

chano-ma



春の至福

素朴な味わいの渋皮栗を
繊細なモンブランに仕立てました。
注文を受けてから
1つ1つお作り致します。



季節限定 桜と苺のモンブラン Sakura and Strawberry Mont-Blanc

1,409 (1,550)

4月末までの提供を予定しております。

デザートと一緒に、色いろお飲みものをどうぞ。

+300
(330)



珈琲
[hot / iced]
Coffee



アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey



瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade

グレープフルーツ
ジュース
Grapefruits Juice

オレンジ
ジュース
Orange Juice

初夏の至福

ブルーキュラソー、はちみつやオレンジピール、
エルダーフラワーゼリーなどで
紫陽花の鮮やかな色合いを表現しました。
抹茶のクリームとエルダーフラワーを添えて、
移る気な季節でも
ちよっとうれしくなるパフェです。



告知

季節限定 あじさいの初夏パフェ

Hydrangea early summer parfait

1,277 (1,350)

5月以降より、ご提供を予定しております。



デザートと一緒に、色いろお飲みものをどうぞ。

+300
(330)



珈琲
[hot / iced]
Coffee



アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey



瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade

グレープフルーツ
ジュース
Grapefruits Juice

オレンジ
ジュース
Orange Juice

気分、体調、お好みで、
おかずを3つお選びください。

至福のごはんセット



1,382 (1,520)

おかず1品追加
+200 (220)
add side dish

バランスと食べ合わせを大切にしました。
選べるおかず小鉢3品、黒米入り玄米、味噌汁、漬物、ほうじ茶のセットです。

- | | | | | |
|---|---|---|---|--|
| 
季節野菜の
はんなり和え
Seasoned
Seasonal Vegetable | 
豚肉の
味噌焼きサラダ
Grilled Pork with Miso
Salad | 
ふりふり海老とブロッコリーの
チリマヨネーズ和え
Shrimp and Broccoli
with Chili Mayonnaise | 
若鶏ムネ肉の
スパイシー黒胡椒揚げ
Deep-fried Chicken
with Black Pepper | 
山形だし
やっこ
Cold Tofu
with |
| 
蒸し鶏ともやしの
梅ナムル
Plum Namul with
Steamed chicken | 
舞茸の
さくさく天ぷら
Maitake mushroom
Tempura | 
さわらの西京焼きと
大根おろし
Grilled Spanish mackerel
Grated radish | 
たっぷり野菜と
牛肉の五目チャプチェ
Vegetables Beef
Japchae | 
かつお一番出しの
スクランブエッグ
Bonito Soup Stock
Scrambled Eggs |

ごはんを変更できます。

- | | |
|---|--|
| 
とろろごはん
Grated Yam
+136(150) | 
まぐろとろろごはん
Tuna and Grated Yam
+273(300) |
| 
しらすごはん
Boiled Young of Sardine
+227(250) | |

一緒に、色いろお飲みもの。

- +300 (330)
- | | | |
|---|--|---|
| 
珈琲
[hot / iced]
Coffee | 
アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey | 
瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade |
| 
グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice | 
オレンジジュース
Orange Juice | |

京都宇治 藤井茶園のほうじ茶



室町時代からつく、
京都宇治の藤井茶園から
取り寄せたこだわりのほうじ茶。

家でも、職場でも、学校でもない
だけど、落ち着く場所としてありたいと
おもっています。

こだわりの
おだしの
お味噌汁

京都にて一九二二年創業の、
福島産の上質なかっおだしで
毎日おだしから手作り。
素材の味をお楽しみください。

会話の邪魔をしないけれど、
心地よいテンポを感じる
プレイリストをお届けします。

音楽
フラットな気持ちになれる
快適な空間です。

空間

“お茶の間”は
今も昔もほっとする、
日本の生活スタイル。

日常

暮らし

お茶の間というと、
畳にちゃぶ台のある、
昔ながらの景色を
思い出す方も多いでしょうが、
そんな馴染み深い
ほっとする空間を、
モダンに、開放的に
アレンジしたのが
私たちチャノマです。

じっくり浸水した、
オリジナルブレンドの
黒玄米

黒米をブレンドして
炊き上げたもちり玄米ごはん。
血糖値が上がりにくい低GI食品で、
微量栄養素も豊富です。

リラックス

リビングでくつろぐように、
靴を脱いで、足をのばして、
緊張をほどいて。

気分、
体調で、
選ぶお料理

健康的で、安心感があって、
そして美味しいお料理。
気分や体調にあわせられるよう
小鉢の種類をさまざまご用意しました。

instagram



chanoma.ikebukuro

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

No chemical seasoning

店内調理においては化学調味料を
使用せず、自然の味を引き出します。

当店のお米は全て国産米を使用しております。価格表記の（ ）内は税込価格です。イラスト、写真は商品のイメージ画像です。
季節や仕入れの状況により内容が変わることがございます。

一汁一菜



一汁一菜とはごはん、味噌汁、おかず、栄養素の高い玄米を使用したごはん、具沢山の汁物、主食。古くから日本の健康を支えた定食のスタイル。食のバランスを考えた定食です

季節の豚汁



選べる一菜

梅と花かつおの豚汁

Pork Miso soup with plum and bonito flakes

1,263 (1,300)

梅をほぐせば、すっきり上品な味わいに。



選べる一菜

合わせ味噌

具たくさん豚汁

Pork Miso Soup

1,082 (1,190)

豚バラ肉とお野菜たっぷり合わせ味噌で。

選べる一菜

こちらからおひとつお選びください



蒸し鶏ともやしの梅ナムル

Plum Nmaul with Steamed chicken and Bean sprouts



季節の恵みの天ぷら

Seasonal Tempura +200 (220)

定食、色いろ。

メインのおかずを選ぶ定食です。本日の小鉢をふたつおつけします。



若鶏ムネ肉とカラフル野菜の出汁甘酢あんかけ

Chicken and Colorful Vegetables with Hot Broth Sweet Vinegar Sauce

1,482 (1,630)

チキンカツたっぷりおろしポン酢

Chicken Cutlet with Grated radish and Ponzu sauce

1,482 (1,630)

豚肉の味噌焼きサラダ

Grilled Pork with Miso Salad

1,282 (1,410)

海の幸のクリームコロッケ

Sea food Cream Croquet

1,382 (1,520)

若鶏ムネ肉のスパイシー唐揚げ

Spicy Deep-fried Chicken

1,382 (1,520)

おかず1品追加 +200 (220) add side dish

ごはんを変更できます。



とろろごはん Grated Yam +136(150)



まぐろとろろごはん Tuna and Grated Yam +273(300)



しらすごはん Boiled Young of Sardine +227(250)

一緒に、色いろお飲みもの。

+300 (330)



珈琲 [hot / iced] Coffee



アールグレイ [hot / iced] Earl Grey



瀬戸内レモンのレモネード Lemonade

グレープフルーツジュース Grapefruit Juice

オレンジジュース Orange Juice



温玉のつけ

釜揚げしらすのしその香りどんぶり

Shirasu with Shiso Flavor Bowl of Rice

1,082 (1,190)

温玉のつけ 1,282 (1,410)

どんぶり定食。

本日の小鉢をおひとつおつけします。



まぐろとアボカドの明太子どんぶり

Tuna and Avocado and Seasoned Cod Roe Bowl of Rice

1,382 (1,520)



覆いから漏れる清々しい朝の光が、
若くみずみずしい新芽をなでるように
優しく揺れています。



当店でお出しするほうじ茶やお抹茶は、京都府宇治市で室町時代より茶業を営む藤井茶園の茶葉を使用しています。

宇治の伝統的な栽培方法である「覆下(おおいした)栽培」により旨味を引き出され、手摘みにより質の良い葉だけを収穫した茶葉は、色も香りも澄んだ上質な味わいが特徴です。ぜひ、ごゆっくりとお楽しみください。

創業四百八十余年、室町時代創業の茶園から

京都駅から南へ向かう電車に乗り 20 分ほどで宇治駅へ。そこから 15 分ほど山にむかって車を走らせると辿り着く、宇治菟道（とどう）に藤井茶園の茶畑が広がります。藤井茶園は、室町時代の天文年間に創業して以降代々にわたって茶の栽培を続ける茶の生産農家です。

宇治発祥の覆下（おおいした）栽培では、新芽が見え出す 4 月に茶畑を黒い布で覆い、茶摘みまでの一定期間日光を遮ることで、渋みが少なく旨味のある茶が育つと言われていています。山間に黒い布で覆われた茶畑が連なる景観は、新茶の時期の宇治ならではの風景です。前日の雨で濡れた地面から立ち上がる土壌のにおいと、青い葉のにおいを吸い込みながら人の背丈ほど生い茂っている茶畑へと踏み入りました。

手摘みだからこそその質と味を持つ「宇治茶」

藤井茶園では 1.2 ヘクタールに広がる茶畑で「茶摘みさん」の手摘みによる収穫をしています。また陽が昇って間もない早朝の茶畑に、ひとりまたひとりと茶摘みさんが集まりだしました。二人一組となって茶の木を挟み向かい合い、陽の当たらない木の下から上へ向かって摘みながら奥へと進みます。古い葉をよけ、新しい葉だけを見極めてカゴへと素早く入れていきます。

手摘みは機械での収穫より何倍もの時間と手間がかかります。しかし、限られた敷地面積の中で一本の木から余すことなく新しい葉を集め、余計な枝や葉をできるだけみずみずしく集められる茶葉は、味の質も良く、そして美しいお茶へと仕上がるのです。

摘み取られた茶葉はすぐに自社工場へ運ばれ、加工が始まります。作業場の扉をあけると、青々しい茶葉の香りで満ちた、湿度の高い熱い空気に包まれました。まだ瑞々しい葉はここから蒸し、乾燥、選別の工程を経て抹茶の原料となる碾茶（てんちゃ）へと姿を変えていきます。その加工の中で選別された茎の部分がほうじ茶となります。この碾茶を仕上げ加工し、石臼で挽いて繊細な粉状にしたものが抹茶です。

一杯のお茶を日常に

現当主である藤井武雄さんご家族がこの茶園を営んでいます。藤井さんご家族や茶摘みさん達のどなたも、お茶について説明いただく言葉の端々から宇治茶への愛情と誇りが感じられました。日頃から当たり前のように飲んでいるお茶だからこそ、その良さを深く知り、そしてもっと多くの人の日常に馴染みあるものとなってほしいという気持ちが込められているのを感じます。

「朝茶はその日の難逃れ」と古くから言われるように、お茶を飲むことには健康、美容、縁起が良い等メリットが多く挙げられます。そういった効能に期待をしながらも、一杯のお茶の向こうに携わる方々の手仕事や想いを知ることは、日常の「ひと息つく時間」に豊かな奥行きを与えてくれました。



宇治の伝統産業を未来へつなげていくために。

茶園 藤井 このマークのメニューは藤井茶園のお茶を使用しています。

茶の価格の低下や生産農家の高齢化、消費者のお茶離れがすすむ昨今、伝統的な宇治茶の将来が危ぶまれています。宇治茶をより広く振興し、茶業を継続させていくことは宇治茶そのものの存続はもちろんのこと、宇治ならではの覆下栽培や手摘み茶が作り出す美しく日本的な景観を守ることに繋がります。

宇治茶の伝統を守りながら、その品質の向上にたゆまぬ努力を注がれている茶園のみなさまに敬意を持ち、少しでも未来へつなぐ力になれるよう、私たちはこれからもお茶の味や効能を活かした美味しい料理やお飲み物を chano-ma の空間でお客様にご提供し、お茶のある生活の素晴らしさを伝えていきたいと考えています。

至福

しぼりたて
抹茶モンブラン

1,364 (1,500)

Matcha Mont Blanc



絹糸のような、ほどけて溶ける繊細な食感です。
注文を受けてから、1つ1つお作り致します。



至福のデザートプレート

1,545 (1,700)

Assorted mini dessert plate



ちいさなデザートいろいろ、
果実を添えて。

(季節により、内容を変更する場合があります)

Life is beauTEAful.

お茶のある人生は、より美しい



デザートと一緒に、色いろお飲みものをどうぞ。

+300
(330)



珈琲
[hot / iced]
Coffee



アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey



瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade

グレープフルーツ
ジュース
Grapefruits Juice

オレンジ
ジュース
Orange Juice

優しい味わい
お店で手作りのデザート



茶園 藤井

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

抹茶パフェ
Matcha Parfait
1,000 (1,100)

黒蜜パフェ
Brown Sugar Sauce Parfait
1,000 (1,100)

濃い抹茶のテリーヌ
Matcha Terrine
682 (750)

瀬戸内レモンケーキ
Setouchi Lemon Cake
591 (650)

大学芋とバニラアイス
Candied Sweet Potato and Vanilla Ice Cream
727 (800)

珈琲ゼリー
Coffee Jelly
636 (700)

バニラアイス
Vanilla Ice Cream
500 (550)

濃い抹茶アイス
Matcha Ice Cream
500 (550)

デザートと一緒に、色いろお飲みものをどうぞ。

+300
(330)

珈琲
[hot / iced]
Coffee

アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey

瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade

グレープフルーツ
ジュース
Grapefruits Juice

オレンジ
ジュース
Orange Juice

お飲み物



藤井茶園のお茶はもちろん、
シングルオリジンの珈琲や、
爽やかなソーダなどもご用意。

濃い抹茶ミルク 茶園 藤井
Matcha Milk

591 (650)

濃いほうじ茶ミルク 茶園 藤井
Hoji-tea Milk

591 (650)

珈琲 [hot / iced]
Coffee hot / iced

455 (500)

カフェラテ
Cafe Latte

545 (600)

紅茶 [hot / iced]
Tea hot / iced

455 (500)

ロイヤルミルクティー
Royal Milk Tea

591 (650)

宇治茶 茶園 藤井
Uji Green Tea

455 (500)

クラフトジンジャエール
Craft Ginger Ale

545 (600)

レモネード
Lemonade

455 (500)

レモンスカッシュ
Lemon Squash

500 (550)

メロンソーダ
Melon Soda

500 (550)

メロンクリームソーダ
Melon Cream Soda

636 (700)

レモンクリームソーダ
Lemon Cream Soda

636 (700)

コーヒーフロート
Coffee Float

636 (700)

ロイヤルミルクティーフロート
Royal Milk Tea Float

682 (750)

グレープフルーツジュース
Grapefruits Juice

450 (500)

オレンジジュース
Orange Juice

450 (500)

【お酒】

アサヒスーパードライ (小瓶) 545 (600)
ASAHI Superdry small bottle

アサヒスーパードライゼロ (小瓶) 545 (600)
ノンアルコール
ASAHI Superdry ZERO small bottle