

# KUNITACHI TEA HOUSE



---

当店は株式会社meets.が経営する  
こだわりのお茶とガレット、  
クレープの専門店です。

おしゃれな店内で美味しいお食事と  
やすらぎの空間をお届けします。

ぜひティーフリーセットで  
お好みの一杯を見つけてください

---



LINE



Instagram

# TEA FREE

ティーフリー



フレーバーティーやハーブティーなどそれぞれ表情の違う紅茶を  
たっぷりとお楽しみいただけます。(2時間制)  
飲み終わり次第、新しい紅茶を準備してお淹れいたします。

ティーフリー

1,580 yen

ホットティー各種

## ティーフリー &1

2,180 yen

ホットティー各種

+

単品ドリンクメニュー 1品

## ティーフリー &2

2,680 yen

ホットティー各種

+

単品ドリンクメニュー 2品

---

単品メニューはドリンクメニューから  
お選びください

---

## +SET

一緒にセットはいかがでしょうか

## ガレットをセット

+1,180 yen

ガレットメニューより

1品お選びください。

(季節のガレットは +120 yen)

## クレープをセット

+800 yen

クレープメニューより

1品お選びください。

(季節のクレープは +120 yen)

# GALETTE

ガレット



季節のガレット

## セロリとベーコンのアンチョビクリーム

セロリ、ベーコン、マスカルポーネチーズ、アンチョビ、ホワイトペッパー

1,500 yen



### コンプレ

1,380 yen

ハム、卵、チーズの  
シンプルなガレット



### ピリ辛チョリソー とカレーソース

1,380 yen

チョリソー、季節のお野菜  
のカレーガレット



数量限定

### 本日のサラダ

750 yen



### ホットティー

1カップ

+650 yen

紅茶1杯だけ  
飲みたいお客様に



### シードルはじめました

ガレットと一緒に1杯いかがでしょうか？フランス・ブルターニュ産のりんご100%で作られる天然発酵を用いた微発泡酒シードルです。

1,100 yen

# CREPE

クレープ



季節のクレープ

## ドライマンゴーとアーモンドスライス

ドライマンゴー、アーモンド  
1,100 yen

※メニュー内容によってはアルコールが含まれる場合があります。  
お子様や妊娠されている方は事前にスタッフにご確認ください。

### 濃厚ティークリーム

980yen

ロイヤルミルクティーの  
クリームとアールグレイ  
のソース



### ガレットシュクレ

980yen

ガレット生地に  
ハチミツとクルミ



あんバター みたらしソース添え

1,100 yen

ミルキー発酵バター 練乳、砂糖、発酵バター

980 yen

たっぷりシナモン シナモンとバター

980 yen

やみつき塩キャラメル グランドの塩をきかせたキャラメルソース

980 yen

ティーハウス特製 ミルクジャム 生クリームと蜂蜜

980 yen

シュガー&バター バターと砂糖

880 yen



TOPPING

至福のバニラアイス

+180 yen



紅茶1杯だけ飲みたいお客様に  
ホットティー

1カップ

650 yen

# TEA MENU

ティーメニュー

## -FLAVOR-

フレーバー

HOT 980 yen

ICE 1,100 yen

フルーツ系、フラワー系、アールグレイベース、キャラメル系の中から好み  
のテイストをスタッフまでお伝えください。おすすめのフレーバーでお作り  
致します。飲み方はHOTかICEからお選びいただけます。

好みのテイストをお伝えください。季節のお勧めをご案内致します。

**-BLACK-**  
ブラック

**Dimbula**  
SEASON BLACK TEA  
• **ダージリン** HOT 1,200 yen

**Sabaragamuwa**  
RECOMMEND CEYLON TEA  
• **おすすめセイロンティー** HOT or ICE 980 yen  
with MILK +110 yen

**Ruhuna**  
ティンブラ地方  
• **2021年 ハイクオリティブラックティー** ミルクを添えて HOT 1,200 yen

**UVA**  
IV & HIGHLANDS  
ST JAMES

**Kandy**  
CRAIGHEAD OPI  
IMBOOLPITIYA OPI  
DOMBAGASTALAWA FOP1  
SYLVALANDY OPI  
COLDSTREAM OPI  
KATABOOLA FOP1

**Nuwara Eliya**  
MAHAGASTOTTE PEKOE  
COURT LODGE PEKOE  
INVERNNESS OPI  
SOMMERSETT OPI

## -HERB-

ハーブ

- クニタチブレンドハーブティー (有機原料) 980 yen  
レモングラス・レモンバーム・スペアミント・レモンバーベナー・ペパーミント
- ローズヒップ&ハイビスカス 980 yen
- ルイボス (南アフリカ産・有機原料) 980 yen
- ジャーマンカモミール (エジプト産・無農薬原料) 980 yen
- レモングラス (佐賀県武雄市産・有機原料) 980 yen

# -MORINGA- Non-caffeine

モリンガ (ノンカフェイン)

冷え症  
肩こり

ダイエット

アンチ  
エイジング

免疫力  
低下

ストレス



ポリフェノール  
赤ワインの**8**倍



アミノ酸  
発芽玄米の**10**倍



鉄分  
プルーンの**82**倍



ビタミンA  
ほうれん草の**13**倍



カロテン  
人参の**3**倍



亜鉛  
にんにくの**7**倍



ビタミンC  
オレンジの**7**倍



ビタミンE  
卵の**96**倍



葉酸  
ほうれん草の**4.6**倍



ビタミンB2  
まいわしの**50**倍



ビタミンB1  
豚肉の**4**倍



食物繊維  
ごぼうの**5**倍



カルシウム  
牛乳の**16**倍

21世紀のスーパーフード ノンカフェイン植物：モリンガをベースにしたムレスナティーです。栄養バランス、デトックス効果、抗菌化作用、自律神経の安定など様々な効能が期待されます。人気フレーバーで従来のものより飲みやすくお楽しみいただけます。

ハチミツを加えた  
アイスティーも  
おすすめです

モリンガ アールグレイ

HOT or ICE  
980 yen

# -HERB ARRANGE-

ハーブアレンジ



レモンガラスのレモンティー

ICE or HOT 1,200 yen

# MILK TEA

ミルクティー



## [BLACK SERIES]

- **ブラックティーのロイヤルミルクティー** ICE or HOT 1,250 yen  
ストレートの茶葉を使った濃厚ロイヤルミルクティー

## [FLAVOR SERIES]

- **フレーバーティーのロイヤルミルクティー** ICE or HOT 1,250 yen  
キャラメル、バニラ等の甘い香りが楽しめるデザートミルクティー

- **烏龍茶のロイヤルミルクティー** ICE or HOT 1,250 yen  
黒ウーロン茶を煮出して作る香ばしいミルクティー

- **ラベンダーのロイヤルミルクティー** ICE or HOT 1,250 yen  
ラベンダーとアールグレイが合わさった上品なロイヤルミルクティー

- **ショコラロイヤルミルクティー** ICE or HOT 1,580 yen  
高カカオチョコレートを使用したとろける口当たりのロイヤルミルクティー

- **抹茶ロイヤルミルクティー** ICE or HOT 1,580 yen  
静岡県産の高級抹茶とホワイトチョコレートを使用したまるやかなミルクティー



# TEA SODA

ティーソーダ



濃厚な紅茶をソーダで割るために、通常のアイスティーよりも茶葉をふんだんに使った贅沢な一杯です。  
本日のおすすめの茶葉でお作り致します。

1,250 yen

バニラアイスをプラスしてティーフロートにできます。(+180yen)



## チャイティーソーダ

1,250 yen

シナモン、クローブ、カルダモンのスパイスでほんのり甘いスッキリ爽やかティーソーダ。

ラベンダー香る  
エルダーフラワーのティーソーダ  
1,250 yen



## クラフトジンジャーエールの ティーソーダ

1,320 yen

オリジナルジンジャーシロップで作ったさわやかな味わい

# ARRANGE TEA

アレンジティー



## 温州みかんの クラフトアイスティー

1,320 yen

愛媛産の無添加みかんジュース

## 3種のセパレートティー

各1,250 yen

自家製レモネードをそれぞれの組み合わせでお作り致します。爽やかなレモンの味わいと見た目もとても可愛い一杯になっています。

- ・アールグレイ
- ・バタフライピー
- ・ローズヒップ & ハイビスカス



## キャラメルアイスドルチェ

1,250 yen

香り高い紅茶をクラッシュドアイスに仕上げアイスクリームと楽しむティードルチェ。お好みでミルクと併せてどうぞ。

# OTHERS

アザース

- **シードル** 1,100 yen  
ガレットと一緒に1杯いかがでしょうか？  
フランス・ブルターニュ産のりんご100%で作られる  
天然発酵を用いた微発泡酒シードルです。
- **オレンジジュース** 700 yen  
愛媛産の無添加みかんジュース
- **ジンジャーエール** 700 yen  
オリジナルジンジャーシロップで  
作ったさわやかな味わい

# CHAI

チャイ



## キャラメルチャイ

ICE or HOT 1,580 yen

オリジナルブレンドのカルダモン、クローブ、シナモンをじっくり煮込み仕上げにキャラメルフレーバーのリーフを使い甘い香りでバランスを取った定番メニュー。

生クリームのあり・なしお好みで  
お選びください。



## カカオチャイ

ICE or HOT 1,580 yen

オリジナルスパイスと有機カカオニブを煮出して作る香り豊かなチャイ。カフェインが控えめなのも嬉しいポイント。



## 抹茶チャイ

ICE or HOT 1,580 yen

静岡県産の高級抹茶をふんだんに使用した、おだやかな苦味がおいしいチャイ。