

喫茶室グランドメニュー



旧尾崎テオドラ邸

SINCE 1888

旧尾崎テオドラ邸 公式 SNS



Instagram



X



Facebook



ようこそ、旧尾崎テオドラ邸喫茶室へ。

尾崎テオドラは、英国人の母と日本人の父を持ち、
のちに政治家・尾崎行雄の妻となった女性です。

翻訳家でもあった彼女は、
日本と西洋の架け橋となつて活躍しました。

この水色の洋館は、テオドラが16歳で単身来日した翌年の
1888年に彼女の父が建てたものです。

そこから135年以上の時を超え、
数奇な運命を辿りながらも、洋館は今日まで残りました。

当喫茶室では、東西の文化をつなぎテオドラにちなみ、
彼女が生きた時代の英国の食文化に着想した
オリジナルのお菓子や、東洋の茶文化が英国で花開いた
紅茶を中心としたこだわりのメニューを厳選しご用意しております。

テオドラが生きた時代や、
洋館が見守ってきた幾多の年月に思いを馳せながら、
くつろぎのひとときをお楽しみいただけましたら幸いです。

※メニューは時期により変更となる場合があります。

Tea

* 全てポットでのご提供です
* アイスティーのご用意が可能です

ダージリン・セカンド・フラッシュ
マスカッテル・フレーバー
Darjeeling Second Flush (SFTGFOP1) / Pure Tips
1,350円

松陰神社前のインド紅茶専門店、Pure Tipsのセレクトティー。
ダージリンで最高評価を得る茶園のひとつ、
サンガマ茶園の紅茶です。ダージリンの中でも1%だけ存在する
マスカッテル・フレーバーを持つ
この紅茶は、希少な香りが珍重されています。

アッサム・ティー
Assam (CTC BOP) / Pure Tips
1,200円

アッサム地方で有機農法のパイオニアといわれる
ジャリング茶園は、伝統と革新を融合させ、
高品質で環境に優しい紅茶を提供し高く評価されています。
濃厚でコクのあるフレーバーとモルティーな味わいを、
ぜひミルク・ティーでお楽しみください。

プレミアム・アール・グレイ
Premium Earl Grey / Pure Tips
1,100円

ダージリンが誇る茶園のひとつ、オカティ茶園の
贅沢な茶葉を、インド産のベルガモットで
香りつけした特別なアール・グレイです。
上質な紅茶とベルガモットが織りなす豊かな香りと
リッチなティストをお楽しみください。

和紅茶
いずみ 2nd 琥珀の夢 -2024- / 吉田茶園
1,150円

茨城県古河市で江戸時代から続く老舗茶園、吉田茶園による
幻の茶品種“いずみ”の夏摘み和紅茶です。
すっきりとした味わいとコクのある余韻が
スイーツの美味しさを引き立たせます。
夏摘みの果実感ある味わいを楽しめる華やかな紅茶です。

Coffee

* フレンチプレスでのご提供です
* アイスコーヒーのご用意が可能です

旧尾崎テオドラ邸 オリジナル
ブレンドコーヒー
1,000円

古き良き喫茶店のコーヒーを思わせる
深煎りのクラシックな味わいを、長野県東御市の
トウミコーヒーロースタリーが現代の焙煎技術で再現しました。
フレンチプレススタイルの提供にあわせた、
苦味をやや抑えた軽やかな後味です。

カフェ・オ・レ
1,050円

深煎りのクラシックな味わいが魅力の
オリジナルブレンドコーヒーを使用した、
ミルクたっぷりのカフェ・オ・レです。

Juice

りんごジュース
780円

青森県産ふじりんごを使用した
果汁100%ジュースです。

みかんジュース
780円

国産の温州みかんを使用した
果汁100%ジュースです。

※メニューは時期により変更となる場合があります。

Cake

旧尾崎テオドラ邸 オリジナル

ヴィクトリアケーキ

880円

厳選した紅茶葉を練り込んだ

しつとりとしたスポンジ生地に、季節のジャムをはさみました。

テオドラが生きた19世紀のヴィクトリア朝時代に、

ヴィクトリア女王が愛したイギリスの伝統的なお菓子です。

フレッシュメロンのババロア

880円

上品で口当たりの優しいババロアと、
完熟メロンの果肉をそのままピューレにした
爽やかなゼリーの二層仕立てのスイーツです。

贅沢にトッピングしたフレッシュメロンの
自然本来の甘さとともにをお楽しみください。

ケーキ & ティーセット

1,700円

お好きなケーキと紅茶またはコーヒーを
一種類お選びいただけます。

*ダージリンティーは+100円です。

Sandwich

サンドイッチ三種盛り合わせ

1,300円

- キューカンバーミントサンド -

薄切りのきゅうりに、ミントを練り込んだ爽やかな香りの
サワークリームをあわせたサンドイッチです。

きゅうりの栽培が困難だった19世紀イギリスでは、
みずみずしいきゅうりを使った料理は
貴族のステータスアピールのひとつでした。

- コロネーションチキンサンド -

さまざまなスパイスがアクセントになった、
食欲をそそるカレー風味のサンドイッチです。
エリザベス二世の戴冠式（コロネーション）の際に考案され、
現在ではイギリスの伝統的なサンドイッチとして
食されています。

- たまごとクレソンサンド -

アフタヌーンティーでも定番のたまごサンドは、
レモン一個分の果汁と擦りおろしたレモンピールを加えた
シェフこだわりのサンドイッチです。
清々しい風味のクレソンとの組み合わせをお楽しみください。

Scone

スコーン / 2個

- クロテッドクリーム & 季節のジャム付き -

880円

クリームティーセット

1,700円

スコーン2個とクロテッドクリーム&季節のジャムに、
お好きな紅茶またはコーヒーを
一種類お選びいただけます。

*ダージリンティーは+100円です。

サンドイッチ & ティーセット

2,120円

サンドイッチ三種盛り合わせに、
お好きな紅茶またはコーヒーを
一種類お選びいただけます。

*ダージリンティーは+100円です。

※メニューは全て税込価格です

追加

- ・スコーン / 1個 330円
- ・クロテッドクリーム 110円
- ・季節のジャム 110円