji-Cha

超特級 浅煎り ほうじ茶
Ultimate Grand Cru Lightly roasted Hoji-Cha

超特級 煎茶
Ultimate Grand Cru Sen-Cha

Other その他

日替わりフルーツミントティー(季節のフルーツを使いお作りいたします)

Coffee コーヒー

エスプレッソ Espresso
レギュラーコーヒー Coffee
カフェラテ Cafe latte
カフェシェケラート Cafe Shakerato

Cold Tea 冷たいお茶

特製 超長熟コールドブリューコーヒー 特製 Special long-ripened cold brew coffee

水出し中国青茶 Cold brew Chinese green tea

水出し中国紅茶 Cold brew Chinese black tea

水出しアールグレイ Cold brew Earl Grey tea

季節のおまかせフルーツティー Seasonal Omakase Fruits Tea

Serpent