

# ハレトツキ朝宮

## Flavorful Drink LAB.

### menu

# ASAMIYA TEA & KIMIYA HERB

『トゥルシー』（ホーリーバジル）をはじめ、「ツキ宮ファーム」にて無農薬で育てたハーブや、朝宮で丁寧に栽培された茶葉をつかって作ったお茶たちです。植物たちの持つチカラやおいしさをどうぞ。

## SINGLE TEA

- トウルシーティー  
トウルシーの花穂と葉の部分を丁寧に摘んだ香り高いノンカフェインのお茶
  - 朝宮在来種の和紅茶（令和7年産）  
完全無農薬で栽培されたやさしいお茶 ほのかなフルーツ感

## BLENDED TEA

- ツキ宮ブレンド 〈ハレ〉  
朝宮在来種和紅茶+レモンバーベナ はっとする柑橘系の香り
  - ツキ宮ブレンド 〈ツキ〉  
朝宮ほうじ茶+トウルシー 芳ばしさと華やかさのバランス

ホットティーはホットでたっぷりお楽しみください  
ホットティーは2煎目の差し湯サービスあります

## BAKED

ツキ宮ファームで無農薬で育てたトウルシー、滋賀県産の小麦粉、卵などすべての素材にこだわり焼き上げた  
パウンドケーキです。おのみものとのペアリングもお楽しみください。

## POUND CAKE

- ・ツキ宮トゥルシーのパウンドケーキ . . . . . 350  
練り込んだトゥルシーの茶葉が香る、岩塩がアクセントのケーキです

## TAKE OUT

ドリンクラボのおのみものは、お持ち帰りしていただけます

- Single tea H · · · · · 500
  - Blended tea H · · · · · 500
  - Seasonal tea H · · · · · 700

マイボトル・タンブラーご持参の場合は、¥30値引きいたします。  
衛生上の観点から、清潔な容器に限らせていただきます。

ハレトツキ朝宮  
Flavorful Drink LAB.  
menu

## SEASONAL BLENDED TEA

季節によって変わる‘天の気のバランス’。

この時季に養生したい、ココロとカラダの要素（木・火・土・金・水）にやさしく染み渡るおのみものです。

● 洛神花(ローゼル)と山査子のお茶 Hot · · 800

洛神花／山査子／玫瑰花／リンゴ果汁／氷砂糖（てんさい糖）

「血」を元気に巡らせるという洛神花。瀬戸内で丁寧に栽培された貴重な洛神花を使用しています。  
秋の冷たさと乾燥を感じ始めるこの時季に。

酸甘化陰。ローゼルと山査子の酸味に玫瑰花のやわらかな甘い香り。  
鮮やかなルビー色の見た目にもとても素敵なお茶です。  
ポットでたっぷりどうぞ。

● 龍眼と棗の食べる養生茶 Hot · · 750

龍眼肉／紅糸棗（なつめ）／枸杞の実

ライチのようなプリプリの龍眼と、種まで食べられる紅糸棗、クコの実をじっくり煎じました。  
それぞれの甘み、旨味がしっかり楽しめる秋の養生茶。

3種の実は、全て食べられるので是非残さずどうぞ。  
ツヤツヤぽかぽかでゴキゲンに秋を過ごしましょう。＊グラスでの提供となります。

## CUSTOMIZE YOUR SIGNATURE TEA

お好みであなただけのブレンドを楽しめます

まずはベースを決めます

朝宮ほうじ茶 500 ／ 朝宮和紅茶 500 ／ トウルシーティー 500 ／ お湯のみ 300

+

お好きな茶材を選びます

*龍眼（りゅうがん）	山査子（サンザシ）	ドライフルーツ
*棗（なつめ）	玫瑰花（メイクイ）	レモンバーベナ
枸杞の実（クコ）	*シナモン	氷砂糖（free）
洛神花（ローゼル）	*カルダモンとクローブ	

- 1種類 · · · · · 150
- 3種類 · · · · · 300
- 1つ足すごとに · · 80

\*がついているものは少しお時間かかります  
同じものを2つ以上選ぶこともできます  
材の特徴など、気軽にきいてくださいね