



Tsukiji



Ginza



Paris

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。

メニュー

こんとび海苔使用

海苔と食べる シーフードサンド

スープ・デザート・芽茶(冷)付き 1,381円 (税込1,580円)

「佐賀のはしり」と「こんとび」で包む

俵おむすび

お吸い物・玉子焼・デザート・ほうじ茶付き 1,409円 (税込1,550円)

季節のパスタ

※季節の内容につきましては、別紙メニューをご確認ください

デザート・芽茶(冷)付き 1,436円 (税込1,580円)

曜日限定 金・土・日

雛ちらしセット

お吸い物・玉子焼・デザート・ほうじ茶付き 1,436円 (税込1,580円)

季節限定 4月~11月

寿月堂 × さらしなの里

打ちたて 抹茶蕎麦

デザート・ほうじ茶付き 1,300円 (税込1,430円)

季節限定 12月~3月

鯛茶漬け

デザート・ほうじ茶付き 1,409円 (税込1,550円)

予約制

和のアフタヌーンティー

2,954円 (税込3,250円)



海苔の風味が絶品!

海苔と食べる シーフードサンド

Seafood Sandwich

スープ・デザート・
芽茶(冷)付き

〈こんとび海苔使用〉 1,381円(税込1,520円)

新鮮な魚介類と、香り高いこんとび海苔が調和した新しい味わいのサンドイッチです。
「たまご」「シーフード」「はんぺんと明太子」「マグロとアボカド」



人気
No.1

「佐賀のはしり」と「こんとび」で包む

俵おむすび

Rice Ball Set

お吸い物・玉子焼・デザート・ほうじ茶付き

1,409円(税込1,550円)

お米(新潟産コシヒカリ)、塩(沖縄産)、具材にこだわった
一口サイズのおにぎりを、二種類の海苔で包んでお楽しみください。

五種の俵おむすび

「焼き鮭ほぐし身」「中嶋農法栽培抹茶」「南高梅&刻み大葉」「かけごはん&しらす」「ドライトマト&オリーブ」



雛ちらしセット

Hina-Chirashi Set

お吸い物・玉子焼・
デザート・ほうじ茶付き

曜日限定 金・土・日

1,436円(税込1,580円)

新鮮な魚介を使用した、彩りあざやかなちらし寿司です。

柚子胡椒とともに漬け込んだマグロが、ピリッとアクセントに。

きざみ海苔入りのだし巻玉子、礼文島産昆布でダシをとったお吸い物とともにお召し上がり下さい。



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をご用意しました。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&フランポ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)

お土産に大人気

テイクアウト

店舗正面のカウンターにてお求めいただけます。

抹茶フィナンシェ [5個/箱入] **1,250 円**

宇治抹茶使用
お濃茶プリン **860 円**

石臼引き
ほうじ茶プリン **750 円**

抹茶モンブラン **670 円**

ほうじ茶モンブラン **670 円**

抹茶とフランボワーズのミルフィーユ **750 円**

とろ～り濃厚
フォンダン抹茶マフィン **350 円**

濃厚抹茶テリーヌ 和栗・小豆・レモン入り **2,800 円**

こんとび使用
海苔と食べるシーフードサンド **850 円**

