

BAB V

DESKRIPSI PRODUK

5.1. Macam-macam Menu Tea House Café

Tea House Café merupakan café dengan konsep baru dimana produk utamanya adalah makanan dan minuman yang berbahan baku dari teh, yang diolah dengan berbagai macam cara sehingga menjadi suatu produk yang khas dan lezat untuk dikonsumsi. Selain itu, tea House Café juga menyediakan menu yang tidak mengandung teh untuk konsumen yang sama sekali tidak menyukai teh.

1.2. Macam-macam Menu *A La Carte*

Macam-macam menu *a la carte* yang dijual di Tea House Café adalah sebagai berikut :

1. *Cocktail*

Cocktail adalah sejenis minuman yang dicampur dengan berbagai macam bahan campuran yang minimal satu dari bahan campuran tersebut mengandung alkohol.

2. *Mocktail*

Mocktail adalah minuman dengan berbagai macam campuran, biasanya yang digunakan adalah sari buah dan tidak mengandung alkohol.

3. Teh Spa

Teh Spa merupakan minuman teh yang dapat berfungsi sebagai relaksasi, penyegar tubuh dan pikiran.

4. Teh Kesehatan

Teh kesehatan yang ditawarkan oleh Tea House Café adalah berbagai macam dan merk *green tea* baik lokal maupun import, *oolong tea* dan *sencha lemongrass*.

5. *Milk Tea*

Milk Tea adalah minuman dengan berbagai campuran yang memakai bahan utamanya teh dan susu.

2. *Pastry dan Bakery*

Pastry dan *bakery* merupakan produk yang sangat cocok menjadi pendamping minuman teh seperti “*afternoon tea*”. Untuk itu Tea House Café menyediakan berbagai macam menu *pastry* dan *bakery* yang inovasi dan bervariasi.

3. *Entrees*

Entrees adalah makanan utama yang berfungsi untuk mengenyangkan perut. Porsi yang disajikan paling banyak secara kuantitas serta jenis makanan yang disajikan mengandung kalori yang paling besar.

4. *Soup*

Soup adalah makanan berkuah yang disajikan sebelum menu utama yang berfungsi untuk penghangat perut.

5. *Dessert*

Dessert adalah makanan pencuci mulut yang dihidangkan sesudah makanan utama atau *entrées*, rasanya biasanya manis dan porsi yang disajikan tidak terlalu banyak.