



緑茶と御菓子

上生菓子付き 550yen

冬季限定

刻の蔵

まろやかな甘みと旨み

深蒸し茶 千両

圧倒的な香ばしい香り

+ 20円

深蒸し茶 萬両

濃厚なまろやかさ

+ 50円

知覧茶 後藤

清々しいスッキリとした旨み



体験型 抹茶お点前

上生菓子付 770yen

ご自身で抹茶を点ててみたい方は、
スタッフが薄茶点前をレクチャーします。
自分で点てるお抹茶はきっと格別。

こちらで点ててお持ちすることもできますので、お気軽にお声掛けください。



らさらの冬の甘味「ぜんざい」は、らさらオープン当初以来、変わらぬ味で、愛され続ける定番メニューです。ぜんざいの主役となる小豆は厳選した北海道産を使用し、丁寧にじっくりと炊き上げていきます。「ことことこと」小さな声を聞きながら、徐々に「つやつや」になっていく小豆たちを眺めます。ゆでたての白玉をそっと浮かべて、さあ召し上がれ。ゆったりとしたこの時間を感じる度に、この季節の豊かさを、愛おしく思います。

お茶と一緒に、今年も私たちの手作りぜんざいで温まってってください。





らさらのぜんざい 660yen



白玉

自家製みたらし/きな粉黒蜜

660yen

ご注文を受けてからお作りする、あたたかい自家製の白玉団子です。お好みて、みたらしか黒蜜きな粉をお選びください。



アイスクリーム

緑茶 / バニラ

400yen

自家製の餡子と一緒にどうぞ。
緑茶アイスは緑茶粉末を練りこんだ、甘さ控えめのオトナの味わいです。



温州みかんの 棒茶ゼリーパフェ

550yen

寒くなるにつれ、甘みもコクも増す温州みかん。白餡とバニラアイスと共に琥珀色の棒茶ゼリーに添えて。後味すっきりとした冬限定のパフェです。

すべての甘味にお好みのお茶が選びいただけます

深蒸し茶 千両

圧倒的な香ばしい香り

レモングラスほうじ

清涼感のあるすっきりとしたほうじ茶

知覧棒茶

浅炒りのほうじ茶

薩摩紅茶

有機栽培の和紅茶

しょうが紅茶

生姜でカラダの芯からあたたまります