

伊豆半島のお茶“ぐり茶”/Tea of the Izu Peninsula “Guricha”

『ぐり茶』は伊豆地方の特産で、通常の煎茶の仕上げ工程の一部を独特な方法に置き換え仕上げたお茶の事です。その製法ゆえ、仕上がったお茶の形は湾曲し、蕨わらび形の曲線の連続文様である「屈輪（ぐり）」を思わせることから通称として『ぐり茶』と呼ばれています。この製法で作られたお茶の特徴として、苦み、渋みが少なくなり、コクが増します。ぜひこの機会にお試し下さい。

Guri-cha is a specialty of the Izu region. It is a type of tea that replaces part of the finishing process of regular green tea with a unique method. Due to this manufacturing process, the finished tea has a curved shape and resembles the continuous pattern of bracken-shaped curves called "guri" hence the nickname "Guri-cha". The characteristic of tea made using this process is that it has less bitterness and astringency, and more richness. Please try it out on this occasion.

GURI 緑茶是伊豆地區的特產品。為了苦味澀味減少，增加濃郁香味的目的採用一般綠茶不同的烘乾方法製造。以這製造法茶葉會歪歪圓形形狀，讓人想到剔紅 寺廟建築物上常看到的傳統連續紋：屈輪（音KURI）。全日本製造GURI 茶地域不多，除了伊豆以外九州的一小地區小量製造而已，請品嚐其深綠水色及濃郁味道。



1 ホット/Hot/熱
コーヒー
 Coffee
 咖啡
 ¥419(税込/with Tax/ 含稅 ¥460)

2 アイス/Iced/冰



3 ホット/Hot/熱
伊豆の牛乳のカフェラテ
 Caffelatte with Izu milk
 伊豆牛奶咖啡
 ¥455(税込/with Tax/ 含稅 ¥500)

4 アイス/Iced/冰



伊豆の牛乳のあずきラテ
 Sweet red beans latte with Izu milk
 伊豆牛奶紅豆拿鐵
 ¥528(税込/with Tax/ 含稅 ¥580)

5 ホット/Hot/熱

6 アイス/Iced/冰



7
伊豆の牛乳のあずきぐり茶ラテ
 Sweet red beans and 'Guricha' green tea latte with Izu milk
 伊豆牛奶紅豆 'Guricha' 抹茶拿鐵
 ¥618(税込/with Tax/ 含稅 ¥680)



8 ホット/Hot/熱
伊豆の牛乳のぐり茶ラテ
 'Guricha' green tea latte with Izu milk
 伊豆牛奶 'Guricha' 抹茶拿鐵
 ¥500(税込/with Tax/ 含稅 ¥550)

9 アイス/Iced/冰



10 ホット/Hot/熱
伊豆の牛乳のほうじ茶ラテ
 'Guricha' Roasted tea latte with Izu milk
 烘焙熟茶及當地牛奶拿鐵
 ¥528(税込/with Tax/ 含稅 ¥580)

11 アイス/Iced/冰



ぐり茶
 'Guricha' Green tea
 'Guricha' 綠茶
 ¥419(税込/with Tax/ 含稅 ¥460)

20 ホット/Hot/熱

21 アイス/Iced/冰



ぐり茶で作った紅茶
 Black tea made from 'Guricha'
 由 'Guricha' 製成的紅茶。
 ¥500(税込/with Tax/ 含稅 ¥550)

22 ホット/Hot/熱



ぐり茶のほうじ茶
 'Guricha' Roasted tea
 GURI 綠茶的烘焙熟茶
 ¥419(税込/with Tax/ 含稅 ¥460)

23 アイス/Iced/冰

24 ホット/Hot/熱

25 アイス/Iced/冰



牛乳について
 About Milk
 關於牛奶

伊豆の北部に 140 年以上の歴史を持つ酪農が盛んな函南町という町があります。そこで作られた牛乳を使っています。
 In the northern part of Izu, there is a town called Kannami, where dairy farming has been thriving for over 140 years. We use the milk produced there.

位在伊豆區域北部有函南町，當地發展酪農業已有 140 年以上的歷史。本店使用函南町產牛奶 稱呼伊豆牛奶。

12 **オレンジジュース** Orange juice 橙汁
 13 **コーラ** Coke 可樂
 14 **ウーロン茶** Woolong tea 烏龍茶
 15 **ノンアルコールビール**
 Non-alcoholic beer 無醇啤酒
 12~15 ¥400(税込/with Tax/ 含稅 ¥440)

16 **ココア** ホット/アイス hot/Iced chocolate 熱/冰可
 17
 18 **ビール** Beer 啤酒
 19 **バーボンハイボール**
 bourbon soda 波旁蘇打
 16~19 ¥500(税込/with Tax/ 含稅 ¥550)

20 アイス/Iced/冰



特別価格
 ¥263(税込/with Tax/ 含稅 ¥290)
ぐり茶のレアチーズケーキ
 'Guricha' Green tea no bake cheese cake
 GURI 綠茶風味凍乳酪蛋糕

伊豆半島以外では入手困難なお茶、「ぐり茶」を使ったレアチーズケーキです。
 We offer a no-bake cheesecake using "Guricha", a tea that is difficult to obtain outside the Izu Peninsula, at a special price.

伊豆半島以外難買的GURI 綠茶來製作凍乳酪蛋糕

26

27 チョコバナナワッフル

Waffle with chocolate sauce & banana

巧克力香蕉格子鬆餅

¥800(税込/with Tax/ 含稅 ¥880)



28 ぐり茶ワッフル

Waffles with 'Guricha' green tea sauce .

GURI 綠茶甜醬格子鬆餅

¥864(税込/with Tax/ 含稅 ¥950)



29 マスカルポーネと伊豆のハチミツワッフル

Waffles with mascarpone and Izu-produced honey

以馬斯卡彭芝士和伊豆產蜜糖製作的格子鬆餅

¥773(税込/with Tax/ 含稅 ¥850)



30 伊豆の農協の絶品ジャムを使った香りイチジクワッフル

fig sauce waffle made with jam from Izu Agricultural Cooperative.

使用伊豆農協出品の美味果醬 製作出芬芳的無花果醬華格子鬆餅。

¥773(税込/with Tax/ 含稅 ¥850)



31 あずきワッフル

Waffles with sweet red beans paste

紅豆沙格子鬆餅

¥773(税込/with Tax/ 含稅 ¥850)



32 チキンサンド

Egg, lettuce, and chicken sandwich

雞蛋 生菜和雞肉三明治配

¥800(税込/with Tax/ 含稅 ¥880)



33 地のりサンド

Ham, lettuce, cheese and seaweed sandwich

火腿 生菜 芝士 紅燒紫菜三明治

¥800(税込/with Tax/ 含稅 ¥880)



メレンゲの雲
Clouds(meringue)
蛋白霜做出漂風白雲

山焼き後の大室山(こしあん)
Mt.Omuro after event
(Sweet red beans paste)
活動結束後的大室山
(紅豆沙)

地層
Strata
(Fresh cream,ice cream)
rice puff,pudding
地層
(鮮奶油・雪糕・泡芙・布丁)

34 伊豆といえの大室山風パフェ

Parfait like 'Omuroyama'

聖代 '大室山'

¥800(税込/with Tax/ 含稅 ¥880)

天城連山(白玉)
Amagi mountain range
('Guricha' maccha mochi)
天城山脈
('Guricha' 抹茶白玉團子)

35 ちっちゃセット (デザート三種盛り)

Mini dessert combo

迷你甜點組合

¥618(税込/with Tax/ 含稅 ¥680)

ミニぐり茶のミルクプリン
Mini 'Guricha' milk pudding
迷你 'Guricha' 牛奶布丁

ミニチョコパフェ
Mini chocolate parfait
迷你巧克力聖代

ぐり茶のレアチーズケーキ
'Guricha' Green tea
no bake cheese cake
綠茶不烤芝士蛋糕



パンについて
About Bread
關於麵包



動画 : Movie: 電影

当店で使っているパンはずっと昔から地元の人に愛されている「山茶花」さんのバンドミを使っています。ここから歩いて 5 分ぐらいの場所にあります。他にも沢山のパンがありますので、ぜひあわせてお立ち寄りください。

The bread we use in our shop is made by Sazanka, which has been loved by locals for a long time. It's about a 5 minute walk from here. There are many other breads, so please drop by.

本店使用的麵包是Sazanka 麵包店的吐司麵包。住附近的人都很喜愛那家麵包。它在離這兒走 5 分鐘距離。除了吐司麵包以外還很多可推薦的好吃麵包，有興趣去看看喔！

Special offer!! 特別優惠!!

サンドイッチを注文されたお客様に限りミニミルクプリンを ¥91(税込¥100) でお付けします。

For customers who order a sandwich, we offer a mini milk pudding for ¥91 (including tax ¥100).

對於訂購三明治的客人 我們以 91 日元 (含稅 100 日元) 的價格提供迷你牛奶布丁。



ちつ茶カフェ CHIT CHAT CAFE



Opening hours 11:00~16:30 (Last order 16:00)

不定休となります。詳細はSNS をご覧ください。

We will be closed irregularly. Please check our SNS for more information.

我們會不定期地關閉 詳細信息請查看我們的SNS。



伊東に大室山というシンボリックな綺麗な円錐形の山があります。年に一度、山全体を焼く「山焼き」という行事が行われ、その行事が終わったばかりの大室山は真っ黒です。それをイメージして、こしあんで大室山をつくり、メレンゲの雲が山の上になかせ、白玉の天城連山が横に連なっています。

There is a beautiful, symbolic, cone-shaped mountain called Oomuroyama in Ito city. Once a year, a ceremony called "Yamayaki" is held where the entire mountain is set on fire, leaving Oomuroyama completely black. Based on this image, we created a sweet using sweet bean paste to depict Oomuroyama, with meringue clouds hovering above and mochi portraying the Amagi mountain range running horizontally.

在伊豆半島有完美圓錐形的一座山，叫大室山就是伊豆半島出名地標，每年實施一次燒荒活動，枯死的植物被燒成灰燼變黑黑的一座山，我們用紅豆泥表達燒荒後的大室山，山上的白雲用蛋白霜，加上GURI 抹茶味道的小湯圓表現天城山脈。



動画 : Movie: 電影