



Tsukiji



Ginza



Paris

寿月堂

Tsukiji / Ginza / Paris

千利休は茶の湯を大成するにあたり、茶道の心と禅の精神がひとつとなる「茶禅一味」の思想に深く共鳴しました。その精神を礎に、寿月堂は日本茶専門店として選り抜かれた上質なお茶を通じ、お客様に心豊かで安らぎに満ちたひとときをお届けいたします。

茶禅の精神を息づかせた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、野点傘の下で開かれる茶会を彷彿とさせ、都心にもありながらも自然と調和した趣を感じさせます。銀座 歌舞伎座店の屋上庭園を臨む喫茶スペースでは、竹に囲まれた静謐な空間の中で、お茶やお菓子、軽食とともにゆったりとしたひととき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・イベントも開催し、日本茶の魅力を広く伝える活動も行っています。

メニュー

海苔の風味が引き立つ

海苔と食べる シーフードサンド

スープ・デザート・芽茶付き 1,710円 (税込1,880円)

佐賀のはしり & 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 1,800円 (税込1,980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・芽茶付き 1,846円～1,891円 (税込2,030円～2,080円)

雛ちらしセット

曜日限定 金・土・日

お吸い物・玉子焼・デザート・ほうじ茶付き 1,891円 (税込2,080円)

寿月堂 × さらしなの里

打ちたて 抹茶蕎麦

季節限定 5月～8月

デザート・ほうじ茶付き 1,728円 (税込1,900円)

鯛茶漬

季節限定 9月～4月

デザート・ほうじ茶付き 1,891円 (税込2,080円)

和のアフタヌーンティー

予約制

3,546円 (税込3,900円)



海苔の風味が引き立つ

海苔と食べる シーフードサンド

Seafood Sandwich

スープ・デザート・
冷 芽茶付き

1,710円 (税込1,880円)

「たまご」、「はんぺんと明太子」、「マグロとアボカド」のサンドイッチを
こんとび海苔とともに。海苔で引き立つ素材の美味しさ。



人気
No.1

佐賀のはしり&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・温 ほうじ茶付き

1,800円 (税込1,980円)

5種の一口サイズのおむすびを、2種の海苔で包み、味わいの違いをお楽しみください。

5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・温 ほうじ茶付き

曜日限定 金・土・日

1,891円(税込2,080円)

新鮮な魚介を使った、彩り豊かなちらし寿司。柚子胡椒で漬け込んだマグロが辛味のアクセントに。きざみ海苔を忍ばせただし巻玉子を添え、礼文島産昆布の旨みが広がるお吸い物とともに。



和のアフタヌーンティー

Japanese Afternoon Tea

予約制 3,546円(税込3,900円)

手まり寿司、サンドイッチ、季節のスープなどのセイボリーと、寿月堂の上質な抹茶を使用したスイーツをお重箱に詰め合わせました。3種類の香り高いお茶とのペアリングをお楽しみください。

一段

- ・柚子香るアフタヌーンティーサンド
- ・煎りたてほうじ茶のパンナコッタ
- ・青糸香るケーキサレ
- ・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)
- ・マッシュルームと玉露のサラダ
- ・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トに。



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。



※画像はイメージです。実際の内容とは異なる場合がございます。

ドリンク

〈ソフトドリンク〉

柚子抹茶スムージー *Yuzu Matcha Smoothie* **891円**
(税込980円)
天然柚子の香りと、抹茶の濃厚なコクが楽しめるスムージー。
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* **773円**
(税込850円)
寿月堂の抹茶を使用した濃厚な味わい。

紅の実の完熟コーヒー **有機栽培** *Coffee* **682円**
(税込750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。

柚子抹茶 **冷** *Iced Yuzu Matcha* **728円**
(税込800円)
高知産の天然柚子入り抹茶。

〈アルコール類〉

グラスワイン(白) *Glass Of Wine (White)* **1,364円**
(税込1,500円)



柚子抹茶
スムージー

おもたせに

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。※価格は全て税込価格です。

抹茶フィナンシェ [5個/箱入] **1,500円**

宇治抹茶使用
お濃茶プリン **980円**

白挽き
ほうじ茶プリン **750円**

抹茶モンブラン **830円**

ほうじ茶モンブラン **830円**

抹茶とフランボワーズのミルフィーユ **800円**

とろ〜り濃厚
フォンダン抹茶マフィン **380円**

濃厚抹茶テリーヌ 和栗・小豆・レモン入り **3,950円**

海苔の風味が引き立つ
海苔と食べるシーフードサンド **1,000円**

