

営業状況等により、予告なくメニューを一部変更させて頂いている場合がございます。

# 豆らやのお昼ごはん

すべての御膳がセットになります。ごはん / 小鉢 / お味噌汁 / お新香

いちおしです

おばんざい御膳

## 10種の京のおばんざいと季節天ぶら御膳

10 type side dishes and Tempura Set

お食事のみ 2,45 (2,227)  
 ドリンク付き 0 (2,527)  
 ちょこっと甘味とドリンク付き 2,78 (2,727)  
 0  
 3,00



京を味わえるおばんざいやお刺身  
 季節の天ぶらが付いた御膳です。

## 10種の京のおばんざい御膳

10 type side dishes Set

お食事のみ 2,00 (1,818)  
 ドリンク付き 0 (2,118)  
 ちょこっと甘味とドリンク付き 2,33 (2,318)  
 0  
 2,55



## 10種の京のおばんざいと黒毛和牛ステーキ御膳

10 type side dishes and Beef Steak Set

お食事のみ 3,40 (3,091)  
 ドリンク付き 0 (3,391)  
 ちょこっと甘味とドリンク付き 3,73 (3,591)  
 0  
 3,95



京のおばんざい6種  
 6 types Obanzai Set



1,850 (1,545)

季節の天ぷら盛り合わせ  
 Assorted Tempura



2,000 (1,819)

旬鮮魚5種盛り合わせ  
 Assorted 5 types Sashimi



2,200 (2,000)

単品

お肉



## 塩鶏の柚子胡椒焼き御膳

Grilled chicken with yuzu peppe Set

お食事のみ 1,650 (1,500) ドリンク付き 1,980 (1,800)  
 ちょこっと甘味とドリンク付き 2,200 (2,000)

お肉



## 鶏の竜田揚げ 香味野菜とポン酢添え御膳

Fried chicken tatsuage Set

お食事のみ 1,500 (1,364) ドリンク付き 1,830 (1,664)  
 ちょこっと甘味とドリンク付き 2,050 (1,864)

お魚



## お魚の西京焼き御膳

Kyoto style grilled sh Set

お食事のみ 1,700 (1,545) ドリンク付き 2,030 (1,845)  
 ちょこっと甘味とドリンク付き 2,250 (2,045)

天ぷらとおばんざい



## 季節の天ぷらと京のおばんざい3種の御膳

Tempura and 3 types side dishes Obanzai Set

お食事のみ 1,750 (1,591) ドリンク付き 2,080 (1,891)  
 ちょこっと甘味とドリンク付き 2,300 (2,091)

お刺身とおばんざい



## 鮮魚の刺身と京のおばんざい3種の御膳

Sashimi and 3 types side dishes Obanzai Set

お食事のみ 1,850 (1,682) ドリンク付き 2,180 (1,982)  
 ちょこっと甘味とドリンク付き 2,400 (2,182)

おばんざい



## 京のおばんざい3種の御膳

3 type side dishes Obanzai Set

お食事のみ 1,450 (1,318) ドリンク付き 1,780 (1,618)  
 ちょこっと甘味とドリンク付き 2,000 (1,818)

食後の至福の時間に。

すべての御膳にお付けできます。

### セットドリンク Set drink

珈琲 / 紅茶 / 抹茶 / ウーロン茶 Coffee / Tea / Matcha / Oolong Tea

ジンジャーエール / オレンジジュース Ginger ale / Orange juice

グレープフルーツジュース Grapefruit juice

### セットのちょこっと甘味 Mini dessert

• きなこわらびもち

Warabimochi

• 本日のアイス

Ice cream

くわしくはスタッフにお尋ねください。

ちょこっと甘味の  
 +330 (300)

らいさな  
お子さまへ



for Kids Set

お子さま用 小ばんざい箱御膳

880 (800)

- ・エビフライを中心としたおかず
- ・ごはん、お味噌汁
- ・オレンジジュース  
が付いています。



### 煎茶

500 (455)

Sencha-Green tea of middle grade

程よい甘さと心地の良い渋みに、すっきりとしたさわやかさ。素朴でありつつ存在感のあるお茶です。



### 玄米茶

500 (455)

Genmaicha- Brown rice tea

名前の通り、炒り米の香ばしさとさっぱりとした味わいの玄米茶。カフェインが比較的少ないお茶です。



### 抹茶入り玄米茶

600 (546)

Matcha genmaicha - Brown rice tea and matcha

玄米茶とお抹茶のブレンド茶。濃厚でありながら上品な味わいと、香ばしいかおりがふわっと立ち上がります。



### 雁ヶ音

500 (455)

Karigane-Stem tea (Kuki-cha)

新芽の茎だけを抽出しているため、独特のさわやかな香りと甘味が特徴。「茎茶」とも呼ばれるお茶です。



### ほうじ茶

500 (455)

Houjicha-Roasted green tea

苦みや渋みなく、甘さを感じるまろやかな味わいと、最大限引き出した深く香ばしいかおりのコントラストが楽しい。



「藤井茶園」は、お茶の発祥地である京都・宇治にて、室町時代の天文年間より四百八十余年の歴史を誇り、本物の宇治のお茶の伝統を守り続けている老舗茶園です。

代々に渡って茶の栽培を生業とし、弛まぬ愛情を注ぎ一日の気を抜くことなく、長年繰り返し積み重ねてきました。宇治市内に有る自家茶園で栽培し、販売までを一貫して担っているため、混ざり気のない純粋な茶葉が特徴です。

藤井茶園の誇り高き「お茶の味、香り」をみなさまへお届けいたします。

# おしながき

## おばんざい

- かぼちゃのほくほく煮 六九〇
- 定番の肉じゃが 六九〇
- 小豆たね彩りお出汁トマト 六九〇
- 水菜と上揚げのしゃっきりお浸し 六九〇
- お魚のレモン南蛮漬け 六九〇
- 紅ポテトサラダ 六九〇
- 茄子と京生麩の揚げ浸し 六九〇

## おばんざいの盛り合わせ三種

五種 一六九〇  
三種 一三〇〇

## 自慢のうまいもん

- 比叡湯葉のお刺身 八九〇
- 明太子の湯葉巻き揚げ 八九〇
- 生麩田楽 九九〇
- 築地中川屋漬物三種盛り 五九〇
- 築地中川屋漬物五種盛り 九九〇

## さらだ

- ローストビーフのサラダ 一〇九〇
- 玉葱ドレッシング 一〇九〇
- 比叡湯葉と豆腐のサラダ 一〇九〇
- 西京味噌ドレッシング 一〇九〇

## 名物

- 豊洲市場山治直送 お刺身五種盛り合わせ 二二〇〇
- 巻きたて出汁巻き玉子 九九〇
- 不動人気 いももちのそばろあんかけ 七九〇
- 鶏つくね照り焼き 七九〇

# 焼きもん

- 黒毛和牛のステーキ 二四九〇
- 甘玉葱ソース 一〇九〇
- 塩鶏の柚子胡椒焼き 一〇九〇
- ローストビーフを山葵醤油で 一四九〇
- 銀鱈の西京味噌焼き 一四九〇

## 揚げもん

- ごぼうの唐揚げ 六九〇
- かぼちゃの唐揚げ 六九〇
- 蓮根の明太子挟み揚げ 七九〇
- 鶏の塩レモン唐揚げ 八九〇
- カマンベールチーズの天ぷら 八九〇

## 結び

- 炊きたて羽釜ご飯 一九九〇
- 鯛と三つ葉 二九八〇

## 季節の羽釜

※別紙をご覧ください

## お味噌汁

- ちよこつとおろし茶そば 六九〇
- だし茶漬け 六九〇
- 鯛ごま和え 七九〇
- 鮪ごまだれ 七九〇

## 至福

- 抹茶と小豆のパフエ 七五〇
- 抹茶と黒蜜のわらびもち 六五〇
- 抹茶アイス 六五〇
- きな粉と黒蜜のパフエ 七五〇
- きな粉と黒蜜のわらびもち 六五〇
- 濃厚チーズケーキ 七五〇