



MAISON TSUBAKI



Carte des Thés par origine

Derrière chaque thé que nous proposons, il y a avant tout des femmes, des hommes et un terroir. Des producteurs passionnés qui cultivent le thé avec patience, exigence et respect de la terre.

Nous sélectionnons nos thés directement auprès de jardins et d'artisans qui possèdent un savoir-faire précieux, souvent transmis de génération en génération. Leur travail, leur expérience et leur attention portée à chaque récolte donnent naissance à des thés authentiques, d'une grande qualité et d'une grande pureté.

En choisissant ces thés, nous souhaitons valoriser leur engagement, leur métier et la richesse de leurs terroirs. Chaque tasse transmettent ainsi une histoire : celle d'un lieu, d'un savoir et des personnes qui le font vivre.



Nos thés du Vietnam

Thés pures origines

Dans les montagnes du Vietnam, ces thés sont cueillis par des communautés ethniques qui perpétuent un savoir-faire ancien. Les feuilles proviennent souvent de théiers centenaires qui poussent en altitude, au cœur de forêts préservées.

Des thés rares, façonnés par la montagne et par les mains de celles et ceux qui les récoltent avec patience et respect.

● **Thé blanc Bai Mu Dan 2025 - Lào Cai**

Un thé blanc de montagne, doux et chaleureux, avec des notes de miel, de fleurs et de fruits rouges séchés. Il est flétri puis séché au soleil, et reçoit une légère torréfaction à la fin. Bai Mu Dan signifie « Pivoine blanche ».

20 g : 4,00 € | 50 g : 9,00 €

● **Thé blanc Bai Mu Dan 2025 – Grand Cru - Hà Giang**

Récolté au printemps sur des théiers centenaires de Hà Giang, ce thé blanc issu d’arbres sauvages appelés « théiers des fées » est séché lentement au soleil. Il révèle une tasse florale et soyeuse, aux notes de fruits jaunes mûrs et de miel sauvage, sans amertume.

20 g : 7,00 € | 50 g : 16,00 €

● **Thé blanc Écaille de Dragon 2025 - Hà Giang**

Thé rare et délicat, récolté sur d’anciens théiers des montagnes du nord du Vietnam, ce thé doit son nom à ses jeunes bourgeons rappelant les écailles des dragons. En tasse l’infusion soyeuse a des notes de litchi, de rose et d’agrumes.

20 g : 12,00 € | 50 g : 27,00 €

● **Thé jaune Cao Bo 2025 - Hà Giang**

Un thé rare, profond et complexe, aux notes végétales légèrement citronnées et un fumé doux. Des notes de fleurs fraîches enrichissent l’infusion et prolongent sa longueur en bouche.

20 g : 7,00 € | 50 g : 16,00 €

● **Thé vert Shan Tuyet 2025 - Hà Giang**

Un thé de caractère grâce à ses racines profondes et à l’âge de ses arbres centenaires. Ses notes sont à la fois végétales et gourmandes, avec une légère touche toastée. Il est conseillé d’infuser peu de feuilles, pour l’apprécier pleinement.

20 g : 5,00 €

● **Thé rouge Ban Lien 2025 - Lào Cai**

Ce thé rouge/noir révèle des notes de miel et de sous-bois, avec une amertume douce, dans le respect d’une production biologique et équitable.

50 g : 6,00 € | 100 g : 12,00 €

● **Thé rouge Ho Thau 2025 - Hà Giang**

Un thé aux saveurs de cacao et de chocolat, avec de fines notes boisées, chaudes et suaves. Il provient de théiers sauvages anciens situés en haute altitude.

20 g : 5,00 € | 50 g : 12,50 €

● **Thé sombre au bambou - 2017 - Hà Giang**

Vieilli depuis 2017 dans des tubes de bambou fumés au bois, ce Pu-erh révèle des notes de terre, de tourbe et une subtile touche fumée. Il offre une texture d’infusion onctueuse et crémeuse, fruit d’un savoir-faire ancestral.

20 g : 8,00 €

Nos thés du Vietnam

Thés parfumés d'origines

L'art des assemblages au Vietnam célèbre le savoir et les techniques des producteurs mais également leur patience. En mariant feuilles, fleurs et fruits, chaque mélange devient le fruit de leur expérience et de leur sensibilité, offrant une tasse qui unie à la fois l'homme, la montagne et les traditions. 🌿

● Thé vert jasmin 2025 - Lào Cai

Pendant la saison du jasmin, le thé est parfumé avec 1kg de fleurs fraîches pour 500g de thé, puis les fleurs sont retirées. L'infusion dégage un parfum envoûtant, où la douceur du jasmin se mêle à la finesse du thé.

50 g : 8,50 € | 100 g : 17,00 €

● Thé vert parfumé de façon traditionnelle à l'intérieur d'une fleur de lotus 2025 - Grand cru - Thái Nguyên

Technique ancestrale vietnamienne. Un thé vert aux feuilles élégantes libérant le parfum délicat du lotus. Ajouter les pétales et les pistils à votre infusion, ses arômes floraux se révéleront pleinement, offrant toute la finesse du lotus.

1 pièces : 19,00 €

● Thé rouge au jasmin 2025 - Lào Cai

Laissez-vous envoûter par le parfum délicat et réconfortant du jasmin. Cette infusion raffinée se savoure à tout moment : accompagnez vos repas ou offrez-vous une pause douceur. Un instant de sérénité à chaque tasse.

50 g : 8,50 € | 100 g : 17,00 €

● Thé rouge parfumé de façon traditionnelle à l'intérieur d'une fleur de lotus 2025 - Grand cru - Thái Nguyên

Thé à la fleur de lotus traditionnel, aux belles feuilles libérant une liqueur ronde et chaleureuse. Son parfum floral délicat offre une expérience douce, gourmande et élégante, parfaite pour savourer la finesse du lotus toute la journée

1 pièces : 19,00 €



Nos thés de Taiwan

Thés pures origines & parfumés

À Taïwan, les montagnes enveloppées de brume offrent un terroir exceptionnel pour la culture du thé. Depuis des générations, les producteurs y perpétuent un savoir-faire ancestral, où chaque étape de la cueillette à l'oxydation est réalisée avec une grande précision.

L'île est également réputée pour ses thés GABA, une technique de transformation développée à Taïwan qui donne des thés plus ronds, profonds et naturellement gourmands.

Nous avons sélectionné des thés cultivés avec attention dans des jardins préservés, au cœur des montagnes taïwanaises. Des thés propres, issus de pratiques respectueuses de la nature et du travail des producteurs.

 Thé wulong Baozhong 2025 - Grand cru - Pinglin

Une liqueur lactée, florale et végétale, avec une pointe de note miellée. Un thé rafraîchissant révèle toute la finesse des thés de Taïwan. Il plaira à toute la famille, à déguster aussi bien chaud que froid, tout au long de l'année.

25 g : 12,00 €

 Thé wulong - Gaba Qing Xin 2024 - Grand cru - Nantou

Ce GABA offre une belle douceur et une rondeur agréable, avec des notes sucrées et gourmandes rappelant les pâtisseries et les brioches beurrées. Processus de transformation anaérobie pour développer la molécule Gaba.

25 g : 12,00 € | 50 g : 24,00 €

 Thé wulong Oriental Beauty 2025 - Grand cru - Pinglin

Surnommé le Champagne des thés, on retrouve des notes miellées et fruitées de pêche et muscat, dont les feuilles piquées par les insectes révèlent une liqueur ambrée, raffinée et parfumée.

10 g : 5,00 €

 Thé wulong Gaba Fleur du Tibet 2025 - Grand cru - Nantou

Cette création unique nous offre des notes de romarin et de rose sauvage, équilibrées par la rondeur et douceur du GABA*. Le rhododendron sauvage du Tibet est récolté à plus de 4 000 mètres d'altitude. *Processus de transformation anaérobie pour développer la molécule.

25 g : 10,00 €

 Thé rouge au Gingembre 2025 - Sun Moon Lake

L'équilibre entre le thé et le gingembre est sublime et d'une belle profondeur. Le gingembre est incorporé pendant le processus du roulage des feuilles de thé, qu'il va parfumer délicatement. Parfait pour se réchauffer un jour de pluie !

25 g : 8,00 €

 Tisane rhotodentron (Fleur du Tibet) 2025 - Tibet

Récoltée à plus de 4000 mètres d'altitudes, il est considéré comme le joyau floral des sommets de l'Himalaya. Il dévoile des arômes délicats de rose et de romarin, avec une touche légèrement mentolée.

10 g : 6,00 € | 20 g : 12,00 €

Nos thés du Japon

Thés pures origines

Au cœur du Japon, les thés verts sont rois, révélant toute leur finesse grâce à des méthodes de fabrication traditionnelles. À Ureshino, la famille Tokunaga cultive et produit du thé depuis plus de 70 ans.

Leur savoir-faire préserve l'authenticité des grands thés japonais.

Chaque infusion dévoile une douceur végétale, un umami délicat et de subtiles notes minérales.

Une invitation à voyager au cœur des paysages et des traditions de l'île de Kyūshū .

● Thé vert Tamaryokucha 2025 - Ureshino

Spécialité emblématique de Kyūshū (Saga), ce thé torsadé est travaillé plus longtemps à la vapeur. Sa liqueur révèle une texture délicate, des notes lactées et un bel umami, accompagnés de sa signature végétale. Un thé rafraîchissant, à savourer aussi bien chaud que froid. Et pourquoi ne pas déguster les feuilles après l'infusion ?

50 g : 12,00 € | 100 g : 24,00 €

● Thé vert torréfié Kuki Hojicha 2025 - Ureshino

Coup de cœur : des saveurs gourmandes de pain grillé et de noisette, avec une touche végétale et légèrement fruitée. Un thé réconfortant, apaisant, à déguster chaud ou froid. **Un thé pour toute la famille.**

50 g : 10,00 € | 100 g : 20,00 €

[Kuki signifie tige] [Hojicha - thé grillé - torréfié]

● Thé vert Kamairicha 2025 - Ureshino

Spécialité rare et emblématique de Kyūshū (Saga), ce Kamairicha est travaillé selon une méthode traditionnelle de torréfaction au wok. Son infusion dévoile de douces notes végétales, relevées par des nuances grillées et toastées, ainsi que par une agréable rondeur en bouche.

50 g : 10,00 € | 100 g : 20,00 €

● Thé vert Kukicha 2025 - Ureshino

Élaboré à partir des tiges et des feuilles les plus tendres du théier, ce Kukicha séduit par sa douceur naturelle. Son infusion dévoile des notes végétales fraîches, légèrement sucrées, accompagnées d'une agréable légèreté en bouche. **Un thé qui plaira à toute la famille. Il est également délicieux glacé.**

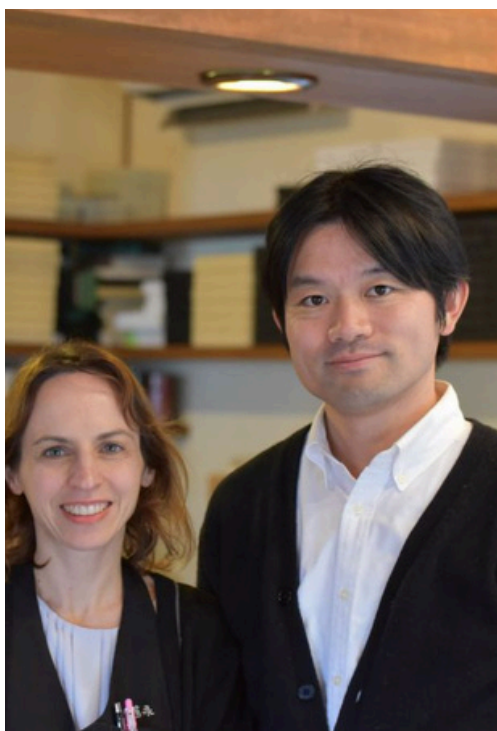
50 g : 8,00 € | 100 g : 16,00 €

[Kuki signifie tige]

● Thé rouge Wakoucha 2025 - Ureshino

Thé rouge/noir japonais aux notes douces, minérales et légèrement miellées. Une infusion élégante et une liqueur ambrée. **Parfait pour une pause tout en douceur la journée ou au petit déjeuner.**

50 g : 10,00 € | 100 g : 20,00 €



Nos thés du Japon

Trésors du japon

Au Japon, l'art de l'infusion s'exprime dans toute sa diversité. Thés parfumés, tisanes délicates et thés en poudre d'exception; ils incarnent le travail et la finesse d'un savoir-faire séculaire. Entre tradition et modernité, chaque dégustation devient une invitation au voyage, portée par les nuances des saisons et la poésie des terroirs japonais.

● Thé vert au yuzu – récolte 2025 - Ureshino

Ce thé vert yabukita marie la douceur végétale et l'umami délicat du thé japonais à la fraîcheur **parfumée du yuzu**. Il offre une infusion lumineuse et équilibrée, aux notes d'agrumes vives et rafraîchissantes.

50 g : 8,00 € | 100 g : 16,00 €

● Thé vert Genmaicha 2025 - Ureshino

Alliance de thé vert et de riz grillé, il dévoile des notes toastées équilibrées par une fraîcheur végétale. Savoureux et réconfortant, **il se déguste aussi bien chaud que froid**.

50 g : 7,00 € | 100 g : 14,00 €

● Thé vert Matcha Saemidori 2025 - Ureshino (poudre)

Issu du cultivar Saemidori, ce matcha dévoile une texture onctueuse, une belle douceur végétale et un umami harmonieux. Sa richesse aromatique et son équilibre en font une base idéale pour des lattes gourmands comme pour des pâtisseries.

30 g : 12,00 € | 50 g : 20,00 €

● Thé Hojicha Yabukita 2025 - Ureshino (poudre)

Ce hojicha en poudre séduit par ses notes chaleureuses de noisette, de céréales grillées et de caramel léger. **Doux et réconfortant**, il est particulièrement apprécié en latte pour sa texture veloutée et ses arômes gourmands.

30 g : 9,00 € | 50 g : 15,00 €

🌿 Tisane Mugicha (orge torréfiée) 2025 - Ureshino

Naturellement sans caféine. Sa liqueur riche et profonde se caractérise par des notes toastées et bien grillées, avec une touche ronde et céréalière. **Parfait pour remplacer ou diminuer sa consommation de café !** Agréable avec un repas ou pour les moments de détente de la journée et de la soirée. **Rafraîchissant et désaltérant glacé en été**

50 g : 7,00€ | 100 g : 14,00 €

🌿 Tisane Sobacha (sarrasin torréfiée) 2025 - Hokkaido

Traditionnellement appréciée au Japon, cette infusion est élaborée à partir de graines de sarrasin torréfiées. Elle dévoile des notes gourmandes de noisette et de céréales grillées, **offrant une tasse douce, réconfortante et naturellement sans théine**.

50 g : 9,00 € | 100 g : 18,00 €





MAISON TSUBAKI 

Coffret : Premiers pas au Japon

Ce coffret réunit certains incontournables des thés japonais **pour toute la famille**. Il offre une introduction au terroir d'Ureshino à travers une sélection emblématiques. Coffret conçu pour partager la richesse et les saveurs du Japon.

Thé vert torréfié - Kuki Hojicha

Coup de cœur de Chloé. Une palette gourmande de pain grillé et de noisette, relevée de touches végétales. Une boisson réconfortante et apaisante, à savourer chaude ou glacée. Faible en caféine. *Kuki signifie tige, Hojicha désigne un thé grillé.*

Thé vert - Kamairicha

Spécialité emblématique de Kyūshū, ce thé rare même au Japon est travaillé selon une méthode traditionnelle de torréfaction douce. Son infusion révèle des notes végétales, légèrement iodées, relevées par des nuances lactées et subtilement grillées pour une bouche ronde et harmonieuse. *Kama signifie chaudron, poêle ou wok.*

Thé vert - Kukicha

Issu des tiges et des jeunes feuilles, ce thé séduit par sa douceur naturelle et sa faible amertume. Accessible à toute la famille. La tasse développe des arômes végétaux frais, légèrement sucrés et umami. *Excellent également en version glacée durant l'été.*

Thé vert - Genmaicha

Alliance de thé vert et de riz soufflé, cette spécialité japonaise dévoile des accents toastés, soutenus par une base végétale délicate. *Une boisson conviviale, idéale aussi bien seule qu'au moment du repas.*

Tisane - Sobacha

Sarrasin de Hokkaido - nord du Japon

Traditionnellement consommée au Japon, cette infusion libère des arômes de fruits à coque et de céréales torréfiées. Une tasse douce et gourmande *naturellement sans caféine.*

35€ 4x50g (thés) et 1x20g (tisane)

Coffret : Voyage au coeur d'Ureshino

Une invitation à explorer le terroir et les savoir-faire qui font la singularité de cette région de Saga. **Niché entre les collines et influencé par la proximité de la mer** ; Ureshino cultive depuis des siècles le thé et est également réputé pour ses onsen (source d'eau chaude naturelle).

Thé Vert Yabukita - parfumé au yuzu

Coup de cœur de Brian. Un thé vert délicatement parfumé, le yuzu qui trouve un bel équilibre entre la fraîcheur du citron et la douceur de la mandarine. *À déguster chaud ou glacé.*

Thé vert - Tamaryokucha

Spécialité emblématique de Kyūshū, ce thé travaillé plus longuement à la vapeur (fukamushi). Sa liqueur révèle une texture soyeuse, un bel umami et des accents lactés, soutenus par une signature végétale. *Et pourquoi ne pas manger les feuilles après les infusions ? Elles peuvent se déguster comme un pesto, accompagnées de pain.*

Thé rouge - Wakoucha

Thé noir japonais aux arômes doux, légèrement miellés et minéraux. Sa liqueur ambrée offre une belle élégance en tasse, idéale pour une pause tout en douceur, au petit déjeuner comme dans la journée.

Tisane - Mugi cha

Naturellement sans caféine. Cette infusion d'orge grillée développe des notes proches du café, adoucies par une touche céréalière et ronde. *Parfaite le matin pour remplacer le café, elle se déguste aussi glacée en été.* Rafraîchissante et désaltérante, elle accompagne volontiers les repas ou les moments de détente.



37€ 4x50g (thés et tisane)

Nos thés de Corée

Thés d'exception par notre maître : Shin Mog

Introduit en Corée dès le VII^e siècle par des moines bouddhistes venus de Chine, le thé (차, cha) s'épanouit pleinement sous la dynastie Goryeo (918–1392), où il accompagne la méditation et inspire la cérémonie du darye.

Mystérieux et encore peu connus, les thés coréens prospèrent pourtant dans les montagnes et les forêts de la péninsule, et se dégustent dans de nombreuses maisons de thé.

Dans les montagnes préservées de Namwon, près du parc national de Jirisan, Maître Shin Mog perpétue cet héritage : une unique récolte, printanière, cueillie et transformée à la main sur des théiers centenaires en forêt, donnant des feuilles sauvages d'une profondeur exceptionnelle, reconnues par les connaisseurs comme parmi les plus fines ❤️

● Dancha de Shin Mog - année 2020 - Namwon

Notre trésor, issu de théiers sauvages et centenaires, enfouis dans les forêts préservées de Namwon, ce dancha est un thé d'exception. Récolté à la main une fois par an, il est ensuite vieilli dans des jarres en terre cuite pendant cinq longues années. Ce processus unique révèle des arômes profonds, purs et fins, tout en conservant une douceur naturelle et une complexité rare.

10 g : 15 € | 20 g : 30 €

● Thé rouge de Shin Mog - année 2024 - Namwon

Thé rouge/noir d'exception.

Comme le Dancha, il provient de théiers sauvages et centenaires, nichés dans les forêts préservées de Namwon. Récolté à la main chaque printemps, il est ensuite roulé à la main et séché au soleil. Vieilli au minimum une année, ce trésor offre une infusion généreuse, aux arômes ronds et persistants, à savourer à tout moment de la journée.

10 g : 15 € | 20 g : 30 €

🌿 Tisane Goji Berry 2024 de Shin Mog - Namwon

Une infusion coréenne raffinée à base de baies de goji séchées et vieilles pendant 2 ans dans des jarres en terre cuite. D'une douceur fruitée, une subtile touche de soja et de caramel pour un moment intense et de pure détente.

10 g : 7,50 € | 20 g : 15,00 €

🌿 Tisane Mu-cha de Shin Mog - Namwon

Cette infusion traditionnelle préparée à base de radis blanc dégage des notes suaves et rondes. Elle est parfaite à boire tout au long de la journée ou après un bon repas. Une belle surprise à découvrir et à partager.

10 g : 7,50 € | 20 g : 15,00 €



Nos thés de Chine

Thés pures origines

La Chine est le berceau millénaire du thé (茶, chá), où la feuille infusée se décline en six grandes familles : vert, blanc, jaune, wulong/oolong, rouge et noir, dont le célèbre Pu-er. Nés de savoir-faire ancestraux et de terroirs d'exception, des montagnes du Yunnan aux collines du Fujian, ces thés racontent des légendes et transmettent l'histoire, la patience et les gestes cultivés de génération en génération.

Bien plus qu'une boisson, le thé chinois incarne une philosophie d'harmonie entre l'homme, la nature et le temps. Il est aussi un symbole de partage, d'accueil et de convivialité, au cœur des fêtes, des rencontres et des cérémonies traditionnelles 🙏

● **Thé blanc compressé en galette : Yunnan Baicha 2025 - Ximeng**
Récolté à Ximeng, dans la région de Simao, ce thé blanc riche en bourgeons offre une tasse fraîche et lumineuse. Ses notes herbacées délicates se mêlent à un parfum de fleurs sauvages. Une liqueur agréable à déguster au quotidien.
100 g : 19,50 € | 200 g : 39,00 €

● **Thé blanc compressé en forme de montagne : Shou mei 2020 - Fuding**
Ce thé blanc compressé en dose parfaite séduit par sa douceur soyeuse et son format compact, idéal aussi bien à savourer chez soi qu'à emporter en déplacement. On commence à percevoir les premières nuances du vieillissement de ce thé blanc avec une rondeurs beaucoup plus profonde.
50 g : 15,00 € | 100 g : 30,00 €

● **Thé wulong torréfié Tie Guayin 2013 - Grand cru - Zhangzhou**
Découvert au cœur du Fujian, ce Tieguanyin de printemps 2013 a bénéficié de plusieurs torréfactions traditionnelles au charbon et d'un long vieillissement maîtrisé.
Les années lui ont apporté une profondeur singulière, révélant des notes intensément grillées qui évoquent le café, tout en conservant l'élégance du thé.
50 g : 22,50 € | 100 g : 45,00 €

● **Thé rouge compressé en galette : Yunnan Hong Cha 2025 - Yiwu**
Ce thé rouge en galette issu des jardins de Yiwu révèle une tasse gourmande et chaleureuse, dominée par des notes de fruits rouges et de sucre brun. Un terroir préservé et des feuilles soigneusement cultivées offrent une infusion profonde, douce et généreuse.
100 g : 19,50 € | 200 g : 39,00€

● **Thé noir/sombre Fu cha année 1991 - Anhua**
Notes terreuses et boisées, enrichies par des touches douces et d'une subtile rondeur de miel vieilli. Son infusion riche, dévoile une profondeur minérale, fruit de deux décennies d'affinage, tandis qu'une pointe de champignon et de feuilles humides souligne son caractère post-fermentée unique. De nombreuses fleurs dorées, très prisées, participent au vieillissement et à l'épanouissement de ses arômes.
25 g : 20,00 € | 50 g : 40,00 €

● **Thé noir/sombre Liu Bao année 1992 - Wuzhou**
Une liqueur profonde et enveloppante. Avec le temps, il a développé des notes caractéristiques d'herbes médicinales, de bois humide et de terre chaude, auxquelles s'ajoutent de délicates touches fruités de Jujube. Ce thé à naturellement développées lors du vieillissement des spores dorées.
25 g : 25,00 € | 50 g : 50,00 €

Nos Accessoires



Set de Voyage

Gaiwan, 3 tasses, 1 verseuse



65.00 €



Gaiwan 100cl



35.00 €



Gaiwan Fleur 120cl



45.00 €



Tasse 80cl



25.00 €



Tasse fleur 60cl



18.00 €



Tasse fleur 40cl



15.00 €



Gaiwan blanc 100 cl

25.00 €



Washi Tea Box

S : 10.00€ / M : 12.00€ / L : 15.00€



Chasen

15.00 €