

# 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び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。



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。



創業170余年のプロの味

## 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) 1,864 円(税込2,050円)
- B 特撰 百年の春 1,500 円(税込1,650円)
- C 薩摩のはしり 1,500 円(税込1,650円)
- D 特撰 寿月 1,410 円(税込1,550円)

### 玉露セット 上生菓子付き

- A 玉露 円相 2,319 円(税込2,550円)
- B 玉露 味匠 2,091 円(税込2,300円)

### 抹茶セット 上生菓子付き

- A 抹茶 円光(濃茶) 2,364 円(税込2,600円)
- B 抹茶 初昔(薄茶) 1,910 円(税込2,100円)

### ほうじ茶セット お菓子付き

- A 青ほうじ 飛騨のほまれ 1,410 円(税込1,550円)
- B ほい炉あげ ほうじ茶 1,319 円(税込1,450円)

### バスク風 抹茶チーズケーキセット ドリンク付き

- A 和紅茶アールグレイ **有機栽培** 1,637円(税込1,800円)
- B まつり芽茶80 <水出し冷茶> 1,637円(税込1,800円)

### 抹茶とフランボワーズのミルフィーユ ドリンク付き

- A 和紅茶アールグレイ **有機栽培** 1,682円(税込1,850円)
- B <sup>ぐれない</sup> 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 1,682円(税込1,850円)

## Menu

### Sencha Set with a confectionary

- A Miyono Hikari ¥1,864 (¥2,050 incl.tax)
- B Special Edition Hyakunen no Haru ¥1,500 (¥1,650 incl.tax)
- C Satsumano Hashiri ¥1,500 (¥1,650 incl.tax)
- D Tokusen Jugetsu ¥1,410 (¥1,550 incl.tax)

### Gyokuro Set with a confectionary

- A Enso ¥2,319 (¥2,550 incl.tax)
- B Misho ¥2,091 (¥2,300 incl.tax)

### Matcha Set with a confectionary

- A Enko(Strong) ¥2,364 (¥2,600 incl.tax)
- B Hatsumukashi (Normal) ¥1,910 (¥2,100 incl.tax)

### Hojicha Set with a confectionary

- A Ahoji Hidano Homare ¥1,410 (¥1,550 incl.tax)
- B Hoiroage Hojicha ¥1,319 (¥1,450 incl.tax)

### Matcha Cheesecake Set

- A Japanese Earl Grey ¥1,637 (¥1,800 incl.tax)
- B Mecha ¥1,637 (¥1,800 incl.tax)

### Matcha & Framboise Mille-Feuille

- A Japanese Earl Grey ¥1,682 (¥1,850 incl.tax)
- B Coffee ¥1,682 (¥1,850 incl.tax)

### 濃厚 抹茶フレンチトースト コーヒーまたは芽茶付き

1,710 円 (税込1,880円)

### 濃厚 モンブランセット ドリンク付き

- A 五穀茶 1,682 円 (税込1,850円)
- B 和紅茶アールグレイ **有機栽培** 1,682 円 (税込1,850円)
- C <sup>ぐれない</sup> 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 1,682 円 (税込1,850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 モンブランセット ドリンク付き

- D まつり芽茶80 1,682 円 (税込1,850円)
- E 柚子抹茶 1,682 円 (税込1,850円)

### 濃厚 抹茶パフェ ほうじ茶付き

1,637 円 (税込1,800円)

### 抹茶アイスクリーム白玉ぜんざい ほうじ茶付き

1,528 円 (税込1,680円)

### 濃厚×なめらかプリン ほうじ茶付き

- A お濃茶プリン 1,619 円 (税込1,780円)
- B 白挽きほうじ茶プリン 1,528 円 (税込1,680円)

### 和のアフタヌーンティー 3,546 円 (税込3,900円)

**予約制**

Matcha French Toast ¥1,710 (¥1,880 incl.tax)

### Mont Blanc Set with Hot Drink

- A Five Cereals Tea ¥1,682 (¥1,850 incl.tax)
- B Japanese Earl Grey ¥1,682 (¥1,850 incl.tax)
- C Coffee ¥1,682 (¥1,850 incl.tax)

### Rich Mont Blanc Set with Cold Drink

- D Mecha ¥1,682 (¥1,850 incl.tax)
- E Yuzu Matcha ¥1,682 (¥1,850 incl.tax)

Matcha Parfait ¥1,637 (¥1,800 incl.tax)

Zenzai with Matcha Ice Cream ¥1,528 (¥1,680 incl.tax)

Matcha Pudding ¥1,619 (¥1,780 incl.tax)

Hojicha Pudding ¥1,528 (¥1,680 incl.tax)

Japanese Afternoon Tea ¥3,546 (¥3,900 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

味わいチャート



### A 極上 御代の光

1,864円 (税込 2,050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 特撰 百年の春 1,500円 (税込 1,650円)

早摘みの新芽から生まれる、甘露のようにまろやかな味わい。

味わいチャート



### C 薩摩のはしり 1,500円 (税込 1,650円)

鹿児島県産の茶葉100%。力強く、芯のある旨み。



### D 特撰 寿月 1,410円 (税込 1,550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。





### お菓子付き

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



### お菓子付き

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

## A 玉露 円相 Gyokuro Enso

京都 宇治産



日本遺産認定の本ず茶園で育まれた  
さみどり100%の茶葉。  
濃厚な旨み、甘み、ふくよかな香りが、  
格別の余韻をもたらします。

2,319円  
(税込2,550円)

味わいチャート



## B 玉露 味匠 Gyokuro Misho

京都 宇治産



さみどりの旨みと、宇治ひかりの澄んだ香り。  
二つの個性を重ね合わせたブレンドは、  
まろやかなコクと爽やかな香りが調和。

2,091円  
(税込2,300円)



※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。



## A 抹茶 円光(濃茶) Matcha Enko

京都 宇治産

さみどり、てんみょうなど最上級品種をブレンド。  
鮮やかな緑色、ふくよかな香り、豊潤な味わいです。  
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。

2,364円  
(税込2,600円)

味わいチャート



## B 抹茶 初昔(薄茶) Matcha Hatsumukashi

静岡 岡部産

朝比奈川のほとりの寒冷で澄みわたる気候が、  
茶葉に鮮やかな色、まったりとした滋味、  
清純な香りを与えます。

1,910円  
(税込2,100円)



※静岡県 岡部産の品種を主体にブレンドしています



### 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 飛騨のほまれ** 1,410円  
(税込1,550円)

弱火でじっくり焙じること  
茶葉の青々しさを残しながら、深みのある  
香りと奥行きのある味わいに。

**B ほい炉あげ ほうじ茶** 1,319円  
(税込1,450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。

味わいチャート



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

香ばしく焼き上げたバスクチーズケーキに、  
中嶋農法抹茶のやさしい余韻が広がる。

## バスク風 抹茶チーズケーキセット

### Matcha Cheesecake Set

ドリンク付き

**A 和紅茶アールグレイ** 有機栽培 Japanese Earl Grey 温 1,637円  
(税込1,800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 まつり芽茶80** Powder Tea with Tea Buds 冷 1,637円  
(税込1,800円)

旨み成分をたっぷり含んだ  
新芽の粉茶に、高級抹茶をブレンドし、  
まろやかな味わいに。

味わいチャート



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。



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 1,682円 (税込 1,850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 <sup>くれない</sup> 紅の実の完熟コーヒー** 有機栽培 Coffee 1,682円 (税込 1,850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。

※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。



抹茶しみこむ

## 濃厚フレンチトースト 温 コーヒーまたは 冷 芽茶付き

### Matcha French Toast 1,710円 (税込 1,880円)

中嶋農法栽培の抹茶、バニラ、生クリームを混ぜた卵液に、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。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お楽しみください。

※焼きたてを召しあがっていただくため、ご注文をいただいてから焼き上げますので、少々お時間をいただきます。





### 濃厚抹茶モンブラン

抹茶のほろ苦さに、  
和栗のまろやかなコクが寄り添う。



### 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

**温** ドリンク付き

Rich Mont Blanc Set with Hot Drink

**A 五穀茶 Five Cereals Tea** 1,682円 (税込 1,850円)

五穀の旨み、ほのかな甘み、香ばしさ。  
とくだみ、桑の葉、明日葉、和紅茶などをブレンドした、体にやさしい味わいです。

**B 和紅茶アールグレイ** **有機栽培** Japanese Earl Grey 1,682円 (税込 1,850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 紅の実の完熟コーヒー** **有機栽培** Coffee 1,682円 (税込 1,850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。

※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。

モンブランはお持ち帰り用もご用意しております。

## 濃厚 モンブランセット

**冷** ドリンク付き

Rich Mont Blanc Set with Cold Drink

**D まつり芽茶80 Powder Tea with Tea Buds** 1,682円

(税込 1,850円)

旨み成分をたっぷり含んだ  
新芽の粉茶に、高級抹茶をブレンドし、  
まろやかな味わいに。

**E 柚子抹茶 Yuzu Matcha** 1,682円

(税込 1,850円)

上質な抹茶に、高知産柚子皮の  
パウダーを合わせました。  
爽やかな香りがふわっと広がります。

味わいチャート



柚子高知産  
栽培期間中  
農薬  
不使用  
抹茶

モンブランはお持ち帰り用もご用意しております。



抹茶の旨み、とろける口どけ

## 濃厚 抹茶パフェ 温 ほうじ茶付き

Matcha Parfait

1,637円 (税込 1,800円)

お点前用の抹茶を使用した濃厚なソフトクリーム、ほろ苦く甘い抹茶蜜、餡が口の中で溶け合います。抹茶寒天も添えた、抹茶づくしのパフェ。



## 抹茶アイスクリーム白玉ぜんざい 温 ほうじ茶付き

Zenzai(Sweetened Bean Paste) with Matcha Ice Cream

1,528円 (税込1,680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合います。



茶の旨みを、そのままに

## 濃厚×なめらかプリン 温 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し、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** 1,619円 (税込1,780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 白挽きほうじ茶プリン** 1,528円 (税込1,680円)

白で丁寧に挽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 3,546円 (税込3,900円) Japanese Afternoon Tea

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

### 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。



### 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

- ・ 自家製抹茶ソフトクリームをお抹茶とともに

### 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。

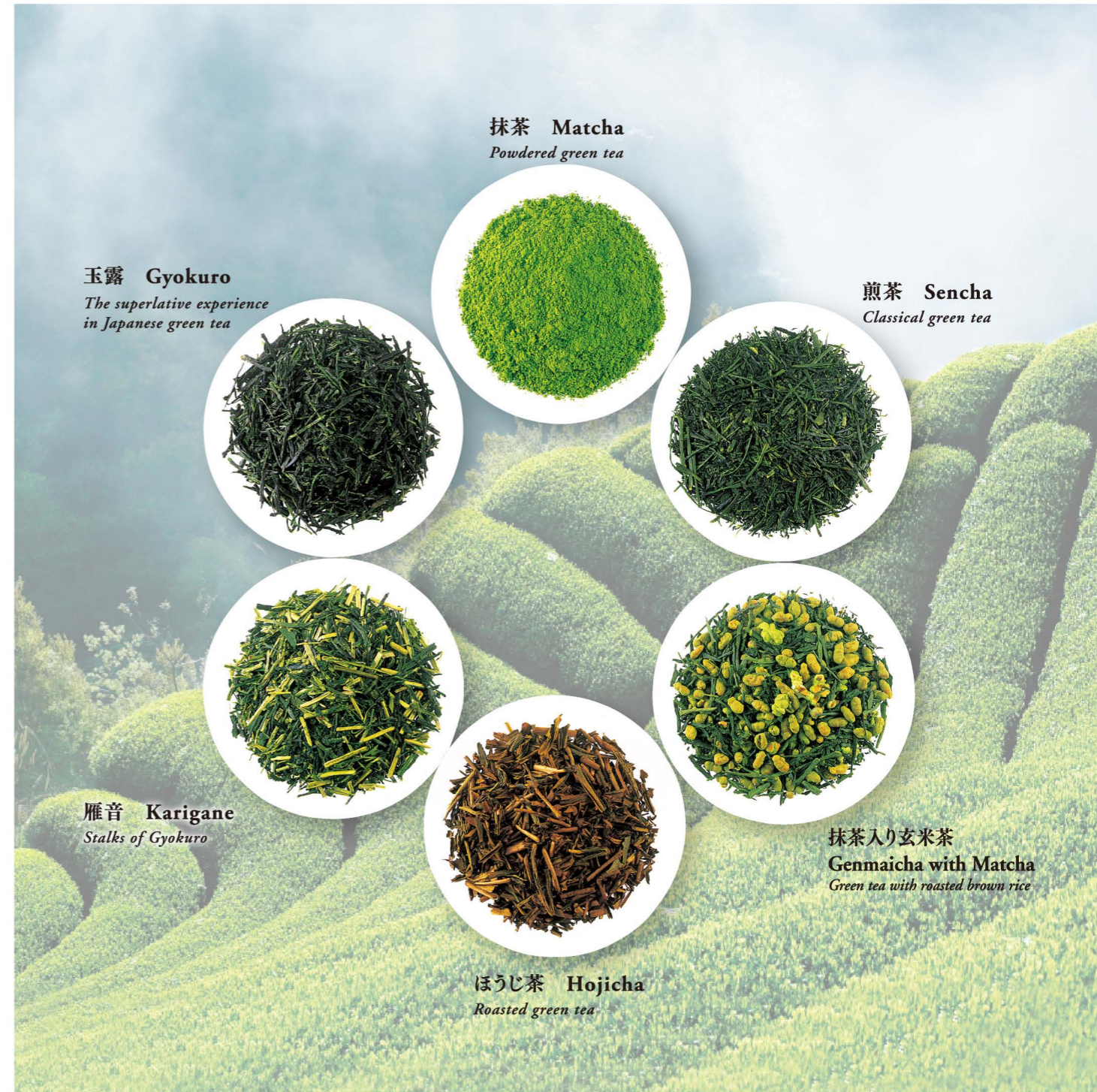
抹茶ラテ   *Matcha Latte* 773円  
(税込850円)  
寿月堂の抹茶を使用した濃厚な味わい。

紅の実の完熟コーヒー  *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  *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)





## 寿月堂の日本茶体感コース 予約制

様々な種類の日本茶と、セイボリーやスイーツとのペアリングを体感いただけるコースです。  
建築家 隈研吾氏設計の竹に囲まれた空間で心を落ち着かせながら日本茶をお楽しみください。

### コース内容

- ・ 柚子抹茶 × 柚子香るアフタヌーンティーサンド
- ・ 青ほうじ茶 × あられ  
茶香炉体験
- ・ 玉露 × マッシュルームと玉露のサラダ
- ・ 抹茶 × 抹茶ショコラ

**料金：4,528円** (税込 4,980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。  
※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。



## 歌舞伎座で楽しむ日本茶教室 予約制

### 美味しい日本茶の淹れ方

日本茶の魅力を  
美味しく淹れるためのコツとともに、  
実際に茶器を使いながら  
丁寧に学んでいただけます。

### 抹茶事始め

お抹茶の基礎知識や作法  
お道具の扱いを、  
一服を点てる体験とともに  
楽しみながら学んでいただけます。

**参加費：3,273円** (税込 3,600円)

**時間：1時間**

**定員：6名**

◀ 詳細・ご予約はこちら

※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。