

東京グルメレポート

茶庭 然花抄院

立地：東京都渋谷区渋谷2-21-1

予算：2000~3000

料理：甘味処、かき氷、カフェ

食べログ：3.63 2023年百名店



<茶庭 然花抄院>

京都室町に本店を構えています。

京都の風情を楽しめる東京初出店としてカフェを展開しています。工房を併設した喫茶である 茶庭 然花抄院 の店内には茶釜があり、室町本店の雰囲気と、ヒカリエ限定メニューを味わうことができます。

<メニュー>

- ・菓樂（渋谷ヒカリエ限定） 1980円
- ・焼きたてみたらし団子 1760円
- ・茶露 1430円
- ・紅の晩鐘 1430円
- ・茶庭ノ膳 1540円



今回行ったのは京都に本店を構える茶庭 然花抄院で、
2023年には渋谷ヒカリエの店舗が百名店を獲得しています。

今回は菓樂、焼きたてのみたらし団子、茶露、茶庭ノ膳などを注文しました。

菓樂のお茶を茶露に変更してもらいました。茶露はお茶を
甘いカクテルに注いで作り、甘さがあり、上のグレープ
フルーツによって酸味で味変を楽しむ事もできます。
横にはカステラなど様々な和菓子がアフタヌーンティーを
そうふつとさせるものにオシャレに置かれています。

焼きたてのみたらし団子は自分で焼いてくスタイルで自分
の好みに焼き、きな粉やみたらしやあんこなどで味付けすることが
できます。もっちもちの食感とみたらしのタレを存分にかけて
食べたら最高でした！

メニューや和菓子の種類も豊富で様々な味を楽しむことができる
上に、カクテルも考え込まれていました。自分で混ぜたりする
ことや焼いたりすることによって料理の一端を担うことができ、
それによって満足感もあがると思いました。

2024.1.5 佐藤晋大朗レポート

