

セルパンへようこそ！ビスポークバーテンディングのご紹介

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、豊富なセクションの中から
厳選した3～5種類のドリンクをお楽しみいただけます。

コースは15,000円、20,000円、25,000円(チャージ料、税、サービス料別)

をご用意しております。お客様のお好みとご予算をお聞かせいただければ、お客様だけの特別なメニューをご提案いたします。

Serpentでは、時代を超えた定番からプレステージの創作カクテルまで、五感と魂を揺さぶるドリンクを、洗練されたインスピレーションあふれる空間でご提供いたします。

「ビスポーク・バーテンディング」というコンセプトは、おまかせの精神をバーという視点から再解釈し、お客様一人ひとりとの対話を促し、感動と発見のひとつときをお届けします。

主なサービス：

- カクテル：時代を超えた定番カクテルから季節のフルーツカクテル、洗練されたノンアルコールカクテルまで、お客様のご要望に合わせてお作りいたします。
- グラスワイン：シャンパーニュ、ブルゴーニュの上質な白ワイン・赤ワインなど、常時30種類以上のワインをグラスをご用意しております。
- セラー：約5,000本の豊富なワインコレクションに加え、カルヴァドス、コニャック、アルマニャック、ラム酒など、1,000種類以上のスピリッツを取り揃えております。特に希少なスコットランド産と日本のシングルモルトウイスキーを豊富に取り揃えております。

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

Welcome to Serpent – Introducing Bespoke Bartending

What is Bespoke Bartending?

It is a tailor-made **omakase** experience, crafted to reflect the unique preferences and desires of each guest.

When visiting or reserving, for example, you may enjoy a curated selection of 3 to 5 drinks from our extensive range of selection.

We offer courses at ¥15,000, ¥20,000, and ¥25,000 (exclusive of cover charge, tax, and service). Please share your preferences and budget, and we shall design a menu exclusively for you.

At Serpent, we present cocktails that stir both the senses and the soul—ranging from timeless classics to prestige creations—served within an atmosphere of refinement and inspiration.

Our concept of “Bespoke Bartending” reinterprets the spirit of **omakase through the lens of the bar, inviting a dialogue with each guest and creating moments of exhilaration and discovery.**

Highlights of Our Offering:

- **Cocktails:** From timeless classics to seasonal fruit cocktails and sophisticated non-alcoholic creations, tailored to your request.
- **Wines By The Glass:** More than 30 selections of Champagne, Burgundy whites, and fine reds are available by the glass at all times.
- **Cellar:** An extensive collection of approximately 5,000 bottles of wine, complemented by a wide array of over 1,000 spirits—Calvados, Cognac, Armagnac, Rum, and more—with a focus on rare Scottish and Japanese single-malt whiskies.

Additional Information:

A cover charge of ¥1,500 per guest, as well as consumption tax and a 10% service charge, will be applied in addition 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



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

ぜひこの機会にお楽しみください。

 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



WINES BY THE GLASS

グラスワインリスト

Champagne

シャンパーニュ

Henri Chauvet La Cuvée Adonis 2017 / Glass 5,000

アンリ ショーヴェ ラ キュヴェ アドニス 2017 [Chardonnay 100%] リリー ラ モンターニュ村【柑橘類、林檎、樽香】

Savart L'Ouverture Premier Cru NV / Glass 3,800

サヴァール ルーヴェルチュール 1級 NV [PinotNoir 100%] エキュイユ村【白桃、シトラス、ドライフルーツ】

White Wine

白ワイン

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 パール 2009 / アントワヌ ジョパール [Chardonnay 100%]【柑橘類、バニラ、樽香】

Meursault Charmes 1er Cru 2020 / Yves Boyer Martenot / Glass 4,400 / Half 2,200

ムルソー シャルム 1級 2020 / イヴ ボワイエ マルトノ [Chardonnay 100%]【柑橘類、蜂蜜、ナッツ】

Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières 2018 / Leflaive / Glass 18,600 / Half 9,300

ピュリニー モンラッシェ 1級 フォラティエール 2018 / ルフレーヴ [Chardonnay100%]【柑橘類、蜂蜜、ミネラル】

Puligny Montrachet 1er Cru Les Pucelles 2013 / Henri Boillot / Glass 15,200 / Half 7,600

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】

Saint Aubin 1er Cru La Chatenière 2019 / Pierre Yves Colin Morey / Glass 4,400 / Half 2,200

サントーバン 1級 ラシャトニエール 2019 / ピエール イヴ コラン モレ

[Chardonnay 100%]【柑橘類、桃、蜂蜜】

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 Champgains 2016 / Michel Niellon / Glass 4,400 / Half 2,200

シャサーニュ モンラッシェ 1級 レシャンガン 2016 / ミシェル ニーロン [Chardonnay100%]【洋梨、蜂蜜、ミネラル】

Chassagne Montrachet 1er Cru Abby de Morgeot 2019 / Pierre Yves Colin Morey / Glass 9,600 / Half 4,800

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】

WINES BY THE GLASS

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】

Charmes Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes 2014 / Perrot Minot / Glass 22,000 / Half 11,000

シャベル シャンベルタン 特級 ヴィエイユ ヴィーニュ 2014 / ペロ ミノ【赤い果実、紅茶、スパイス】

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】

Clos des Lambrays Grand Cru 2009 / Lambrays / Glass 29,600 / Half 14,800

クロド ランブレイ 特級 2009 / ランブレイ【赤い果実、薔薇、紅茶】

Chambolle Musigny 2013 / Georges Roumier / Glass 13,800 / Half 6,900

シャンボール ミュジニー 2013 / ジョルジュ ルーミエ【黒い果実、紅茶、スパイス】

Chambolle Musigny 1er Cru Les Sentiers 2019 / Robert Groffier / Glass 10,800 / Half 5,400

シャンボール ミュジニー 1級 レ サンティエ 2019 / ロベール グロフィエ【黒い果実、スパイス、スーボワ】

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、スマレ、樽香】

Vosne Romanée 1er Cru Les Beaumonts 1996 / Emmanuel Rouget / Glass 48,400 / Half 24,200

ヴォーヌ ロマネ 1級 レ ボーモン 1996 / エマニュエル ルジェ【赤い果実、薔薇、スパイス】

Nuits Saint Georges 1er Cru Les Saint Georges 1999 / Dominique Laurent / Glass 12,800 / Half 6,400

ヌイイ サン ジョルジュ 1級 レ サン ジョルジュ 1999 / ドミニク ローラン【赤い果実、スマレ、レザー】

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

ヌイイ 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】

Chassagne Montrachet 1987 / Ramonet / Glass 9,000 / Half 4,500

シャサーニュ モンラッシェ 1987 / ラモネ【赤い果実、下草、樽香】

Ch. Beau Séjour Bécot 1990 / Glass 8,800 / Half 4,400

シャトー ボー セジュール ベコ 1990 [Merlot 70% Cabernet Franc 24% Cabernet Sauvignon 6%]【黒い果実、樽香、珈琲】

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】

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, flowing cursive script.

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 群馬県昭和牛
Wagyu Beef Tenderloin steak 100g～ ¥16,800～

ラム肩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.

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 ㄥ 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

黄金桃のパフェ (Japanese Golden Peach Parfait) ¥4,800

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

西洋梨のパフェ (Japanese Pear parfait) ¥4,200

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.

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

Wine Cocktails Crafted for Graceful Maturation

時を創るワインカクテル

様々な素材を巧みに組み合わせることで、ワインの熟成のように時間の流れを促し、旨みの奥深さを感じられる、新たなカクテルの表現をご提案いたします。

By artfully combining a variety of ingredients, we advance the passage of time as in the aging of wine. We are pleased to present a new expression of cocktails, imbued with the depth of umami.

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

Seasonal Signature Cocktail Collection

季節のシグネチャーカクテルコレクション

静岡クラウンメロンのグラニテ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

スモモとバラのベリーニ

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

Plum and Rose Berini

西洋梨と貴腐ワインのダイキリ

(Light Strong , Fruity, Refreshing) ※ ¥3,800～

Pear and Noble Rot Wine Daiquiri

ブラックシャインマスカットのジンスリング

(Light Sweett, Midium Strong, Juicy) ¥4,800～

Black Shine Muscat Gin Sling

イチジクとトンカ豆のアイスクリーム、PXシェリーのデザートカクテル

(Elegant Sweett, Almond Creamy, Rich flavor) ¥4,800～

Figs and Tonka Beans, Pedro Ximenez Sherry Dessert Cocktail

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

自家製 和栗のきんとんとほんのり日本酒のカクテル

(Sweet, Tenderness) ¥3,800～ トッピングで白トリュフもおすすめです。 +2,000～

Japanese chestnut and sake cocktail (white truffles are also recommended as a topping. +2,000～)

A Selection of Classic Cocktails with a Refined Twist

スタンダードカクテルのツイストコレクション

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

キンモクセイ香るマタドール

(Midium Strong, Fuity, Perfume scent) ¥3,600

Matador with the scent of sweet osmanthus

Homemade Liquor Collection

自家製のお酒のコレクション

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

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

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 Cofee
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 Eael Grey tea

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

Serpent