

JAPAN TEA CAFE
Chaka

Menu book



Foods & Sweets

คาเฟ่ชาเขียวญี่ปุ่น Chaka ได้เลือกใช้ใบชาจากไร่โมริตะ
ซึ่งได้รับรางวัลชนะเลิศในการแข่งขันผู้เชี่ยวชาญด้านชาญี่ปุ่น
ระดับประเทศในปี โชวะที่ 45 และ 46 ปีเฮซที่ 6
ได้รับรางวัลจากท่านรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรป่าไม้
และประมงญี่ปุ่น ท่านเจ้าของไร่ นายฮารุฮิเดะ โมริตะ
ผู้ที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านชาอันดับ 1 ของญี่ปุ่น
ได้ทุ่มเทจิตวิญญาณในการคัดเลือกใบชาอย่างอย่างเข้มงวด



農林水産大臣賞受賞
京都府知事賞受賞
■本茶鑑定士九段

京都宇治
もりた

DRINK



ชาเขียวมัทจะคาปูชิโน่ 600 เยน
ชาเขียวมัทจะคาปูชิโน่ 650 เยน



โอะจิจะคาปูชิโน่ 650 เยน
โอะจิจะลาเต้ 650 เยน



เมนูเครื่องดื่มอื่นๆ



กาแฟ (ร้อน / เย็น) 500 เยน
กาแฟลาเต้ (ร้อน / เย็น) 600 เยน
พรีเมียมโกโก้ (ร้อน / เย็น) 600 เยน
กาแฟมอคค่า 600 เยน
น้ำส้มคั้น 100% 480 เยน
น้ำส้มยูซุ 480 เยน

SWEETS

เค้กชีฟพ่อนชาเขียวพรีเมียมเพลก
1300เยน



พาเฟ่ชาเขียวมัทละ 1200 เยน



ไอศกรีมชาเขียวมัทละ 840 เยน



มัทละครีมอันมัทชี 840 เยน



วุ้นชาเขียวมัทละ 700 เยน



SET MENU

Set recommendations

A set

วาราบิโมจิกับชาเขียวมัทฉะ 1620 เยน



B set

วุ้นชาเขียวมัทฉะกับเซนฉะ 1400 เยน



C set

มัทฉะอันมิทชิ กับกาแฟ (ร้อน/เย็น) 1240 เยน



- ทางร้านเรามีข้อกำหนดว่าลูกค้า 1 ท่าน ต้องสั่งอาหารหรือเครื่องดื่ม 1 อย่าง
- เมนูขนมหวานประจำวันกรุณาสอบถามกับพนักงาน
- ในกรณีอาหารประเภทเส้นโซบะหรืออุด้งต้องใช้เวลาในการลวกเส้น อาจจะต้องเสียเวลาในการรอเล็กน้อย
รูปใช้เพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น

茶 -Japanese Tea-

คุณจะได้ดื่มด่ำกับชาเขียวถึงสามชนิด คุณจะได้ดื่มด่ำกับชาเขียวถึงสามชนิด

ชาเกียะคุโระ

ชาเกียะคุโระเป็นชาญี่ปุ่นเกรดดีที่สุด
ทางร้านเลือกใช้ชาเกียะคุโระเกรดพรีเมียม
ที่ปลูกที่เมืองอุจิจังหวัดเกียวโต
ชาจะมีรสกลมกล่อมและเข้มข้น
ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของชาเกียะคุโระ
รสขมและฝาดจะไม่เด่นออกมา
(เสิร์ฟพร้อมขนมทานคู่กับชา)

ชาเขียวมัทฉะ

ชาเขียวมัทฉะเข้มข้น เป็นชาเขียวมัทฉะเกรดสูง ซึ่งจะมีความสมดุล
ระหว่างความกลมกล่อมและความขม (เสิร์ฟพร้อมขนมทานคู่กับชา)

เซนฉะ

เซนฉะ
เป็นใบชาที่เป็นเหมือนตัวแทนของชาญี่ปุ่น
ในความขมของชาจะมีกลิ่นหอม
ที่เป็นลักษณะเฉพาะของชาเซนฉะ และ
ท่านจะได้สัมผัสกับรสชาตินุ่มลึกชาชนิดนี้
(เสิร์ฟพร้อมขนมทานคู่กับชา)

เมนูแนะนำ -Recommendation-



วาราบิโมจิแท้ “คุโระ” 920 เยน

วัตถุดิบที่ Chaka ใส่ใจในการคัดสรร

ขนมหวานของ CHAKA ใช้วัตถุดิบที่ทางร้านคัดสรรมาเป็นอย่างดี

- ชาเขียว** ทางร้านเลือกใช้ชาเขียวอูจิเกียวโตจากไร่โมริตะ (MATSU NO MKASHI・USUCHA) รสขมที่เป็นลักษณะเด่นของชาเขียว จะไม่เด่นออกมาในรสชาตินุ่มละมุน จะมีรสขมเล็กน้อย
- ถั่วแดง** ทางร้านเลือกใช้ถั่วแดงของเมืองกันบะ จังหวัดเกียวโต ทางร้านเราใส่ใจเป็นพิเศษ เรื่องเวลาในการเคี่ยว การเพิ่มลดไฟ เพื่อให้ได้รสชาติของถั่วแดงต่างๆ ทำให้ถั่วแดง ไม่หวานจนเกินไป
- ชิราทามะ** ทางร้านเลือกใช้ข้าวเหนียวพันธุ์โคะงาเนะของจังหวัดนิงาตะ ท่านจะได้สัมผัสรสชาติเหนียวนุ่มของชิราทามะ แต่ละชั้นที่ ที่ทางร้านเรากำขึ้นเอง
- วาราบิโมจิ** ทางร้านเลือกใช้แป้งวาราบิแท้จากจังหวัดคาโงชิม่า และมิยาซากิ แป้งวาราบิแท้ 100% ทำให้วาราบิโมจิมีรสชาติที่ไม่เหมือนที่อื่น อีกทั้งแป้งวาราบิแท้ 100% (ไม่มีส่วนผสมอย่างอื่น) จึงทำให้วาราบิโมจิเก็บไว้ได้เพียงวันเดียว! เราจะไม่นำมาเสิร์ฟลูกค้าในวันถัดไป

- ทางร้านเรามีข้อกำหนดว่าลูกค้า 1 ท่าน ต้องสั่งอาหารหรือเครื่องดื่ม 1 อย่าง
- เมนูขนมหวานประจำวันกรุณาสอบถามกับพนักงาน
- ในกรณีเป็นอาหารประเภทเส้นโซบะหรืออุด้ง อาจจะต้องใช้เวลาในการลวกเส้น อาจจะต้องเสียเวลาในการรอเล็กน้อย
รูปใช้เพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น

อาหารชุด

ชุดจะโฉบะ



- **ชุดโซบะร้อน 1550 เยน** งานเดี่ยว 970 เยน ● **ชุดโซบะเย็น 1450 เยน** งานเดี่ยว 870 เยน

ในชุดประกอบด้วยจะโฉบะ (โซบะร้อนเท่านั้นที่มีกึ่งกึ่งต้ม) • ซูชิห่อด้วยใบพลับ (หน้าปลาซาบะ 2 ชิ้น)
• ฟักทองของเมืองนารา • วุ้นชาเขียวมัทจะโซส์เล็ก • เครื่องดื่ม

ชุดโซเมง



- **โซเมงร้อน 1450 เยน** งานเดี่ยว 920 เยน ● **โซเมงเย็น 1450 เยน** งานเดี่ยว 920 เยน

ในชุดประกอบไปด้วยโซเมง • ซูชิห่อด้วยใบพลับ (หน้าปลาซาบะ 2 ชิ้น) • ฟักทองของเมืองนารา
• วุ้นชาเขียวมัทจะโซส์เล็ก • เครื่องดื่ม

ชุดอุด้ง



- **ชุดอุด้งร้อน (มีแบบร้อนเท่านั้น) 1550 เยน**
งานเดี่ยว 870 เยน

ในชุดประกอบไปด้วย อุด้ง
(อุด้งเส้นเล็กมีส่วนผสมของโยชิโนะคุชิ)
• ซูชิห่อด้วยใบพลับ (หน้าปลาซาบะ 2 ชิ้น)
• ฟักทองของเมืองนารา
• วุ้นชาเขียวมัทจะโซส์เล็ก • เครื่องดื่ม

เครื่องดื่ม

กาแฟ (ร้อน/เย็น) • กาแฟลาเต้ (ร้อน/เย็น) • กาแฟมอคค่า (ร้อน/เย็น) • โกโก้ (ร้อน/เย็น) • น้ำส้มคั้น • น้ำส้มยูซุ