

今も昔もほっとする、日本の生活スタイル。

life
space
music
relaxation
everyday life

11:00 - 22:00 / tel 03.5367.2237

Ochobohan (おちよぼはん) ㄌ

Ochobohan (おちおぼはん) Lc

11:00 - 22:00 / tel 03.5367.2237

食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。表示価格は税込価格です。

当店のお米は全て国産米を使用しております。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。イラスト、写真は商品のイメージ画像です。

If you have any concerns about food allergies, please inform our staff. All Prices include tax. We always use domestically produced rice in our restaurant. The contents of the dishes may change depending on the season and what is available on the day. The illustrations and photos in the menu book and in-store displays are for reference only.

今も昔もほっとする、日本の生活スタイル。

life
space
music
relaxation
everyday life

11:00 - 22:00 / tel 03.5367.2237

Ochobohan (おちよぼはん)

Ochdohohan (おちどほはん)

11:00 - 22:00 / tel 03.5367.2237

食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。表示価格は税込価格です。

当店のお米は全て国産米を使用しております。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。イラスト、写真は商品のイメージ画像です。

If you have any concerns about food allergies, please inform our staff. All Prices include tax. We always use domestically produced rice in our restaurant. The contents of the dishes may change depending on the season and what is available on the day. The illustrations and photos in the menu book and in-store displays are for reference only.

お茶



TEA

アレンジ日本茶

arrange japanese tea

抹茶ミルク [Hot / Iced]	¥700 (770)
ほうじ茶ミルク [Hot / Iced]	¥700 (770)
煎茶レモネード	¥591 (650)
NEW 抹茶レモンスカッシュ	¥591 (650)



抹茶クラウド - ネオアレンジ抹茶

matcha cloud

ココナッツ ¥727 (800)
Matcha x Coconut

イチゴ ¥727 (800)
Matcha x Strawberry



まるで空に浮かぶ雲のような、
新感覚ドリンク
ココナッツやフルーツのベースに、泡立てたクリーム
(クラウドフォーム)を浮かべて。雲のようなふんわりと
した口当たりと爽やかな甘みが絶妙にマッチします。



わらびもちドリンク



WARABIMOCCHI WITH UJITEA

Warabimochi and Ujitea Milk

warabimochi

わらびもちドリンク 抹茶	¥727 (800)
NEW ほうじ茶	¥727 (800)

とろとろ・もちもち
わらびもちの食感 × 宇治茶ミルク
やわらかなわらびもちの食感と、香り
豊かなドリンクが調和した一杯です。
黒蜜とあわせて、和の甘味を気軽に
お楽しみいただけます。

定番

standard

珈琲 [Hot / Iced]	¥545 (600)
紅茶 [Hot / Iced]	¥545 (600)

ジュース

juice

オレンジジュース	¥545 (600)
----------	------------

ビール

beer

アサヒ スーパードライ【瓶】	¥727 (800)
アサヒ ドライゼロ【小瓶】	¥636 (700)



BEER



藤井
茶園

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。

京都宇治
藤井茶園の
ほうじ茶



音楽

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。

フラットな気持ちになれる
快適な空間です。

空間

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。



じっくり浸水した、
オリジナルブレンドの黒玄米

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

日常

“お茶の間”は
今も昔もほっとする、
日本の生活スタイル。

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、
緊張をほぐして。



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、
福島屋の上質なかつおだしで
毎日おだしから手作り。
素材の味をお楽しみください。

一汁一菜

ごはんと共に
汁物をひとつ、おかずをひとつ。
基本的な食事の中で
季節の素材を楽しみ、味わう。
軽やかな暮らしのヒントです。



気分で、
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。

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。

気分で、体調で、お好みで、
おかずを3つお選びください。



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。
please choose your favorite 3 side dishes.

至福のごはん 小鉢3品

¥1,455 (1,600)

小鉢1品
追加
+¥300 (330)
add side dish

¥100 (110)



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
黒酢唐揚げ
Fried chicken
with black vinegar

¥100 (110)



さわらの西京焼きと
大根おろし
Grilled Spanish mackerel
Grated radish

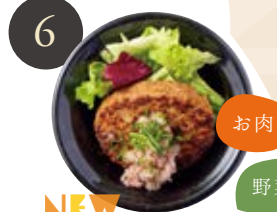


蒸し鶏ともやしの
梅ナムル
Plum Namul with
Steamed chicken and Bean sprouts



たっぷりタルタルの
白身魚のフライ
Fried white fish
with tartar sauce

¥100 (110)



梅おろし
ハンバーグ
Hamburg steak with
plum and grated radish



肉しゅうまい
Pork
shumai dumpling



麻婆茄子
Mapo
eggplant



ほうれんそう白和え
Spinach
with tofu dressing



ヤムウンセン
Spicy Glass Noodle
Salad



明太だし巻き
Rolled omelet
with mentaiko



クリームコロッケ
Cream
croquettes

ごはんを変更できます。



山芋とろろごはん
japanese grated yam
+ ¥273 (300)



しらすごはん
boiled sardine
+ ¥273 (300)

一緒に、色いろお飲みもの。

+¥300
(330)

珈琲 [hot / iced]
Coffee

紅茶 [hot / iced]
Tea

+¥400
(440)

濃い抹茶ミルク [hot / iced]
Matcha milk

煎茶レモネード [hot / iced]
Hojicha milk

teishoku

定食、
色いろ。

小鉢1品
追加
+¥300 (330)
add side dish

主菜
本日の小鉢
黒米ごはん
味噌汁
香の物
ほうじ茶

NEW



Red rockfish with Yuba and gravy sauce

赤魚の湯葉あんかけ御膳

¥1,636 (1,800)



Chicken cutlet with grated radish and ponzu sauce

チキンカツたっぷりおろしポン酢

¥1,727 (1,900)



Seafood cream croquettes

海の幸のクリームコロッケ

¥1,455 (1,600)



Fried chicken and vegetables with black vinegar sauce

若鶏ムネ肉とカラフル野菜の
黒酢あんかけ

¥1,636 (1,800)



Hamburg steak with plum and grated radish

梅おろしハンバーグ

¥1,591 (1,750)



fried chicken with black vinegar sauce

若鶏ムネ肉の唐揚げ 黒酢ソース

¥1,545 (1,700)



NEW

donburi

どんぶり
味噌汁
香の物
ほうじ茶

まるく
満たす
どんぶり
セット



マグロとアボカドの
明太子どんぶり

Tuna and avocado
rice bowl set

¥1,545 (1,700)



しらすと温玉の
どんぶり

whitebait and
soft-boiled egg rice bowl set

¥1,500 (1,650)



麻婆
どんぶり

mapo tofu and eggplant
rice bowl set

¥1,455 (1,600)

小鉢を追加できます。

+¥300 (330)



至福のごはんのページよりお選びいただけます。

一緒に、色いろお飲みもの。

+¥330
(330)

珈琲 [hot / iced]
Coffee

紅茶 [hot / iced]
Tea

+¥440
(440)

濃い抹茶ミルク [hot / iced]
Matcha milk

煎茶レモネード [hot / iced]
Hojicha milk



ごはんを変更できます。



山芋とろろごはん
japanese grated yam
+¥273 (300)



しらすごはん
boild sardine
+¥273 (300)

一緒に、色いろお飲みもの。

+¥300
(330)

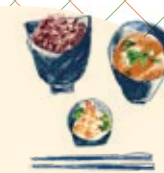
珈琲 [hot / iced]
Coffee

紅茶 [hot / iced]
Tea

+¥400
(440)

濃い抹茶ミルク [hot / iced]
Matcha milk

煎茶レモネード [hot / iced]
Hojicha milk



一汁一菜

ごはん、汁物をひとつ、
おかずをひとつ。

基本的な食事の組み合わせで
季節の素材を楽しみ、味わう。

具たくさんごろごろ豚汁

¥1,455
(1,600)

豆乳のまろやかさに、
野菜の旨みを重ねた
やさしい味わいの一品。
具沢山で満足感のある一汁一菜です。

選べる
一菜



NEW

選べる
一菜

こちらから
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
天ふら
Seasonal Tempura
+¥220 (220)

DESSERT DRINK

Ochobohaen

LUMINE EST SHINJUKU, 8F / opening hours 11:00 - 22:00 / tel 03.5367.2237

食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。 表示価格は税込価格です。
当店のお米は全て国産米を使用しております。 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。 イラスト、写真は商品のイメージ画像です。

If you have any concerns about food allergies, please inform our staff. All Prices is include tax. We always use domestically produced rice in our restaurant. The contents of the dishes may change depending on the season and what is available on the day. The illustrations and photos in the menu book and in-store displays are for reference only.

DESSERT DRINK

Ochobohaen

LUMINE EST SHINJUKU, 8F / opening hours 11:00 - 22:00 / tel 03.5367.2237

食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。 表示価格は税込価格です。
当店のお米は全て国産米を使用しております。 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。 イラスト、写真は商品のイメージ画像です。

If you have any concerns about food allergies, please inform our staff. All Prices is include tax. We always use domestically produced rice in our restaurant. The contents of the dishes may change depending on the season and what is available on the day. The illustrations and photos in the menu book and in-store displays are for reference only.

全てのデザートにお飲みものが付いています。



黒蜜きなことわらびもちのパフェ

Parfait with Warabimochi and kinako

¥1,227 (1,350)



茶藤園井

抹茶とココナッツのパフェ

Parfait with Matcha and Coconut

¥1,227 (1,350)



茶藤園井

生しぼりの抹茶モンブラン

Matcha Mont Blanc

¥1,500 (1,650)



求肥のアップルパイ

Mochi Apple Pie

¥1,091 (1,200)

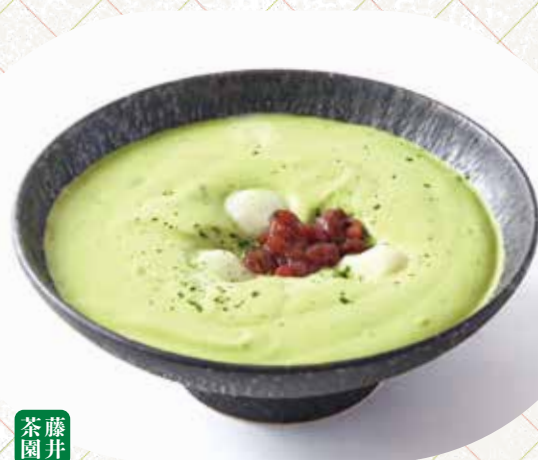


茶藤園井

ほうじ茶テリーヌ

Hojicha Terrine

¥1,045 (1,150)



茶藤園井

抹茶みるくの冷たいおしろこ

Cold Matcha Milk Oshiruko

¥1,000 (1,100)

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

全てのデザートにお飲みものが付いています。

+200 (220)

珈琲 [hot / iced]
Cooffee

紅茶 [hot / iced]
Tea

宇治茶 [hot]
Uji cha

濃い抹茶ミルク [hot / iced]
Matcha Milk

煎茶レモネード [iced]
Sencha Lemonade

選ばれた”いいもの”を少しずつ。
ちいさな甘味とお茶を
ゆっくり楽しむセットをご用意しました。



季節の果実と
抹茶わらびもち

抹茶ミルクプリン
白玉のせ

宇治抹茶の
モンブラン

本日の
宇治茶

ええもんめぐり

茶藤園井

¥1,545 (1,700)

ドリンク付き

3 types Mini Dessert and Uji tea Latte Set

全てのデザートにお飲みものが付いています。

SOFT SERVE ICE CREAM



大学芋と
ソフトクリーム

Candied Sweet Potato
and Soft Serve Ice Cream

¥955 (1,050)



粉雪チーズの
ソフトクリーム

Cheese Soft Serve Ice Cream

¥864 (950)



茶藤園井

濃い抹茶の
アフォガート

Matcha Affogato

¥818 (900)



北海道ミルクの
ソフトクリーム

Hokkaido Milk Soft Serve Ice Cream

¥773 (850)

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

全てのデザートにお飲みものが付いています。

+200 (220)

珈琲 [hot / iced]
Cooffee

紅茶 [hot / iced]
Tea

宇治茶 [hot]
Uji cha

濃い抹茶ミルク [hot / iced]
Matcha Milk

煎茶レモネード [iced]
Sencha Lemonade

お飲みもの

抹茶クラウド

ココナッツ Warabimochi and Matcha Milk	¥727 (800)
ストロベリー	¥727 (800)



定番

珈琲 [Hot / Iced] Coffee	¥545 (600)
紅茶 [Hot / Iced] Tea	¥545 (600)

ビール

アサヒ スーパードライ【瓶】 Asahi Super Dry [Bottle]	¥727 (800)
アサヒ ドライゼロ【小瓶】 Asahi Dry Zero [Small Bottle] - Non-alcoholic beer	¥636 (700)

わらびもちドリンク

わらびもちドリンク 宇治のお抹茶 Warabimochi and Matcha Milk	¥727 (800)
--	------------

わらびもちドリンク ほうじ茶 Warabimochi and Hojicha Milk	¥727 (800)
---	------------



アレンジ 日本茶

抹茶ミルク [Hot / Iced] Matcha Milk	¥636 (700)
煎茶レモネード Sencha Lemonade	¥636 (700)
抹茶レモネード Yuzu Sencha Soda	¥591 (650)
抹茶レモンスカッシュ	¥591 (650)

日本茶 [hot / iced]

〔お茶菓子付き〕	
抹茶入り玄米茶 [お茶菓子付き] Matcha Genmaicha	¥636 (700)
雁ヶ音 [お茶菓子付き] Karigane	¥636 (700)

ジュース

オレンジジュース Orange Juice	¥545 (600)
--------------------------	------------



BEER