



Free Wi-Fi

SSID : GINZA-WAKOWIFI

PASS : WAKO1932



和光アネックス グルメ専用
Instagram公式アカウント

WAKO ANNEX GOURMET
Official Instagram Account

- ・ご利用時間は 90 分を目安とさせていただきます。
- ・大きな声での会話や携帯電話での通話はお控えいただき、
周りの方へのご配慮をお願いいたします。
- ・場合によっては、お声掛けさせていただくこともございます。

-
- ・ The approximate usage time is 90 minutes.
 - ・ Please be considerate of those around you;
refrain from talking loudly or using your mobile phone.
 - ・ In some cases we may also contact you.

Recommended drink

おすすめドリンク

ティーサロンおすすめドリンクをセレクトしてみました。
お好みのデザートと一緒にいかがでしょうか。

ソフトドリンク

Soft drinks



クラフトコーラ

Craft Cola

¥1,540

自家製スパイスとカカオピューレの炭酸飲料
お湯割りもおすすめです

Homemade spices and cacao purée are the key flavors for this carbonated beverage.
Also recommended with hot water.

アルコール

Alcohol



★ロココトーキョーホワイト

ROCOCO Tokyo WHITE

¥2,200

厳選された最高品質の原料と富士山の伏流水のみを使用し
静岡で醸造された苦味のない味わいのビール

This beer brewed in Shizuoka Prefecture uses only the finest ingredients and Mt. Fuji spring water, resulting in a smooth, non-bitter beer.



キール

キティ

キール

Kir

¥1,650

カシスを使った白ワインのカクテル

White wine cocktail with cassis.

キティ

Kitty

¥1,760

ジンジャーエールを使った赤ワインのカクテル

A red wine cocktail using ginger ale.

★以外セットドリンク可

Drinks other than those marked with ★ are available as part of a set.

◎ 表示の価格は税込です。All prices are inclusive of sales tax.

DESSERTS

デザート



銀座 プリン・ア・ラ・モード

“Ginza” pudding a la mode

¥3,300

昔ながらのプリンとバニラプリン、バニラアイスクリームと色とりどり7種のフルーツで仕上げた贅沢なデザート

Pudding, vanilla pudding, vanilla ice cream with 7 kinds of fruits



洋酒使用
Made with Western Liqueur

ドリンクセット (★印メニュー除外)
好きなお飲み物をひとつお選びください

Drink set Drinks marked with ★ cannot be served as part of a set. • Please choose one drink of your choice.

デザートの価格 + ¥1,485
Dessert price

© 表示の価格は税込です。All prices are inclusive of sales tax.

ダーズリン シルバーチップ

Darjeeling silver Tips

¥ 3,850

シルバーチップとは、特別に限られた茶畑の新芽を中心に、手もみによって作られる最高級茶葉です。

故エリザベス女王にも献上されていた稀な紅茶です。

新芽には紅茶の旨みや香りが凝縮されており、

フローラルな華やかな香りと奥深い味が口の中に広がります。

マカイバリ茶園の夏摘みセカンドフラッシュを、

日替りのおすすめデザートとともにご賞味ください

◎シルバーチップ本来の香りを楽しんでいただくために、ストレートをおすすめしております。

ご希望の場合はミルクをお持ちいたします。

◎こちらは軽食、デザートのセットドリンクにはご利用いただけません。



WHEAT

MILK

EGG



本日のおすすめデザート付き

Served with today's
recommended dessert

Silver Tips is made from new tea buds from specially selected plantations, created using hand kneading for the highest quality tea leaves. An exceptional tea, one that was served to Queen Elizabeth of the UK. The flavor and aroma of black teas is concentrated in the buds, with an exquisite floral aroma and deep flavor that spreads across your mouth.

This is the second flush of the summer harvest at Makaibari Tea Estate; please enjoy with the recommended dessert of the day.

- To truly the original fragrance of Silver Tips, we recommend enjoying it straight. Milk can also be provided if desired.
- Please note that this cannot be used for light meals and dessert set drinks



マカイバリ茶園より届いた推薦状です。

This is a letter recommending Silver Tips tea received from Makaibari Tea Estate.





チョコレートセット

Chocolate set

¥3,080

日替りのショコラ・フレ3種とお好みのお飲み物のセット

◎ショコラ・フレは1階ケーキ&チョコレートショップで販売しております。

3 types of chocolate bonbon and your choice of drink

• Chocolate frais is sold at the Cake and Chocolate Shop on the first floor

冷菓セット

Frozen dessert set

¥2,640

自家製アイスクリーム・シャーベットとお好みのお飲み物のセット

アイスクリーム（バニラ、ハチミツ、チョコレート）

シャーベット（洋梨、アンズ、青りんご）

季節限定のフレーバーからお選びください

Homemade ice cream/sorbet and your favorite drink set

Ice cream: vanilla, honey, chocolate

Sherbet: pear, apricot, green apple

Make your selection from seasonal flavors





フレンチトースト

French toast

¥ 3,520

メープルシロップ、アングレーズソース、はちみつアイス
クリーム、3種のベリー添え自家製ブリオッシュを使用し
ております

Served with maple syrup, Anglaise sauce, honey ice cream and three kinds of
berries. We use our own homemade brioche.



ドリンクセット (★印メニュー除外)
好きなお飲み物をひとつお選びください

Drink set Drinks marked with ★ cannot be served as part of a set. • Please choose one drink of your choice.

デザートの場合 + ¥1,485
Dessert price

© 表示の価格は税込です。All prices are inclusive of sales tax.

LIGHT MEALS

軽食メニュー



ボロネーゼ (サラダ、パン付) ¥ 3,080

Bolognese

国産挽肉、ナス、ズッキーニをふんだんに使用した自家製ボロネーゼです。

◎季節によって野菜は異なります。

Homemade Bolognese, made with domestic meat, eggplant and zucchini

• The vegetables used will vary depending on the season



WHEAT



MILK

洋酒使用

Made with Western Liqueur

魚介のドリア (サラダ付)

Seafood rice gratin

¥ 3,520

ホタテ、エビ、ムール貝をふんだんに使用し、ご飯もホタテのブイヨンで炊き上げた魚介たっぷりのドリアです。

Scallops, shrimp, mussels, rice, bechamel sauce with salad



WHEAT



MILK



SHRIMP

洋酒使用

Made with Western Liqueur



ドリンクセット (★印メニュー除外)

好きな飲み物とアイスクリーム、シャーベットをひとつお選びください

Drink set Drinks marked with ★ cannot be served as part of a set. • Please choose one drink and ice cream or sorbet of your choice.

軽食の価格 + ¥1,980
light meals price

◎ 表示の価格は税込です。All prices are inclusive of sales tax.



グラタン (サラダ付)

Gratin

¥3,080

エビ、マカロニ、ベーコン、マッシュルーム、モzzarella、グリュイエール、トマトソースと自家製ベシャメルソースを使用し、オーブンで焼き上げました。

Shrimp, bacon, macaroni at tomato flavor with salad



洋酒使用
Made with Western liqueur

クロック ムッシュ

Croque monsieur

¥2,750

ハム、北海道産モzzarellaチーズ、ほか3種のチーズ

With ham and Mozzarella, Gorgonzola, Edam and Gruyere cheese



そば粉のガレット

Buckwheat crepes

¥2,750

そば粉のクレープ包み (モzzarella、ロースハム、エリンギ、マイタケ) バジルソース又はトマトソースをお選びいただけます。

With mozzarella cheese, ham, king oyster mushrooms and maitake mushrooms (basil sauce or tomato sauce)



本日のスープ

Soup of the day

¥1,430

◎スタッフにおたずねください
・ Please talk with the staff



グリーンサラダ

Green salad

¥550



パン

Bread

¥440



DRINK

お飲み物

◆ 紅茶

	Teas	
ダージリン	爽やかな口当たりと芳醇な香り 上質とされる夏摘み茶葉を使用 Darjeeling : Refreshing taste and rich aroma	¥1,760
キームン	蘭の花に似た香り とてもまろやかで、コクのある快い渋みを持つ Keemun : with a smoky, distinctive flavor	¥1,650
アッサム	甘い香りでまろやかな渋みとコク、ミルクティーにおすすめのフレーバー Assam : Full-bodied and fragrant tea	¥1,650
ウバァ	フラワリーで爽やかな香り、シャープな渋み Uva : with a sharp, astringent flavor	¥1,540
ディンブラ	花や果実に例えられるような甘い香り、ミルクも相性が良い Dimbula : Mild-tasting tea with a slightly sweet and fragrance	¥1,540
アールグレイ	ベルガモットで香り付けされた紅茶 Earl grey : Chinese black tea flavored with bergamot	¥1,540
アップル	リンゴの香りをほどよく含ませた紅茶（リンゴチップ入り） Apple : Tea with a moderate apple fragrance. Served with apple chips.	¥1,540
ジャスミン	緑茶に茉莉花（ジャスミン）の香りをつけたお茶 Jasmin : Tea with a moderate jasmine fragrance	¥1,540
和紅茶	芳醇な香りを持ち、強いクセや苦味を抑えたまろやかな飲み心地 Japanese Black Tea : A mellow tea, with a rich aroma but also reduced bitterness.	¥1,540
ロイヤルミルクティー	セイロンとアッサムをブレンドし、牛乳で抽出した紅茶 ホット又はアイスをお選びください Royal milk tea : A harmonious blend of Ceylon tea and Assam tea Hot or Iced	¥1,650
アイスティー	アールグレイのアイスティー Iced tea : Iced Earl Grey tea	¥1,540

◆ ハーブティー (カフェインレス)

	Herbal teas	
ルイボス	渋みもなく、ほのかに甘さを感じるハーブティー Rooibos : No astringency and a slight sweetness	¥1,540
カモミール	青リンゴに似た清々しい香り特徴的 German Camomile : Camomile aroma	¥1,705
ミント	メントールの爽快感が癖になるさっぱりとしたハーブティー Mint : Peppermint aroma	¥1,540
レモングラス	レモンに似た爽やかな香り Lemongrass : Lemon aroma	¥1,650
フルーツガーデン	ローズヒップやドライフルーツベースの色鮮やかなフルーツティー Fruit garden : Fruit tea using hibiscus as a base	¥1,760

◎上記の温かいお飲み物はポットサービスをご用意しております。

• The hot drinks listed above are also available through our pot service

◎ 表示の価格は税込です。All prices are inclusive of sales tax.

おひとり様につきワンオーダー制
one person per order system

◆ コーヒー

ブレンドコーヒー	オリジナルブレンド、ドリップコーヒー Coffee (Blend) : Original blend, drip coffee	¥1,650	おかわり ¥ 880 Seconds
カフェインレスコーヒー	カフェインを 97%取り除いたコーヒー Caffeine-less coffee : Coffee with the caffeine removed (97%)	¥1,540	おかわり ¥ 880 Seconds
エスプレッソ (シングル)	高い圧力をかけて抽出したコーヒー Espresso (single) : Coffee extracted using high pressure	¥1,540	
カフェオレ	ドリップコーヒーとミルク ホット又はアイスをお選びください Café au Lait: Drip coffee with milk, Hot or Iced	¥1,650	
アイス コーヒー	オリジナルブレンド Iced coffee : Original blend	¥1,705	

◆ ソフトドリンク

ジンジャエール	WILKINSON (甘口) Ginger ale : WILLKINSON (sweet flavor)	¥1,430	
チョコレートドリンク	ホット又はアイスをお選びください Chocolate drink : Hot or Iced	¥1,650	
パイナップルジュース	パイナップル (コスタリカ産) をそのまま搾った果汁 100% ジュース Pineapple juice : 100% fruit juice squeezed directly from pineapple(from Costa Rica)	¥1,540	
ミックスジュース	りんご、もも、バナナ、パイナップル、パッションフルーツの果汁 100%ジュース Mixed juice : 100% juice from apples, peaches, bananas, pineapples, and passion fruit	¥1,540	
トマトジュース	国産トマトを使用した果汁 100%無添加ジュース Tomato juice : 100% Tomato Juice, made entirely with domestically-produced tomatoes and no additives.	¥1,540	
エビアン	炭酸入りミネラルウォーター (330ml) Evian : Carbonated mineral water (330ml)	¥1,430	
クラフトコーラ	自家製スパイスとカカオパルプピューレの炭酸飲料 Craft Cola : Homemade spices and cacao purée are the key flavors for this carbonated beverage. Also recommended with hot water.	¥1,540	

◆ アルコール

クラフトビール	東京の名を冠した、真の東京クラフトビール Craft Beer : Named for Tokyo, a true capital-city craft beer	¥1,650	
ビール	キリンクラシックラガー まろやかなコクと苦味をもつ、芳醇で厚みのある味わいのビール Beer : A rich, thick beer with a mellow body and a touch of bitterness	¥1,320	
キール	カシスを使った白ワインのカクテル Kir : White wine cocktail with cassis	¥1,650	
グラスワイン (白)	* 銘柄につきましては、スタッフへお尋ねください。 White wine : For the brand names, please talk with the staff	¥1,650	
グラスワイン (赤)	* 銘柄につきましては、スタッフへお尋ねください。 Red wine : For the brand names, please talk with the staff	¥1,650	
★ ロココトーキョーホワイト	厳選された最高品質の原料と富士山の伏流水のみを使用し静岡で醸造された洗練された苦味のない味わいのビール Rococo Tokyo White : This beer brewed in Shizuoka Prefecture uses only the finest ingredients and Mt. Fuji spring water, resulting in a smooth, non-bitter beer.	¥2,200	
キティ	ジンジャエールを使用した赤ワインのカクテル Kitty : A red wine cocktail using ginger ale.	¥1,760	

TEA SALON

和光アネックス ティーサロン

幸せを運ぶ、季節限定のパフェ

デコレーションも華やかな大人のためのパフェ。
銀座での優雅なひとときをご堪能ください。

Wako Annex Tea Salon

A seasonal parfait, one that brings joy

A beautifully decorated parfait for adults.

Enjoy an elegant moment in Ginza



旬を迎えたフルーツを
たっぷりを使い
味わいも色合いも多彩に

アネックス ティーサロンの人気の一つは、四季折々に登場する期間限定のパフェ。旬を迎えたフルーツや、その季節に合わせた素材を選んでご提供しています。

特にフルーツのパフェは、それぞれの果物の持ち味を生かし、手作りされたアイスクリームやジュレなどのアレンジも魅力です。



A variety of seasonal fruits are used, with a wide choice so flavors and colors

One of the most popular features of the Annex Tea Salon is the collection of seasonal, limited-period parfaits. These feature seasonal fruit and carefully selected ingredients to match the season.

The fruit parfaits are particularly appealing, making the most of each fruit's unique flavor; the arrangements of handmade ice cream and jelly are also tempting.

Enjoy the differences in texture, temperature and flavor harmony

Parfaits combine various flavors into one sweet dish, so we should think about changes in taste and texture, and even the temperature differences between the layers. The excitement and harmony that comes with each parfait; the feeling of satisfaction after putting the last spoonful into your mouth.



食感や温度の違い、
味わいの調和を楽しんで

パティシエのこだわりは、いろいろな味を重ねて一つのスイーツになるパフェだからこそ、味わいの変化や食感の違い、時には層ごとの温度差も考えています。食べ進めるごとに訪れる感動と調和、そして最後のひと匙を口に運んだ後の満足感を大切にしています。

季節ごとに個性豊かなパフェをラインアップ

A parfait lineup unique for each season

1月 JAN	2月 FEB	3月 MAR	4月 APR	5月 MAY	6月 JUN	7月 JUL	8月 AUG	9月 SEP	10月 OCT	11月 NOV	12月 DEC	
ライチとフランボワーズ Lychee and raspberry			抹茶とほうじ茶 Matcha and hojicha tea		マンゴー Mango			葡萄 Grapes				
あまおう Amaou strawberries						メロン Melon			マロン Chestnut			
		フルーツ Fruit		サクランボ Cherries		白桃 White peach				ユズとオレンジ Yuzu and orange		
チョコレート「SHIKI」			SHIKI-HARU (3月～5月)			SHIKI-NATSU (6月～8月)			SHIKI-AKI (9月～11月)			SHIKI-FUYU (12月～2月)

◎パフェの内容は予告なく変更する場合がございます。・The parfait ingredients are subject to change without notice.