



寿月堂

Tsukiji / Ginza / Paris

「茶の湯」を大成した千利休は、茶道の心と禅の極意は一致するという「茶禅一味」という考えに共鳴し、禅の精神を茶道に取り入れていました。寿月堂はその「茶禅一味」をコンセプトとし、日本茶専門店として、高品質で幅広い品揃えのお茶によって、お客様に心豊かな安らぎの時間を提供いたします。



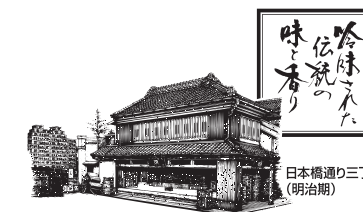
茶禅の精神を息づかせた寿月堂の3店舗は建築家隈研吾氏が設計。築地本店の竹の曲線が広がる開放的な空間は、野点傘の下の茶会を彷彿とさせます。



銀座 歌舞伎座店の屋上庭園を臨む喫茶スペースでは、竹に囲まれた静寂な空間でお茶やお菓子、軽食をお楽しみいただけます。パリ店ではお茶会や伝統工芸品の展示イベントを開催し、お茶の啓蒙活動を行っています。



寿月堂は、1854年創業の海苔の老舗丸山海苔店が茶禅の精神を通して日本文化の美しさと茶の心を世界に伝えるために始めたお茶専門店です。厳選した薫り高い高品質なお茶が、五感を刺激し安らぎをもたらします。



メニュー

煎茶セット お菓子付き

- A 極上 御代の光 (上生菓子) 1,727 円(税込1,900円)
- B 百年の春 1,272 円(税込1,400円)
- C 特撰 寿月 1,163 円(税込1,280円)
- D 薩摩のはしり 1,272 円(税込1,400円)

玉露セット 上生菓子付き

- A 玉露 円相 2,136 円(税込2,350円)
- B 玉露 味匠 1,727 円(税込1,900円)

抹茶セット 上生菓子付き

- A 抹茶 円光(濃茶) 2,136 円(税込2,350円)
- B 抹茶 初昔(薄茶) 1,545 円(税込1,700円)

ほうじ茶セット お菓子付き

- A 青ほうじ 飛驒のほまれ 1,136 円(税込1,250円)
- B ほうじ茶あげ ほうじ茶 1,072 円(税込1,180円)

バスク風 抹茶チーズケーキセット

- A 和紅茶アールグレイ 有機栽培 1,500 円(税込1,650円)
- B まつり芽茶80 <水出し冷茶> 冷 1,500 円(税込1,650円)

抹茶とフランボワーズのミルフィーユ 温 ドリンク付き

- A 和紅茶アールグレイ 有機栽培 1,500 円(税込1,650円)
- B ^{くわい} 紅の実の完熟コーヒー 有機栽培
ブラジル サクアレマグループ農園 1,500 円(税込1,650円)

Menu

Sencha Set

- A Miyono Hikari ¥1,727 (¥1,900 incl.tax)
- B Haru ¥1,272 (¥1,400 incl.tax)
- C Jugetsu ¥1,163 (¥1,280 incl.tax)
- D Satsumano Hashiri ¥1,272 (¥1,400 ncl.tax)

Gyokuro Set

- A Enso ¥2,136 (¥2,350 incl.tax)
- B Misho ¥1,727 (¥1,900 incl.tax)

Matcha Set

- A Enko ¥2,136 (¥2,350 incl.tax)
- B Hatsumukashi ¥1,545 (¥1,700 incl.tax)

Hojicha Set

- A AoHojicha ¥1,136 (¥1,250 incl.tax)
- B Hojicha ¥1,072 (¥1,180 incl.tax)

Matcha Cheesecake Set

- A Japanese Earl Grey ¥1,500 (¥1,650 incl.tax)
- B Mecha ¥1,500 (¥1,650 incl.tax)

Matcha&Framboise Mille-Feuille

- A Japanese Earl Grey ¥1,500 (¥1,650 incl.tax)
- B Coffee ¥1,500 (¥1,650 incl.tax)

濃厚 抹茶 フレンチトースト コーヒーまたは
水出し芽茶付き
1,454 円 (税込1,600円)

濃厚 モンブランセット 温 ドリンク付き

- A 五穀茶 1,500 円 (税込1,650円)
- B 和紅茶アールグレイ 有機栽培 1,500 円 (税込1,650円)
- C ^{くわい} 紅の実の完熟コーヒー 有機栽培
ブラジル サクアレマグループ農園 1,500 円 (税込1,650円)

濃厚 モンブランセット 冷 ドリンク付き

- D まつり芽茶80 1,436 円 (税込1,580円)
- E 柚子抹茶 1,436 円 (税込1,580円)

※4月~9月の期間はアイスコーヒーもお選びいただけます

濃厚 抹茶 パフェ ほうじ茶付き
1,500 円 (税込1,650円)

抹茶クリーム白玉ぜんざい ほうじ茶付き
1,272 円 (税込1,400円)

寿月堂特製 濃厚×なめらかプリン ほうじ茶付き

- A お濃茶プリン 1,363 円 (税込1,500円)
- B 石臼引きほうじ茶プリン 1,272 円 (税込1,400円)

予約制

和のアフタヌーンティー 2,954 円 (税込3,250円)

Matcha French Toast ¥1,454 (¥1,600 incl.tax)

Mont Blanc Set with Hot Drink

- A Five Cereals Tea ¥1,500 (¥1,650 incl.tax)
- B Japanese Earl Grey ¥1,500 (¥1,650 incl.tax)
- C Coffee ¥1,500 (¥1,650 incl.tax)

Mont Blanc Set with Cold Drink

- D Mecha ¥1,436 (¥1,580 incl.tax)
- E Yuzu Matcha ¥1,436 (¥1,580 incl.tax)

Matcha Parfait ¥1,500 (¥1,650 incl.tax)

Zenzai with Matcha Ice Cream ¥1,272 (¥1,400 incl.tax)

Matcha Pudding ¥1,363 (¥1,500 incl.tax)

Hojicha Pudding ¥1,272 (¥1,400 incl.tax)

Japanese Afternoon Tea ¥2,954 (¥3,250 incl.tax)



お菓子

創業670余年の老舗「塩瀬総本家」の上生菓子です。

※季節によりお菓子は変わります。

煎茶セット 上生菓子付き Sencha Set



A 極上 御代の光 1,727円(税込1,900円)

茶草場農法によって育てられた掛川産のやぶきた品種に水色が彩やかなさえみどりをブレンドし、まったりとした味わいに仕上げました。



お菓子

「抹茶フィナンシェ」または「薯蕷饅頭」をお選びいただけます。



煎茶セット お菓子付き Sencha Set

B 百年の春 1,272円(税込1,400円)

日差しがやわらかな時期に摘み取った新芽を使用し、渋みが少なく甘みと旨みが豊富な味わいに仕上げました。口のなかでじわっと広がるまろやかな甘みをご堪能ください。



C 特撰 寿月 1,163円(税込1,280円)

コクのある味わいとふくよかな香り。味・香り・色の三拍子揃ったバランスのよいお茶。



D 薩摩のはしり 1,272円(税込1,400円)

鹿児島茶ならではの、まったりとしたコク。寿月堂のお茶の中で最も火入れの強いお茶です。





お菓子

創業670余年の老舗
「塩瀬総本家」の上生菓子です。
※季節によりお菓子は変わります。



お菓子

創業670余年の老舗
「塩瀬総本家」の上生菓子です。
※季節によりお菓子は変わります。

玉露セット 上生菓子付き Gyokuro Set

※お好みで、うまみが凝縮した
茶殻をポン酢につけて召し
上がっていただけます。



味わいチャート

A 玉露 円相

2,136 円
(税込2,350円)

京都・宇治産。
日本遺産に認定された宇治寺内地区の茶園で
手で丁寧に摘まれた逸品です。



B 玉露 味匠

1,727 円
(税込1,900円)

京都・宇治産。
口に含んだとたんに広がる凝縮された旨みとすっきりとした
喉越しをお楽しみいただけます。



抹茶セット 上生菓子付き Matcha Set

A 抹茶 円光(濃茶) 2,136 円(税込2,350円)

京都・宇治産。
鮮やかな緑色、ふくよかな香り、豊潤な味わい。
※濃茶をお楽しみの後、残った抹茶にお湯を足し、
薄茶に点てなおします。スタッフに声をお掛け下さい。

味わいチャート



B 抹茶 初昔(薄茶) 1,545 円(税込1,700円)

静岡・岡部産。
静かな山間を流れる朝比奈川の流域と、寒冷清涼な気候が、
鮮やかな緑色とまったりとした滋味、清純な芳香を育てます。





お菓子

「抹茶フィナンシェ」
または「薯蕷饅頭」を
お選びいただけます。



ほうじ茶セット お菓子付き

Hojicha Set

A 青ほうじ 飛驒のほまれ 1,136円

(税込1,250円)

弱火でじっくり焙じる「青ほうじ」の手法は、
茶葉の青々しさを残しながら、深みのある
香りと奥深い味わいがします。

味わいチャート



B ほい炉あげ ほうじ茶 1,072円

(税込1,180円)

焙煎したての、こうばしい香りは
みつばちが寄ってくるほどの甘さ。



Jugetsudo × MANOIR

マノワ
旬の食材、ジビエ、ワインで食通を魅了する
東京広尾のフレンチレストラン。

バスク風 抹茶チーズケーキ

スペイン バスクの本場の味わいを残しながら
中嶋農法栽培の抹茶のやさしい味わいが
引き立つバスクチーズケーキ。

バスク風 抹茶チーズケーキセット

ドリンク付き

Matcha Cheesecake Set

A 和紅茶アールグレイ 有機栽培 Japanese Earl Grey 温 1,500円

(税込1,650円)

自然発酵させた和紅茶は苦みが少なくまろやかな味わいのため、
柑橘のベルガモットの香りが引き立ちます。

味わいチャート



B まつり芽茶80 Powder Tea with Tea Buds 冷 1,500円

(税込1,650円)

芽茶のうまみたっぷりの濃厚な味わい。
高級抹茶入りの上品な甘さが特徴です。
つめたく冷やした冷茶でお楽しみください。

バスク風 抹茶チーズケーキはお持ち帰り用もご用意しております。



フランスの伝統製法で葉を重ねるように焼き上げたサクサクのパイに、お薄用のまろやかな抹茶のカスタードクリームが溢れます。甘酸っぱいフランボワーズの相性も抜群です。

抹茶とフランボワーズのミルフィーユ 温 ドリンク付き Matcha & Framboise Mille-Feuille

A 和紅茶アールグレイ 有機栽培 Japanese Earl Grey **1,500円** (税込1,650円)
自然発酵させた和紅茶は苦みが少なくまろやかな味わいのため、柑橘のベルガモットの香りが引き立ちます。

B ^{くわい}紅の実の完熟コーヒー 有機栽培 Coffee **1,500円** (税込1,650円)
ブラジル サクアレマグループ農園
有機肥料を使用した農園で栽培されたシングルオリジンコーヒー。
樹上で完熟させた赤い実を使用しているためコクがありながら雑味のないすっきりした味わい。



抹茶しみこむ 濃厚フレンチトースト コーヒー または水出し芽茶付き Matcha French Toast **1,454円** (税込1,600円)

中嶋農法栽培の抹茶、バニラ、生クリームなどを混ぜた卵液に、ふわふわ食感のデニッシュブレッドを一晩漬け込み、丁寧に焼き上げました。
お点前グレードの抹茶ソースやパウダーをかけて、ふって、お好みの抹茶の味わいをアレンジしながら楽しめます。



濃厚抹茶モンブラン

寿月堂の高級抹茶をふんだんに使用。抹茶のほろ苦さと、和栗のペーストを使用したクリームが調和した濃厚な味わい。

濃厚 モンブランセット

Mont Blanc Set with Hot Drink

温 ドリンク付き

A 五穀茶 Five Cereals Tea

1,500 円 (税込 1,650 円)

五穀のうまみ、甘み、香ばしさを感じる自然の味わい。とくだみ・桑の葉・柿の葉・明日葉・有機栽培紅茶をブレンドした、飲みやすい健康茶です。

B 和紅茶アールグレイ **有機栽培** Japanese Earl Grey

1,500 円 (税込 1,650 円)

自然発酵させた和紅茶は苦みが少なくまろやかな味わいのため、柑橘のベルガモットの香りが引き立ちます。

C くれない 紅の実の完熟コーヒー **有機栽培** Coffee

1,500 円 (税込 1,650 円)

ブラジル サクアレマグループ農園
有機肥料を使用した農園で栽培されたシングルオリジンコーヒー。樹上で完熟させた赤い実を使用しているためコクがありながら雑味のないすっきりした味わい。

モンブランはお持ち帰り用もご用意しております。

濃厚モンブラン

「抹茶」または「ほうじ茶」をお選びいただけます



濃厚 モンブランセット

Mont Blanc Set with Cold Drink

冷 ドリンク付き

※4月～9月の期間はアイスコーヒーもお選びいただけます

D まつり芽茶80 Powder Tea with Tea Buds

1,436 円
(税込 1,580 円)

芽茶のうまみたっぷりの濃厚な味わい。高級抹茶入りの上品な甘さが特徴です。つめたく冷やした冷茶でお楽しみください。

E 柚子抹茶 Yuzu Matcha

1,436 円
(税込 1,580 円)

柚子のさわやかな香りと濃厚な抹茶のうまみをお楽しみいただけます。つめたく冷やした冷茶でお楽しみください。高知産の天然柚子皮粉末をブレンド。

味わいチャート



モンブランはお持ち帰り用もご用意しております。



舌でとろける

濃厚 抹茶パフェ

ほうじ茶付き

1,500円(税込1,650円)

Matcha Parfait

お点前用の上級抹茶を使用した濃厚な抹茶ソフトクリームと、ほろ苦い抹茶蜜、上質な餡が口の中で溶けあいます。抹茶寒天も入ったお茶屋ならではの贅沢抹茶パフェ。



抹茶クリーム白玉ぜんざい

ほうじ茶付き

Zenzai(Sweetened Bean Paste) with
Matcha Ice Cream

1,272円(税込1,400円)

白玉ぜんざいに中嶋農法抹茶を使用した抹茶アイスを添えました。小豆の甘さとほろ苦い抹茶アイスが口の中で溶けあいます。



驚くほど、濃厚でなめらかな食感

寿月堂特製 濃厚×なめらかプリン ほうじ茶付き Matcha / Hojicha Pudding

北海道・十勝の濃厚クリームと清涼感のある千葉県産の牛乳を使用することで、驚くほど、濃厚な味わいながら、なめらかな食感に仕上げました。

A お濃茶プリン 1,363円(税込1,500円)

最高級抹茶「円光」を使用。お濃茶を味わえる濃厚プリン。

B 石臼引きほうじ茶プリン 1,272円(税込1,400円)

石臼で丁寧に引いたきめの細かいほうじ茶パウダーが香る濃厚プリン。

プリンはお持ち帰り用もご用意しております。



和のアフタヌーンティー 予約制 2,954円(税込3,250円) Japanese Afternoon Tea

厳選した素材で作られた、手まり寿司やサンドイッチなどのセイボリーと、寿月堂の上質な抹茶を使用したオリジナルスイーツをお重箱でご用意しました。三種類の香り高いお茶とお楽しみください。

一段

- ・こんとびの特製バイクドチーズケーキ
- ・煎りたてほうじ茶のパンナコッタ
- ・くるみ入り濃厚ブラウニー
- ・抹茶フィナンシェ&フランボワーズフィナンシェ

二段

- ・サーモン手まり寿司
- ・海苔サンドイッチ(たまご&シーフード)
- ・抹茶モンブラン
- ・季節のスープ

食後

- ・自家製抹茶ソフトクリームをお抹茶とともに

食前

「芽茶アイスティー」
うまみ成分たっぷりの
芽茶のアイスティーをスターターに。



食中

「極上 棒ほうじ茶」
甘露水のような澄み切った甘みで、お口直し。
※ほうじ茶は何杯でもお召しあがりいただけます。
スタッフにお申し付けください。



食後

「抹茶ショット」
きめ細やかでまろやかな抹茶をデミタスカップで。





柚子抹茶
スムージー



シャンパン

ドリンク

〈ソフトドリンク〉

柚子抹茶スムージー *Yuzu Matcha Smoothie* **845 円**
(税込930円)
天然柚子の香りと、抹茶の濃厚なコクが楽しめる寿月堂特製スムージー。甘さ控えめのさっぱりとした味わいです。

抹茶ラテ (温・冷) *Matcha Latte* **736 円**
(税込810円)
寿月堂の抹茶を使用した濃厚な味わい。

くれない
紅の実の完熟コーヒー **有機栽培** *Coffee* **727 円**
(税込800円)
ブラジル サクアレマグループ農園
※4月～9月の期間はアイスコーヒーもお選びいただけます。

まつり芽茶80 (冷) *Powder Tea with Tea Buds (Iced)* **690 円**
(税込760円)
芽茶のうまみたっぷりの濃厚な味わい。

柚子抹茶 (冷) *Yuzu Matcha (Iced)* **700 円**
(税込770円)
高知産の天然柚子入り抹茶。

〈アルコール類〉

シャンパン *Champagne* **1,318 円**
(税込1,450円)

グラスワイン (赤・白) *Glass Of Wine (Red・White)* **1,045 円**
(税込1,150円)

寿月堂のお茶

寿月堂のお茶は、コクと深みにこだわった深蒸し煎茶。静岡、鹿児島、岐阜等の産地から厳選した茶葉を使用し、葉の青々しさを感じられるような仕上げにしております。

抹茶 Matcha
Powdered green tea



玉露 Gyokuro
The superlative experience in Japanese green tea



煎茶 Sencha
Classical green tea



雁音 Karigane
Stalks of Gyokuro



抹茶入り玄米茶
Genmaicha with Matcha
Green tea with roasted brown rice



ほうじ茶 Hojicha
Roasted green tea



寿月堂の日本茶体感コース 予約制

日本茶の様々な楽しみ方が体験できるコースメニューのご案内です。
建築家 隈研吾氏設計の竹に囲まれた空間で、玉露、抹茶、煎茶、ほうじ茶など、お茶の味わいの違いを、趣向をこらしたスイーツとともに楽しみください。

コース内容

- ・季節のお茶 / 小菓子
- ・玉露 (一煎目)
- ・玉露 (二煎目)
- ・玉露 茶葉試食
- ・茶香炉体験 (ほうじ茶づくり)
- ・抹茶 薄茶 / スイーツ 3種
- ・炒りたてほうじ茶 / あられ

料金：3,590円 (税込3,950円)

※ご予約につきましては店頭スタッフ、
またはお電話にてお問い合わせください。
※お一人様でもお気軽にご参加いただけます。
※団体6名様までご参加いただけます。



貸切パーティープラン 予約制

ライトアップされた屋上庭園を眺めながら楽しめる「貸切パーティープラン」のご案内です。
建築家 隈研吾氏設計の3,000本の竹を使用した店内では、カウンターで点てる簡単なお茶会なども開催可能。お食事はフィンガーフードからイタリア料理まで取り揃え、大小さまざまなパーティーに対応いたします。ぜひお気軽にご相談ください。

メニュー例

- ・サンドイッチ各種
- ・茶巾寿司 / ちらし寿司
- ・国産和牛のローストビーフ
- ・イタリア サンダニエーレ産 骨付生ハム切り分け実演
- ・抹茶 / 日本茶各種
- ・シャンパン / ワイン各種 他

時間帯：18：30～22：00

※午前中や夕方の時間帯も対応可能です。
ご予算も併せて、ご相談ください。

収容人数：席数43席
立食時 約50名

※ご予約につきましては店頭スタッフ、
またはお電話にてお問い合わせください。