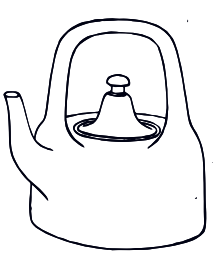
お品書き



茶壺圖
見真音彙韻



茶甂之圖
今藏在蕉菱堂

賣茶翁藏
唐製

山本山発祥 玉露

玉露の歴史は天保六年（１８３５年）、山本山の六代目・山本嘉兵衛徳翁が宇治の茶製造場を訪れた時にまで遡ります。

宇治小倉村にある木下吉左衛門の茶製造場で、徳翁が自らの手で茶葉をかき混ぜていたところ茶葉が乾燥するにつれて手に付き、無理に取ると棒状によじれた茶が出来上がりました。

このお茶を職人たちと何度も再現して試飲すると、気品ある風味と鮮麗な色沢ある甘露のような茶が得られました。

これを江戸に持ち帰り「玉露」と命名して売り出すと、絶賛の声が集まり、江戸名物の一つになったと言われています。

徳翁が生み出した玉露を、現代のお客様にも味わっていただきたい。

それが私たち、山本山ふじエ茶房の願いです。

玉露の発明から約２００年続く伝統の味を守りながら、日本橋を訪れるお客様に玉露を通して驚きと感動をお届けする。

そして、私たちもお茶の魅力を探究していきたいと考えております。

玉露を最高の状態で愉しんでいただけるよう、こだわりの茶器と淹れ方で一煎一煎、丁寧にお淹れいたします。

豊かなお茶の時間をお過ごしください。



玉露しふく



一つの茶葉から製法の違いにより、
様々な味わいを楽しめる日本茶。

その中でも玉露は「覆い下茶園」で
栽培された、新芽だけを使った
日本を代表する緑茶です。

「玉露」と命名し日本中に広めた
山本山が、新しいひらめきが
生まれる茶房として、ここでしか
味わえない特別な玉露メニューを
ご用意いたしました。

抽出温度別に異なる
香りと味わいをお愉しみください。

一、甘み
低温 氷出し 零度



二、旨み
中温 四〇度



三、滋味
高温 七〇度

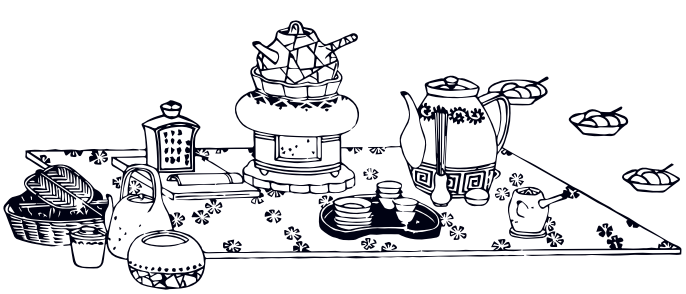


四、香り
高温 九〇度



和菓子付き 三、三〇〇円

お食事



玉露とお食事



山本山の「玉露 ふじエ」と
「玉露 雁(かり)が音(ね) ほうじ茶」の
お茶とお食事のセットです。

ほうじ茶は煎りたてをご用意いたします。
玉露の茶葉は、副菜として
ポン酢とご一緒に
お召し上がりいただけます。

膳 にほんばし …… （セット）六、三〇〇円

膳 玉露ちらし …… （セット）六、七〇〇円

※写真は「膳 にほんばし」のイメージです。





膳 にほんばし

山本山最高級海苔
「にほんばし」を
贅沢に使用した
海苔が主役のお膳です。



二、八〇〇円

膳　玉露ちらし



高級茶葉「玉露」と
上質な風味の「碾茶」を混ぜた
特製の酢飯
漬け鮪、煮穴子、白身、
玉子おぼろをのせ
粉玉露をふりかける
～茶葉が香る御膳～

三、二〇〇円

膳　海苔鯛茶漬け



「あさくさ海苔」の
味わい深い風味
「バラ干し海苔」の
香ばしい磯の味
「玉露」を混ぜた焼きおにぎりの
芳醇な茶香
鯛出汁の上品なコクと
旨味が織りなす極上茶漬け

二、四〇〇円

軽食



数量限定

海苔めん（細麺）

特製の海苔ダレを絡めて
お召し上がりください。

一、八〇〇円



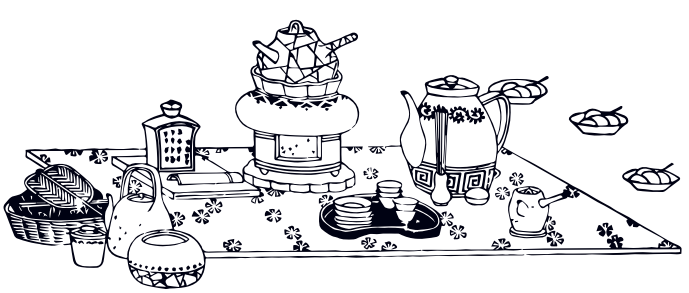
お結び

バラ干しにした海苔をまぶした
ふじエ特製のおむすび。
具材は「梅」と「鮭」、
赤だしとお漬物付。

一、八〇〇円

お茶メニューとセットでご注文いただくと、
お値段が二〇〇円お得です。

日本茶



玉露

玉露とは、「覆い下茶園」で栽培された、
新芽だけを使った日本を代表する緑茶です。

玉露 天下一 〈京都〉 三煎 …… 二、三〇〇円

濃厚な味で通好みの玉露です。凝縮された
うま味と甘みは、ひと口で違いがわかります。

玉露 ふじヱ 〈京都〉 三煎 …… 一、八〇〇円

美しい水色と、艶がある茶葉は甘味が強く
ふくよかな栄養分を感じさせる重厚な味わい。

玉露 雁が音（かりがね） 〈京都〉 三煎 …… 一、四〇〇円

雁金とは上級な玉露の茎の部分の名称です。
すっきりとした甘みをお愉しみください。

玉露 雁が音（かりがね） ほうじ茶 〈京都〉 三煎 …… 一、四〇〇円

玉露の茎の部分を煎りたてでご用意いたします。
すっきりとした香ばしさの中にもやわらかい余韻をお愉しみください。

玉露 雁が音（かりがね） 玄米茶 〈京都〉 三煎 …… 一、四〇〇円

玉露のうまみと玄米の香ばしさを合わせた香り高いお茶です。
独自のブレンドで他では味わえない特別な玄米茶をお愉しみください。


玉露



煎茶

宇治茶	〈京都〉三煎	一、三〇〇円
深蒸 狭山茶	〈埼玉〉三煎	一、三〇〇円
かぶせ 八女茶	〈福岡〉三煎	一、三〇〇円
有機霧島茶	〈鹿児島〉三煎	一、三〇〇円
本山茶	〈静岡〉三煎	一、三〇〇円
本日の水出し煎茶	一杯	一、三〇〇円

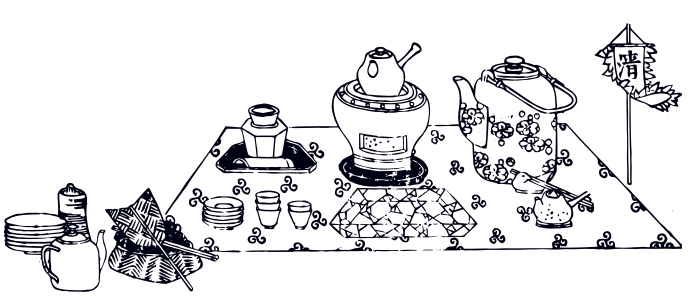
抹茶

ふじヱ茶房	〈京都〉一杯	一、八〇〇円
天下一	〈京都〉一杯	一、二〇〇円


抹茶


煎茶

甘味



茶菓講（ちゃかこう） アフタヌーンティー



13時からのご提供となります
土曜・日曜・祝日は完全予約制

ふじヱ菓子　十種
海苔とお茶のセイボリー　三種
焼海苔あさくさ

一、玉露セット　（1名様）八、〇〇〇円

玉露二煎と煎りたて焙じ茶三煎が付いた、
贅沢なセット。
玉露の茶葉は、お召し上がりいただけます。

二、煎茶セット　（1名様）六、〇〇〇円

お好きな煎茶を二種お選びいただけます。

※季節により内容が変更する場合がございます。
※画像は2名様分のセットでございます。



玉露嶺岡（たまつゆみねおか）とうふ

玉露抹茶を敷き詰め、「やまもとやま」玉露抹茶と葛粉を濃厚な生クリームで練り上げ、もっちりとなめらかな食感に仕上げました。ココナッツが優しく香るふじエ茶房特製の淡雪糖をたっぷりかけて、お召し上がり下さい。

一、六〇〇円



抹茶わらびもち

香り高い抹茶を練り込んだわらびもちです。

一、二〇〇円



抹茶白玉ぜんざい

北海道産大納言小豆を使用しています。

一、〇〇〇円



玉露抹茶羊羹

玉露「山本山」を贅沢に使い練り込み、
口当たりなめらかで玉露の風味が
香る上品な羊羹に仕上げました。
濃厚な玉露の旨味をお愉しみください。

六五〇円



日本橋老舗の和菓子

日本橋老舗の和菓子
「栄太郎」のきんつば

六五〇円



海苔ショコラクランチ

最高級海苔「にほんばし」と磯香る
バラ干し海苔を、ビターチョコレートで
包み込みました。香ばしい焙煎玄米の
ザクザク食感と、海苔の豊かな風味が
広がります。

六五〇円

お茶請け



のりせんべい　五枚

薄焼きのおせんべいに
風味豊かな海苔を巻きました。

八〇〇円



のりせんべい　四種（定番・梅・柚子・青じそ）

海苔がメインの品の良い味のおせんべい。
四種類の異なった味をお愉しみください。

八〇〇円

お茶メニューとセットでご注文いただくと
お値段が二〇〇円お得です。
※お茶請け（のりせんべい）は対象外

お持ち帰り弁当

ご注文を受けてからお作りいたします。
お持ち帰りの際は、お早めにご注文ください。



海苔を主役にした　究極の海苔弁当

にほんばし海苔弁当　二、二〇〇円

山本山の最高級海苔「にほんばし」
板海苔三枚と贅沢に使用。
もみ海苔とバラ干し海苔の食感の違い、豊かな磯の香り。
海苔を知り尽くした、山本山が送る
海苔と米のおいしさだけで勝負したシンプルかつ贅沢なお弁当です。

あさくさ海苔重弁当

山本山の厳選された有明産の口溶けの良い海苔「あさくさ」、香り豊かな「バラ干し海苔」をご飯の上に敷き詰め、主菜一種と副菜四種とともに愉しめるお弁当です。



〈牛すきやき〉……三、二〇〇円

・海苔重
・牛すきやき
・副菜四種



〈鮭〉……一、八〇〇円

・海苔重
・鮭炙り
・副菜四種

〈受付〉11時半～17時まで　〈受取〉18時まで

※副菜は季節により変更する場合がございます。
※お受け取り時間の詳細は、店舗スタッフにご確認ください。

お酒

ティースパークリング

ほうじ茶ジンジャー（アルコール）……一、〇〇〇円

煎茶（ノンアルコール）……一、〇〇〇円



抹茶ビール……一、二〇〇円

抹茶焼酎……一、三〇〇円

煎茶焼酎……一、三〇〇円



※写真は、抹茶ビール

日本茶 × 洋酒

抹茶 × ウォッカ……一、三〇〇円

煎茶 × ジン……一、三〇〇円

ほうじ茶 × ラム……一、三〇〇円

玄米茶 × ウィスキー……一、五〇〇円

※飲み方をお選びください。

◆ロック

◆水割り

◆ソーダ割り





山本山は1690年(元禄三年)に、山本嘉兵衛が
江戸日本橋にお茶を商うお店を開いたのが、はじまりです。

江戸期には「煎茶」を、はじめて売り出したほか
1835年(天保六年)には、六代目当主が「玉露」を発明するなど
お茶の普及に寄与して参りました

1947年（昭和二十二年）からは、「海苔」の商売もはじめ
不易流行の精神で
お茶と海苔の新しい価値を提供しています。

山本山 ふじエ茶房

〒103-6101 東京都中央区日本橋２丁目５番地１号　日本橋高島屋三井ビルディング １階

電話番号　03-3271-3273
営業時間　10時30分～

ふじエ茶房 公式ホームページ
https://fujie.yamamotoyama.co.jp/

ふじエ茶房 Instagram
yamamotoyama_fujiesabo

お食事のご予約
TableCheck予約サイト

山本山 オンラインショップ
https://ec.yamamotoyama.co.jp/

※ご予約の詳細や気になることがありましたら、店舗スタッフにお尋ねください。
※価格は消費税を含む総額にて表示しております。
※掲載写真は、すべてイメージです。

ふじと茶香