

2025.11 ~ 2026.2

SURUGA
Market!ng&
Tour!sm Bureau



するがヌーン茶

Suruga Afternoon Tea

するがヌーン茶とは

日本一高い富士山を望む山地から日本一深い駿河湾まで、多彩な地形・気候が特徴の静岡県中部「するが地域」。

自然環境の違いにより、お茶の味や香り、見た目も個性にあふれています。

「するがヌーン茶」は、するが地域の茶農家、製茶問屋、カフェで、静岡茶の多様な味わいと、こだわりのスイーツとのペアリングを楽しむ、するがならではのアフタヌーンティー。

ここでしか出会えない、まだ見ぬお茶の世界をのぞいてみませんか？

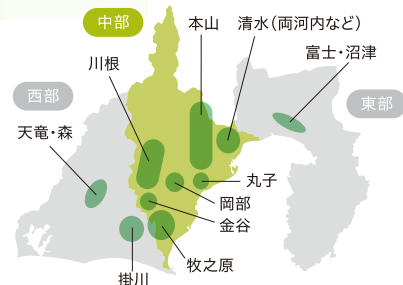
するが地域とお茶

日本のお茶の4割近くを生産している静岡県。

その中でも、するが地域は、山間部から海側の広大な台地まで多くの茶畑が点在し、産地それぞれで、気候や風土に適したお茶作りが行われています。

また、するが地域は全国から集まったお茶を製茶して出荷するお茶の集散地。

製茶の合組技術(ブレンド技術)の高さも日本随一です。



静岡市

お抹茶こんどうの食堂	1
雅正庵 おやいづ製茶本店	2
雅正庵 千代田本店	3-1
雅正庵 千代田本店	3-2
GOOD TIMING TEA	4
GREEN∞CAFE	5
ステーキ&欧風料理 ルモンドふじがや	6
清照由苑	7
中島屋グランドホテル	
DINING LOUNGE & BAR ARBOR	8
CHATO MATCHA & BAKERY	9
茶の芽	10
茶町KINZABURO	11
T's green(ティーズグリーン)	12
T's green omachi(ティーズグリーンオマチ)	13
日本平夢テラス 茶房夢テラス	14
はじまりの紅茶TerraceCafe	15
パブリックマルシェ	16
MARUZEN Tea Roastery	17
Misérable -ミゼラブル-	18

島田市

石畳茶屋 縁-en-	19
いっぷく茶処やませき	20
お茶の間たむらのうえん	21
KADODE OOIGAWA 茶寮	22

焼津市

雅正庵 焼津西小川店	23-1
雅正庵 焼津西小川店	23-2
ホテルアンピア松風閣	24

藤枝市

とんがりぼう	
Local Tea & Slow Table musuhi	25
Blanc	26
丸七製茶本店	27

牧之原市

静波リゾートホテル・スウィングビーチ	28
内藤園	29
森木農園	30

吉田町

CoCo café	31
-----------	----

川根本町

cafeうえまる	32
----------	----

※メニューの金額は税込表記です。
※営業時間の変更や休業等の最新情報は各店舗にご確認下さい。
※時期や仕入れ状況により一部メニューを変更する可能性があります。

1 お抹茶こんどうの食堂 静岡市 お抹茶こんどうのアフタヌーンティー ¥2,970(1名分)

※予約必須 ※1日数組限定



(提供期間:基本通年)※写真は2名分

日本茶インストラクターの店主による和のアフタヌーンティー。コース仕立てで、目の前で仕上げる「できたてのわらび餅」や、人気の「お抹茶ソフトクリーム」などを、静岡の作家さんの器で提供し、静岡らしさを演出。お茶は浅蒸し茶、深蒸し茶、和紅茶など10種類以上から選べます。



- 住所 静岡市葵区常磐町2-4-5
エンブルコート常磐町1F
- TEL 090-8130-1274
- 営業時間 するがヌーン茶14:00～16:00
ランチ11:30～14:00
ディナー18:00～22:00
- 定休日 木曜日、第3水曜日

お茶の種類



種類:煎茶(浅蒸し、深蒸し)
和紅茶、ほうじ茶、
抹茶など



産地:本山、両河内、
岡部など

茶葉多数の中から2種を選択

2 雅正庵 おやいづ製茶本店 静岡市

いもどり抹茶 ¥1,000



(提供期間:11月1日～2月28日)

静岡県産の抹茶をふんだんに使用したスイーツと抹茶ジェラートの盛り合わせ。合わせたお茶は、雅正庵1番人気の深蒸し茶と本山産の和紅茶。清涼感とコクがある煎茶には、クリーミーな抹茶ティラミスとのペアリングがおすすめ。濃さの異なる3種のジェラートも絶品です。



- 住所 静岡市駿河区向敷地1-5-38
- TEL 054-259-6786
- 営業時間 月～土9:00～17:30
日祝10:00～17:30
- 定休日 元日

お茶の種類



種類:煎茶(深蒸し)
産地:静岡



種類:和紅茶
産地:本山

3-1

雅正庵 千代田本店 静岡市

アフタヌーンティープレミアム雅 ¥5,000 (2名分)
※予約推奨

静岡県産の抹茶スイーツに加え、抹茶パスタ、抹茶ポタージュと抹茶づくしのアフタヌーンティー。静岡県産のお抹茶は自分で抹茶を点てる体験型。雅正庵1番人気の深蒸し煎茶(静の誉)は甘みと渋みのバランスが良く、どのスイーツにもマッチします。



- 住所 静岡市葵区千代田7-1-47
- TEL 054-267-3008
- 営業時間 11:00～17:00 (LO16:00)
(カフェ) 土日祝 11:00～18:00 (LO17:00)
- 定休日 元日

お茶の種類



種類: 抹茶
産地: 静岡



種類: 煎茶(深蒸し)
産地: 静岡

3-2

雅正庵 千代田本店 静岡市

アフタヌーンティー 栗とほうじ茶 ¥3,500 (2名分)
※予約推奨

渋皮栗や栗の甘露煮のねっとりとした食感にほうじ茶の香ばしい香りを合わせた季節限定のアフタヌーンティー。雅正庵で毎年人気のモンブランの鞠福や自家製のほうじ茶のジェラートには、濃厚な深蒸し煎茶とのペアリングがオススメです。



- 住所 静岡市葵区千代田7-1-47
- TEL 054-267-3008
- 営業時間 11:00～17:00 (LO16:00)
(カフェ) 土日祝 11:00～18:00 (LO17:00)
- 定休日 元日

お茶の種類



種類: 煎茶(深蒸し)
産地: 静岡



種類: ほうじ茶
産地: 静岡

4

GOOD TIMING TEA 静岡市

和の国 ¥2,200

※予約推奨



(提供期間:11月1日~2月末)

俵峰産の煎茶は、華やかな香りとゆっくり染み渡る上品な甘みが特徴で、駿河竹千筋細工の籠で美しく飾り付けた、老舗『大黒屋』の和菓子にぴったり。1杯ずつ丁寧に急須で淹れる、このアフタヌーンティでしか味わえない特別なお茶と共に、見た目も味も贅沢なひとときをお過ごしください。



- 住所 静岡市葵区鷹匠2-17-3
- TEL 054-374-9360
- 営業時間 8:00~21:00
- 定休日 年中無休

お茶の種類



種類:煎茶(浅蒸し)
産地:静岡市小瀬戸



種類:煎茶(浅蒸し)
産地:静岡市俵峰

5

GREEN∞CAFE 静岡市

ペアリングティープレート ¥2,000



(提供期間:11月1日~3月29日)

看板商品の和紅茶をはじめ、緑茶、ほうじ茶、玄米茶、香り緑茶、全20種類のお茶からお好みで2種類を選んで楽しめます。地元の農家仲間やカフェのこだわりの焼菓子やスイーツは絶品。人気のスコーンはサクふわで和紅茶とのペアリングが特におすすめです。



- 住所 静岡市清水区和田島349-4
- TEL 054-395-2203
- 営業時間 10:00~16:00
- 定休日 月曜日、火曜日
(祝日の場合は翌日)

お茶の種類



種類:和紅茶、緑茶、
ほうじ茶、玄米茶、
香り緑茶



産地:両河内

茶葉20種の中から2種を選択

6

ステーキ&欧風料理 ルモンドふじがや

静岡市

Suruga Tea Palette ¥3,850

-するが茶巡り-

※予約必須



(提供期間:11月1日~2月下旬)※12月20日~1月10日はお休み

茶・食・菓のプロが組む、するが茶の新しいペアリング!和牛寿司と静岡茶ビール(またはソーダ)から始まる「するが茶巡り」。フィナーレは目の前の鉄板で仕上げる和紅茶クレープシュゼット。五感で楽しむ体験をご堪能ください。



- 住所 静岡市葵区昭和町6-1
- TEL 054-251-0066
- 営業時間ランチ11:30~14:00
ディナー17:30~22:00
- 定休日 月曜日、月1~2回日曜日
- するがヌーン茶12:00~15:00
木金土のみ

お茶の種類



種類:抹茶ビール or 煎茶ソーダ
産地:天竜 金谷



種類:煎茶(浅蒸し)
産地:川根



種類:フレーバーティ ハマナス紅茶
産地:菊川



種類:和紅茶
産地:両河内

7

清照由苑

静岡市

遊月(ゆうづき) ¥3,500

※予約必須



(提供期間:11月1日~2月28日)

お茶も菓子もすべて自家製の特別なセットで上質な食体験を。茶花の程よい塩味のお茶から始まり、優しい口当たりの煎茶にはお茶の花を使った塩かりんとう、琥珀糖、砂糖添えの梅干し。和紅茶には、同じ茶葉を使った紅茶味のシフォンケーキ。最後の抹茶は、練り切りの華やかなゆずの香りが絶妙にマッチし、口の中で広がる風味にうっとり。



- 住所 静岡市清水区中河内4209
- TEL 090-3481-1828
- 営業時間10:30~16:00
- 定休日 不定休

お茶の種類



種類:茶花茶
産地:両河内



種類:煎茶
産地:両河内



種類:和紅茶
産地:両河内



種類:抹茶
産地:両河内

8

中島屋グランドホテル

静岡市

DINING LOUNGE & BAR ARBOR

茶彩AfternoonTea ¥3,500

～和と洋のハーモニー～

※予約必須



(提供期間:11月1日～2月28日)

少し苦めのウェルカムお抹茶でお出迎え。しっとりとしたカステラの「浮島」静岡抹茶入りの「練り切り」洋食の「抹茶のクリームブリュレ」がマッチします。黄金色の香気あふれる味わいの本山の浅蒸し煎茶は、日本料理四季の料理長謹製「手毬寿司」がぴったりです。洋の華やぎ、和の深み、ふたつの味わいを一度にお楽しみください。



- 住所 静岡市葵区紺屋町3-10
- TEL 054-253-1151
- 営業時間 11:00～21:30
(LO21:00)
- 定休日 年中無休

お茶の種類



種類:抹茶
産地:朝比奈(岡部)



種類:煎茶(浅蒸し)
産地:本山



種類:和紅茶 or ほうじ茶
産地:丸子・高草 or 静岡

9

CHATO MATCHA & BAKERY

静岡市

nijimuとデニッシュ 彩りセット ¥4,800(2名分)

※予約必須



(提供期間:11月1日～1月中旬)

素材にこだわったデニッシュと「nijimuジェラート」を贅沢に組み合わせたアフタヌーンティーセット。有機抹茶を使った「NITRO抹茶」と、香り高い静岡産烏龍茶を添えて、心ほどけるひとときを。



- 住所 静岡市葵区鷹匠1-11-6
- TEL 054-266-7530
- 営業時間 11:00～18:00
- 定休日 火曜日

お茶の種類



種類:抹茶(オーガニック)
産地:川根



種類:烏龍茶
産地:静岡

10

茶の芽

静岡市

茶の芽アフタヌーンティー ¥2,000

※予約必須



(提供期間:11月1日~3月末)

一番人気の上級煎茶「福の香」によく合うのは和のお菓子の練り切りや、たぬきだんご、錦玉かん。本山和紅茶は、ほんのりとした甘みの特徴。抹茶クレープロール、煎茶どら焼き、黒こしょうパイがよく合います。今年はより“和”にこだわりました。



- 住所 静岡市葵区大原1827
- TEL 054-270-1313
- 営業時間 10:00~17:00(LO16:30)
- 定休日 月曜日、第4火曜日
(祝日の場合は翌日)

お茶の種類



種類:煎茶
産地:本山



種類:和紅茶
産地:本山

11

茶町KINZABURO

静岡市

静岡三撰茶マリアージュセット ¥1,210



(提供期間:通年)

3種の煎茶は産地によって異なる味わい。あっさりとした爽やかな風味の両河内産 浅蒸し茶には「富士山パウンド」、焙煎の香味が特徴の本山産 浅蒸し茶には「茶っふる」、まったりとした牧之原産深蒸し茶には濃厚な「静岡県産抹茶 ソフトクリーム」をペアリング。



- 住所 静岡市葵区土太夫町27
- TEL 054-252-2476
- 営業時間 9:30~18:00、日祝10:00~17:00
(2階イートインスペースは17:00まで)
- 定休日 水曜日、正月、9月初旬
詳しくはHPをご確認ください

お茶の種類



種類:煎茶(浅蒸し)
産地:両河内



種類:煎茶(浅蒸し)
産地:本山



種類:煎茶(深蒸し)
産地:牧之原

12

ティーズグリーン

T's green

静岡市

神楽の扇(かぐらのおうぎ) ¥2,000



(提供期間:11月1日~2月28日)

お茶は茶審査技術大会にて七段を獲得した茶師が選んだ岡部産玉露と、世界緑茶コンテスト金賞受賞の牧之原産深蒸し茶。ふわふわな静岡茶パウンドケーキや、ねっとり濃厚な静岡茶プリン、ザクザクのかりんとう饅頭など、味も食感も多彩な自家製スイーツ8種は満足感たっぷり。



- 住所 静岡市駿河区鎌田74-14
- TEL 054-201-1108
- 営業時間10:00~18:00
- 定休日 不定休

お茶の種類



種類:玉露
産地:岡部



種類:煎茶(深蒸し)
産地:牧之原

13

ティーズグリーンオマチ

T's green omachi

静岡市

霞の扇(かすみのおうぎ) ¥2,000



(提供期間:11月1日~2月28日)

静岡茶パンナコッタや、静岡県産の季節のフルーツなど8種類のスイーツがお出迎え。もちもちの揚げ団子には、コク深い玉露、芳醇な静岡茶キャラメルチーズケーキには、後味さっぱりな深蒸し茶がおすすめ。好みのペアリングを見つけてみてくださいね!



- 住所 静岡市葵区七間町16-7
omachiビル1B
- TEL 054-272-7610
- 営業時間11:00~17:00
- 定休日 不定休

お茶の種類



種類:玉露
産地:岡部



種類:煎茶(深蒸し)
産地:牧之原

14

日本平夢テラス 茶房夢テラス 静岡市

静岡3撰茶とスイーツの
マリアーージュセット ¥2,200

炒り米と緑茶ブレンドの玄米茶にはベストマッチのあまから団子を。フルーティーな香りの酵素反応茶「La香寿」には食べる宝石と言われ若い世代に人気のエキゾチックな和菓子、琥珀糖を。和紅茶には大人の味、ショコラカヌレが紅茶の香りと渋みにマッチ。三種三様新感覚のお茶とお菓子をお楽しみください。



- 住所 静岡市清水区草薙600-1
- TEL 054-340-1172
- 営業時間 9:00~17:00(LO16:00)
土9:00~21:00(LO20:00)
- 定休日 第2火曜日(祝日の場合は翌日)
年末(12月26日~12月31日)
するがヌーン茶 土日祝のみ

お茶の種類



種類: 抹茶入り玄米茶
産地: 静岡



種類: 酵素反応茶
産地: 小瀬戸



種類: 和紅茶
産地: 丸子、小瀬戸

15

はじまりの紅茶TerraceCafe 静岡市

ピクニックアフタヌーンティーセット ¥2,500
※予約推奨

アールグレイ香る美黄卵サンド、抹茶のポタージュ、いちごミルクティーバウムに、石垣いちごとフランボワーズのスコーン、お茶のテリーヌ3種。ジンライム香る春緑茶ソーダが濃厚な味わいのスイーツをさっぱりまとめてくれます。自分で焙煎して淹れる和紅茶の焙じ茶は食後にぴったり。様々なお茶の味わいを存分に楽しめる特別なピクニックセットです。



- 住所 静岡市葵区足久保口組2082-2
- TEL 054-296-6700
- 営業時間 10:00~16:00
- 定休日 火曜日

お茶の種類



種類: 煎茶フレーバーティー
産地: 足久保



種類: ほうじ茶 和紅茶
産地: 足久保

16

パブリックマルシェ

静岡市

アフタヌーンティーセット ¥2,200



(提供期間:11月1日~2月下旬)

まるで生チョコのような口溶けのガトーショコラには、苦みが少なくほのかな甘みのあるやぶきたの和紅茶を。やさしい甘さと小麦の香りで、外はサクサク中はふんわりのスコーンには、上品な国産ベルガモットが香る、つゆひかりのアールグレイをペアリング。カラダにやさしいお茶とお菓子をお楽しみください。



- 住所 静岡市葵区紺屋町3-5
コスモス第一ビル2F
(クロワッサンの店 静岡店2F)
- TEL 054-270-9683, 080-9129-0586
- 営業時間 11:00~19:00
- 定休日 水曜日

お茶の種類



種類:和紅茶(アールグレイ)
産地:両河内



種類:和紅茶
産地:島田市神谷城

17

MARUZEN Tea Roastery

静岡市

MARUZENアフタヌーンティー ¥2,100



(提供期間:11月1日~2月28日)

一番人気のティージェラートを使ったさっぱりとした味わいのモンブランや、ジェラートの食べ比べが出来る一口サイズのミニもなか、熱々のお汁粉、ほんのり塩味のある桜エビのかるせんなど、様々な食感の塩味、甘味をバランスよくワンプレートにまとめました。そこへ両河内産の老若男女どなたからも飲みやすく人気の浅蒸し茶でペアリング。



- 住所 静岡市葵区呉服町2-2-5
- TEL 054-204-1737
- 営業時間 11:00~18:00 (LO17:30)
するがヌーン茶 12:00~
- 定休日 12月31日、1月1日

お茶の種類



種類:煎茶
(浅蒸し100℃焙煎)
産地:両河内



種類:ほうじ茶
(浅蒸し200℃焙煎)
産地:両河内

18

Misérable

-ミゼラブル-

静岡市

5種の静岡茶とミゼラブルのフランス菓子 ¥2,500

※予約必須



(提供期間:11月1日~2月28日)

静岡駅より徒歩10分、繁華街両替町の中心に位置するフレンチレストランが手がける静岡茶を使用したフランス菓子は、どれも甘すぎず素材それぞれの良さが感じられます。おかわり自由な5種類の静岡茶とミゼラブルのスイーツのマリアージュをお楽しみください。



- 住所 静岡市葵区両替町2丁目7-5
パレス第4ビル 1階
- TEL 080-7716-3201
- 営業時間ディナー18:00~24:00(LO23:00)
- 定休日 火曜日、水曜日
- するがヌーン茶 12:00~16:00(LO15:00)
土日のみ

お茶の種類

種類:煎茶
産地:本山種類:ほうじ茶
産地:牧之原種類:和紅茶
産地:丸子種類:玉露
産地:朝比奈種類:玄米茶
産地:牧之原

60分間おかわり自由

19

石畳茶屋 縁-en-

島田市

羊羹フォンデュ ¥1,480



(提供期間:11月1日~2月28日)※平日限定

トロトロに溶けたお茶の羊羹に団子やカステラをディップして召し上がる体験型スイーツとなっています。余った羊羹は専用の器に入れて持ち帰ることもできます。



- 住所 島田市金谷坂2482-1
- TEL 0547-39-3220
- 営業時間11:00~17:00
- 定休日 水曜日、木曜日
するがヌーン茶 平日のみ

お茶の種類

種類:煎茶(中蒸し)
産地:伊久美種類:ほうじ茶、和紅茶、
抹茶入り玄米茶
産地:静岡

茶葉4種の中から2種を選択

20

いっぷく茶処やませき

島田市

だんごDEいっぷく ¥1,350



(提供期間:通年)

焼津市のお米屋さんこだわりの玄米だんごを自分で焼く、体験型のペアリングセット。抹茶餡、ほうじ茶餡、季節の餡の3種類は、まろやかな煎茶や香ばしいほうじ茶、玄米茶との相性もばっちり。好みのペアリングを楽しんでいただけます。+150円でお茶を抹茶に変更できます。



- 住所 島田市川根町身成3533
- TEL 0547-53-4545
- 営業時間10:00～17:00
(LO16:00)
- 定休日 元日

お茶の種類



種類:煎茶(中蒸し)
産地:川根



種類:ほうじ茶
産地:川根



種類:玄米茶
産地:川根

21

お茶の間たむらのうえん

島田市

抹茶チョコレートフォンデュと日本茶のセット ¥5,500

※予約必須



(提供期間:12月16日～2月28日)

1日2組限定。茶畑を見下ろす場所で、自家製オーガニックの抹茶を使った抹茶チョコレートと日本茶のペアリングを提供します。冬の間だけコタツのあるお茶の間で、開放的なプライベートおこもり旅をお楽しみください。



- 住所 島田市川根町笹間渡262
(受付場所)
- TEL 080-1183-3419
- 営業時間9:00～17:00
- 定休日 不定休
- ※営業日はInstagramに掲載 雨天中止

お茶の種類



種類:煎茶(浅蒸し)
産地:川根



種類:和ハーブほうじ茶
産地:川根

22

KADODE OOIGAWA 茶寮

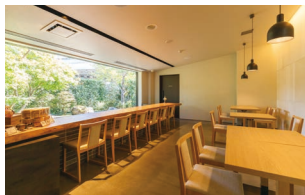
島田市

利休【3種お茶の飲み比べ】¥1,700



(提供期間:通年)

すっきりとキレのある川根茶には、なめらかなわらび餅。コク深い金谷茶には、優しい甘さのきんつば。香り高いほうじ茶には、静岡みかんを使用したドライフルーツチョコレートをペアリング。日本茶コンシェルジュが丁寧に淹れたお茶と共に楽しみください。



- 住所 島田市竹下62
- TEL 0547-39-4073
- 営業時間 平日 10:00~16:30(LO16:00)
土日祝 10:00~17:00(LO16:30)
- 定休日 第2火曜日、元日

お茶の種類



種類:煎茶(浅蒸し)
産地:川根



種類:煎茶(深蒸し)
産地:金谷



種類:ほうじ茶
産地:金谷

23-1

雅正庵 焼津西小川店

焼津市

アフタヌーンティープレミアム雅 ¥5,000(2名分)

※予約推奨



(提供期間:11月1日~2月28日)

静岡県産の抹茶スイーツに加え、抹茶パスタ、抹茶ポタージュと抹茶づくしのアフタヌーンティー。静岡県産のお抹茶は自分で抹茶を点てる体験型。雅正庵1番人気の深蒸し煎茶(静の誉)は甘みと渋みのバランスが良く、どのスイーツにもマッチします。



- 住所 焼津市西小川6-5-1
- TEL 054-620-7800
- 営業時間 11:00~17:00(LO16:00)
(カフェ) 土日祝 11:00~18:00(LO17:00)
- 定休日 元日

お茶の種類



種類:抹茶
産地:静岡



種類:煎茶(深蒸し)
産地:静岡

23-2

雅正庵 焼津西小川店

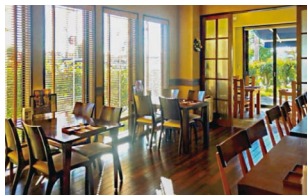
焼津市

アフタヌーンティー 栗とほうじ茶 ¥3,500(2名分)

※予約推奨



渋皮栗や栗の甘露煮のねっとりとした食感にほうじ茶の香ばしい香りを合わせた季節限定のアフタヌーンティー。雅正庵で毎年人気のモンブランの鞠福や自家製のほうじ茶のジェラートには、濃厚な深蒸し煎茶とのペアリングがオススメです。



- 住所 焼津市西小川6-5-1
- TEL 054-620-7800
- 営業時間11:00~17:00(LO16:00)
(カフェ) 土日祝11:00~18:00(LO17:00)
- 定休日 元日

お茶の種類



種類:煎茶(深蒸し)
産地:静岡



種類:ほうじ茶
産地:静岡

24

ホテルアンビア松風閣

焼津市

アフタヌーンティーセット ¥4,400(2名分)

※予約必須



焼津市内で生産された「高草紅茶」は雑味が少なくさわやかで、フルーツサンドと相性抜群。甘みと渋みのバランスが良い煎茶には、濃厚なチョコレートケーキがぴったり。目の前に広がる駿河湾と富士山の絶景を見ながら、贅沢なティータイムをお過ごしください。



- 住所 焼津市浜当目1541
- TEL 054-628-3131
- 営業時間14:00~17:00
- 定休日 休館日に準ずる

お茶の種類



種類:煎茶
産地:静岡



種類:和紅茶
産地:静岡

25

とんがりぼう

Local Tea & Slow Table musuhi

藤枝市

ふじえだアフタヌーンティーセット ¥1,480



(提供期間:11月1日~終了未定)

藤枝のオリジナル品種「藤枝かおり」や、金木犀甘夏和紅茶など多様なお茶が並びます。自家製揚げ塩煎餅や、米粉ブラウニー、濃厚な甘みのミルクプリンでお茶とのコントラストをご堪能ください。お茶もスイーツもオーガニックのものを中心にセレクトされています。



- 住所 藤枝市若王子701-1
(蓮華寺池公園内)
- TEL 080-3642-3955
- 冬季営業時間10:00~16:30(LO16:00)
- 定休日 火曜日、年末年始
(火曜日が祝日の場合は翌日)
- するがヌーン茶 14:00~16:00
平日のみ

お茶の種類



種類:煎茶、和紅茶(オーガニック)、
ほうじ茶(オーガニック)、
ハーブブレンド(オーガニック)

産地:藤枝

茶葉10種の中から1種を選択



お店セレクトの冷茶
産地:藤枝

26

Blanc

藤枝市

静岡茶アフタヌーンティー ¥4,200(2名分)

※予約必須



(提供期間:11月中旬~終了未定)

緑茶バスクチーズケーキ、和紅茶ガトーショコラ、ほうじ茶テリーヌなど濃厚な味わいと滑らかな口当たりのお茶スイーツに、希少品種「あさつゆ」の煎茶、アールグレイの和紅茶など、100年の歴史を持つ老舗茶屋の厳選したお茶とのペアリングをお楽しみください。



- 住所 藤枝市平島208-1
- TEL 054-330-1727
- 営業時間11:00~19:00
- 定休日 火曜日、水曜日
(不定休あり)

お茶の種類



種類:煎茶
産地:静岡



種類:ほうじ茶
産地:静岡

種類:和紅茶
産地:静岡

茶葉3種の中から2種を選択

27

丸七製茶本店

藤枝市

藤枝アフタヌーンティー ¥2,700

※予約推奨



(提供期間:11月1日-2月下旬)

日本茶鑑定士が選定した静岡県産のリーフをスペシャルティコーヒーのようなドリップスタイルで淹れた後、厳選した個性豊かな調味料と合わせ茶葉を召し上がっていただくことで、その味わい深さを最後までお楽しみいただけます。本店オリジナルのお茶スイーツと共に、古民家を移築した風情豊かな空間にてゆったりとお寛ぎください。



- 住所 藤枝市上青島656
- TEL 054-639-5557
- 営業時間10:00~17:30
- 定休日 月曜日、火曜日

お茶の種類



種類:煎茶
産地:静岡、菊川、掛川
茶葉5種の中から1種を選択



種類:煎茶
産地:藤枝

28

静波リゾートホテル・スウィングビーチ 牧之原市

6種より選ぶカネ十こだわりのお茶と
牧之原産食材を使ったスイーツ&セイボリー
¥2,750(1名分)
※予約必須(3日前14:00まで)
※1日10名限定



(提供期間:通年)※写真は2名分

静波海岸まで徒歩1分の南欧風リゾートホテルがお届けするアフタヌーンティー。老舗茶園こだわりの茶葉6種から2種をお選びください。牧之原産米粉使用のパウンドケーキなど、地元食材を贅沢に使用したスイーツ7種は格別。ティーカップもお選びいただけます。



- 住所 牧之原市静波2228-43
- TEL 0548-22-1717
- 営業時間するがヌーン茶14:00~16:00
- 定休日 ホテル休館日
するがヌーン茶 月木金日のみ

お茶の種類



種類:煎茶、ほうじ茶、棒茶、
柚子煎茶、玄米茶、
緑茶(アールグレイ)
産地:牧之原



茶葉6種の中から2種を選択

29

内藤園

牧之原市

抹茶ぜんざいとクレープのアフタヌーン ¥1,680



(提供期間:10月13日~4月15日)

すっきりとしたレモン香るお茶には、白玉入りの抹茶ぜんざい、ストレートが美味しい和紅茶には三種のベリー添えのクレープがマッチング。自慢の極上かりがねは焼きリンゴ添えのアイスと。甘いもの尽くしの締めには人気のチーズ入り三種のお煎餅がお出迎え。きっとご満足いただけます。



- 住所 牧之原市静波2270-11
- TEL 0548-22-1484
- 営業時間9:30~18:00
- 定休日 火曜日、第2・第4水曜日

お茶の種類



1種目

種類:煎茶
産地:藤枝



2種目

種類:煎茶(茎茶、深蒸し)
産地:牧之原市坂部



3種目

種類:和紅茶
産地:川根

30

森木農園

牧之原市

^{いこ}
憩いの贅沢プレート ¥1,480


(提供期間:11月1日~4月10日)

森木農園の一番茶ほうじ茶には香ばしさと調和するゴロゴロいちごのバスクチーズケーキを。深蒸し茶には濃厚な茶米ガトーショコラと果実やアイスを包んだ米粉のクレープを合わせ、お茶とスイーツの絶妙なペアリングで至福のひとときをお楽しみください。
※12月中旬以降はいちごのプレートを提供予定。いちごの収穫時期により開始日が前後する可能性があります。



- 住所 牧之原市東萩間115
- TEL 0548-23-3888
- 営業時間11:00~16:00
- 定休日 水曜日、木曜日

お茶の種類



1種目

種類:煎茶(深蒸し)
産地:牧之原



2種目

種類:ほうじ茶
産地:牧之原

31

CoCo café 吉田町

するがヌーン茶CoCoセット ¥1,900



(提供期間:11月1日~2月下旬)

味に深みのある浅蒸煎茶ベースの「Seika」には、バイクドチーズケーキ。香ばしいほうじ茶ベースの「Komorebi」には、ガトーショコラ。まろやかな味の深蒸し茶ベースの「Tukiyo」には、クッキーをペアリング。すべて異なるテーブルや椅子のこだわり空間で心地いい時間をお過ごしください。



- 住所 榛原郡吉田町神戸652-1
- TEL 080-4175-5050
- 営業時間ランチ11:00~14:00
カフェ14:00~17:00(LO16:00)
するがヌーン茶 14:00~
- 定休日 金曜日

お茶の種類



種類:ハーブ煎茶(ローズマリーなど)
産地:静岡



種類:ハーブ煎茶(カモミールなど)
産地:静岡

種類:ハーブ煎茶(レモングラスなど)
産地:静岡

茶葉3種の中から2種を選択

32

cafeうえまる 川根本町

川根スイーツ ¥2,000



(提供期間:11月1日~2月下旬)

一番茶を煎じた香ばしいほうじ茶と、希少品種「ふじみどり」のロイヤルミルクティーを味わうことができます。豊かな自然が育んだ川根本町産の素材で作られた川根ロール、自家農園ブルーベリーチーズケーキ、川根ジェラートなど5種のドルチェとも相性抜群です。



- 住所 榛原郡川根本町千頭1215-12
- TEL 080-1620-0358
- 営業時間11:00~16:30
- 定休日 水曜日

お茶の種類



種類:ほうじ茶
産地:川根



種類:和紅茶(ミルクティー)
産地:川根

するがヌーン茶公式HP

さらに詳しい情報はこちらをチェック！
<https://suruga-noontea.com>



公式Instagram「するとら」

ぷらっと出掛けたいくなる
「するが」の魅力を発信中！
するがヌーン茶巡りのお供に。



@suruga_traveler



Visit Suruga

日本一のお茶どころ「するが」の
お茶を巡る旅へ。旅のヒントとなる見どころや
ストーリーを紹介しています。



公式HP



公式Instagram



夏は茶氷！

静岡県の製茶問屋やカフェなどで、
静岡茶を使ったかき氷「茶氷」が登場。
夏もぜひ「するが」にお越しください。



茶氷ははじめました



2025
Shizuoka Chagori

