

BEER

キリン一番搾り生ビール KIRIN DRAFT BEER	S (240ml) 650 M(400ml) 1,100 Half Yard(720ml) 1,900
キリンラガービール (中瓶) KIRIN BOTTLED BEER	1,100
ハイネケン HEINEKEN	1,200
ギネス GUINNESS	1,200
キリン GREEN'S FREE KIRIN GREEN'S FREE NON-ALCOHOLIC BEER	770

CRAFT BEER

TOKYO BLUES セッションエール TOKYO BLUES SESSION ALE		
常陸野ネストビール ゆずラガー HITACHINO NEST BEER YUZU LAGER		300ml 1,300 400ml 1,600

SPARKLING WINE

ルネ ラフランス ブリュット RENE LAFRANCE BRUT	GLASS 1,300 BOTTLE 7,000
--------------------------------------	-----------------------------

COCKTAIL

ジン&トニック 1,300
GIN & TONIC

マティーニ 1,300
MARTINI

モスコミュール 1,100
MOUSOW MULE

スクリュードライバー 1,100
SCREW DRIVER

モヒート 1,300
MOJITO

テキーラ・サンライズ 1,300
TEQUILA SUNRISE

スパモーニ 1,100
SPUMONI

チャイナ・ブルー 1,300
CHINA BLUE

ファジーネーブル 1,100
FUZZY NAVEL

カシスソーダ 1,100
CASSIS SODA

カシスオレンジ 1,100
CASSIS ORANGE

カシスウーロン 1,100
CASSIS OOLONG TEA

BRANDY

カミュ V.S.O.P. 1,600
CAMUS V.S.O.P.

ヘネシー V.S.O.P. 2,300
HENNESSEY V.S.O.P.

WHISKY

カナディアンクラブ 1,000
CANADIAN CLUB

メーカーズ マーク 1,100
MAKER'S MARK

シーバス・リーガル 12年 1,200
CHIVAS REGAL 12 YEARS

オールド パー 12年 1,500
OLD PARR 12 YEARS

アードベッグ 10年 1,600
ARDBEG 10 YEARS

ザ・マッカラン 12年 ダブルカスク 2,200
THE MACALLAN 12 YEARS DOUBLE CASK

山崎 12年 3,000
SUNTORY YAMAZAKI 12 YEARS

JAPANESE SPIRITS

村正 焼酎 (麦) 900
BARLEY SHOCHU

虎徹 焼酎 (芋) 900
POTATO SHOCHU

梅酒 900
JAPANESE PLUM WINE

クラフトジン (ゴトジン) 2,000
GOTOJIN



五島つばき蒸溜所

GOTOGIN

やわらかな口当たり、凝縮感のある優しい香り、様々なボタニカルが調和したユニーク&ハーモニーな味わい。



FLAVORED TEA 1,100



横浜元町シャンペンスーパーノヴァ **春季限定**

CHAMPAGNE SUPERNOVA

シンプルな茶葉をベースにストロベリーとシャンパンの様な華やかなフレーバーをプラス。エルダーフラワー、ドライのブラックベリーをブレンドした口当たりも優しいフレーバードティーです。

横浜元町ブレンド [アールグレイ & ローズ]

BLEND

テイエール発祥の地である・横浜元町をイメージしたオリジナルアールグレイ。ベルガモット・ローズを中心にブレンドした香りは海風を感じさせるすっきりとした仕上がり。

横浜元町デュエット [マスカット & ペアー]

DUET

スリランカの茶葉をベースにマスカットと洋梨のフルーティーな香りをつけ、色とりどりの花びらを散りばめました。ラ・テイエールで一番人気のフレーバードティー。10年以上人気を誇るロングセラーです。

横浜元町ジュエリーボックス [アップル & プラム]

JEWELRY BOX

バングラデッシュの茶葉をベースにアップルとプラムをブレンドした大人らしい雰囲気をもったフレーバードティーです。アラザンや金平糖、コーンフラワーも入って装い華やか。ミルクティーにも相性抜群です。

横浜元町メニューエット [メープル]

MENUETT

ニルギリとアッサムをベースにメープル風味の甘く濃厚な香り付けをしたミルクティー向きの紅茶です。氷の結晶を思わせるお砂糖と、彩華やかな紅花（サフラワー）が見た目にも可愛い仕上がりです。

横浜元町ミスティグリーン [デカフェ & 巨峰]

MISTY GREEN

高品位なカフェインレスの紅茶に巨峰のジューシーなフレーバーをミックスしました。時間帯を選ばずお召し上がりいただくことができ、アイスティーにも向いています。

【ラ・テイエール】

2003年創業、横浜元町紅茶専門店ラ・テイエールでは「あなたにお似合いの紅茶がきっと見つかる」をコンセプトにオリジナルティー、季節ごとのシーズナルティー、ドイツ・Ronnefeldt社（ロンネフェルト）、ノンカフェインハーブティーやルイボスティを数多く取り扱っております。中でもドイツ・ロンネフェルト社は日本全国でも数少ない取り扱い店舗として2013年より専門性に特化した紅茶専門店としてリニューアル。秤売り展開としては東京・横浜の首都圏では唯一の店舗です。



詳細はこちら

BLACK TEA

1,100

ダージリンティー
DARJEELING

アールグレイ
EARL GREY

HERB TEA

1,100

リラックスカモミール
RELAX CHAMOMILE

カモミールをメインにオレンジピールやローズヒップ、ミントやレモングラスをプラスした飲みやすいハーブティー。

ジンジャーハーブレモン
GINGER HERB LEMON

身体の温まるジンジャーとレモングラスを贅沢にブレンドしたハーブティー。

CHINESE TEA

850

プーアール茶
PU-ERH TEA

龍井茶
LOONG JING TEA

凍頂烏龍茶
SUPERIOR OOLONG TEA

ジャスミン茶
JASMINE TEA

DRY CAKE



ケーキ フリュイ
FRUIT CAKE

411



ディグレ ショコラ
TIGRE CHOCOLAT

411



マドレーヌ ザ・ローズ ルージュ
THE ROSE MADELEINE - ROUGE

351



フロランタン アマンド
FLORENTINE ALMOND

351

COFFEE

ブレンドコーヒー FRESH BREWED BLEND COFFEE	1,100
カプチーノ CAPPUCCINO	1,200
ダブルエスプレッソ ESPRESSO	1,200
カフェオレ CAFE AU LAIT	1,200

SODA

800

クランベリー CRANBERRY
レモン LEMON
キウイ KIWI
パッションフルーツ PASSION FRUIT

FRUIT JUICE

700

オレンジ ORANGE
グレープフルーツ GRAPE FRUIT
アップル APPLE
トマト TOMATO

SOFT DRINK

700

コカ・コーラ COCA-COLA
コカ・コーラ ゼロ COCA-COLA ZERO
ジンジャーエール GINGER-ALE
メロンソーダ MELON SODA

MINERAL WATER

ペリエ PERRIER	1,000
----------------	-------

alain milliat アランミリア 1,200

JUS DE DEGUSTATION



シャルドネ 白グレープジュース
CHARDONNAY

スペイン・ラマンチャ地方のビオブドウ生産者がつくるシャルドネ種を使用。太陽をたっぷり浴びて育ったブドウの持つ豊かな風味に負けない心地よい酸が特徴。ハチミツやカリンを思わせるアロマ、軽めのフィルターがけのため、琥珀色で重量感のあるテクスチャー。



カベルネ・ソーヴィニヨン “ルーージュ”
CABERNET SAUVIGNON “ROUGE”

ワイン用のブドウ品種「カベルネ・ソーヴィニヨン」を使ったジュース。透明感のある紫がかかったルビー色と、フレッシュな葡萄の香り。ほんのり芳ばしさを感じさせます。切れ味のよいすっきりした後味。

※ 表記料金は消費税とサービス料が含まれています。
THE PRICES LISTED INCLUDE TAX AND SERVICE CHARGE.

当レストランのコーヒーは有機&レインフォレスト・アライアンス認証農園産のコーヒー豆を使用しております。



有機 JAS 認証

コーデックス（食品の国際企画を定める機関）のガイドラインに準拠し、農畜産業に由来する環境への負荷を低減した持続可能な生産方式の基準を有機 JAS 規格で規定しております。堆肥等で土作りを行い、化学合成肥料及び農薬の不使用を基本として、放射性物質、遺伝子組換え種子等を、種まきの時点からさかのぼり3年以上使用していない農場で栽培されたコーヒーを登録認証機関によって認証された工場で生産・加工しております。

レインフォレスト・アライアンス認証

レインフォレスト・アライアンスマークは、人と自然にとってより良い未来を表しています。レインフォレスト・アライアンスは、環境を保護しながら収穫量と収入を改善する為に役立つ栽培方法を使うよう生産者に対し研修を実施しています。この研修には、自然な病害虫管理技術やより良い剪定方法などが含まれています。レインフォレストアライアンスに関するより詳しい情報については www.rainforest-alliance.org/ja/ をご覧ください。