

お品書き

こちらのメニューは
16時からとなります。

名物

Signature

Assorted 3 types of sashimi とれたて3種盛り合わせ	1,290
Assorted seasonal tempura 季節の天麩羅盛り合わせ	1,590
Assorted 5 types of mini-size appetizer 名物 おばんざい5種盛り	1,590



とれたて3種盛り合わせ



季節の天麩羅盛り合わせ



名物 おばんざい5種盛り

京都のうまいもん

Kyoto-style

Okara (soy pulp) salad 京都近喜豆腐のおからさらだ	590
Cold Kyoto-style tofu 京都近喜豆腐のやっこさん	790
Kyoto-style grilled today's fish 季節の西京焼き	1,290
Assorted Kyoto-style various pickles 京都大こうの漬物盛り合わせ	690
"Yuba" (Soy milk skin) Sashimi 比叡生湯葉のお刺身	790



季節の西京焼き



比叡生湯葉のお刺身

定番

Japanese-style

Kujo leek and fish with vinegar and miso 本日のお魚と九条ねぎのてっばい	590	
Japanese-style fried chicken 鶏の竜田揚げ	790	
Lightly salted chicken with yuzu pepper flavor 塩鶏の柚子胡椒焼き	890	
Japanese omelette with Yuba and thick starchy sauce 出汁巻き玉子 湯葉あんかけ	890	

本日のお魚と九条ネギのてっばい

サラダ

Salad

Salad - Soy milk skin, tofu and vegetables with Kyoto-style miso dressing 比叡湯葉とおぼろ豆腐のサラダ 西京味噌ドレッシング	890
Salad - Sashimi and vegetables with wasabi dressing 海鮮ばくだんサラダ わさびドレッシング	1,290



比叡湯葉とおぼろ豆腐のサラダ



海鮮ばくだんサラダ

羽釜土鍋ごはん



Pot Rice

厳選したおいしいお米を、
羽釜で一粒一粒丁寧にふっくら、いつでも炊きたてをご用意しています。



鯛の羽釜ごはん

Vegetable pickles (Mini-size) and miso soup set
小さいお漬物とお味噌汁 390

Pot cooked rice (2-3 persons) 銀シャリ羽釜ごはん	2~3名様	1,190
Pot cooked rice - Seasonal ingredient (2-3 persons) 季節の羽釜ごはん	2~3名様	1,990
Pot cooked rice - Sea bream and mitsuba (2-3 persons) 鯛の羽釜ごはん	2~3名様	1,890

Our signature pot rice may take around 40 to 50 minutes to prepare.
ご注文をいただいてから炊き上げるため、40~50分ほどお時間をいただきます。

ごはんのお供 薬味で味の変化をお楽しみください。 with Rice

Salmon roe pickled in soy sauce いくら醤油漬け	300
Raw egg and soy sauce めぐみの玉子とおおさ醤油	200
Small natto 黒千石小粒納豆	200
Japanese basil and miso 紫蘇もろみ味噌	200

Assorted 3 types of Rice side dishes
ごはんのお供3種盛り合わせ 690



至福の甘味

Dessert

Matcha ice cream, warabimochi and azuki parfait 抹茶と小豆のパフェ	690
Vanilla ice cream and warabimochi parfait 黒蜜ときな粉のパフェ	690
Warabi mochi - with roasted soy flour and brown sugar syrup わらび餅 きな粉	590
Warabi mochi - with matcha and brown sugar syrup わらび餅 抹茶	590
Matcha ice cream 抹茶アイス	590
Matcha roll cake 抹茶ロールケーキ	790

京都 宇治 [藤井茶園] のお抹茶を使用しています

京都宇治で室町時代の天文年間より四百八十余年の歴史を誇り、代々にわたって茶の栽培を生業とする本物の宇治のお茶の伝統を守り続けている茶園です。栽培から販売までを一環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。



わらび餅 きな粉



抹茶ロールケーキ

豆ちャの御膳

ふっくら炊き上げたこだわりごはんを
季節のおかずと堪能していただく御膳です。



ごはんのこだわり

- 一粒一粒丁寧に炊いたごはんをご提供します。
- 3種のお供で味の変化をお楽しみください。

Set Menu

Main dish, Rice and Miso soup

メインのお料理

炊きたてごはん 

お味噌汁

 ごはんのおかわり自由です



Grilled Mackerel with Salt and Rice Set

豆ちャの定番 鯖の塩焼き御膳

税込 1,100円 [税別 1,000円]



Grilled Chicken with Yuzu Pepper and Rice Set

塩鶏の柚子胡椒焼き御膳

税込 1,100円 [税別 1,000円]



Grilled Salmon with Salt and Rice Set

鮭の塩焼き御膳

税込 1,290円 [税別 1,173円]



Simmered Mackerel with Miso and Rice Set

丸ごと食べられる鯖の味噌煮御膳

税込 1,290円 [税別 1,173円]



Deep-fried Chicken and Rice Set

鶏の竜田揚げ おろしポン酢御膳

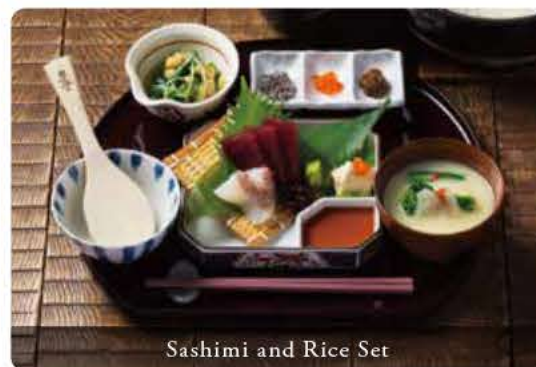
税込 1,190円 [税別 1,082円]



Seasonal Fish and Rice Set

季節のお魚御膳

税込 1,390円 [税別 1,264円]



Sashimi and Rice Set

お刺身御膳

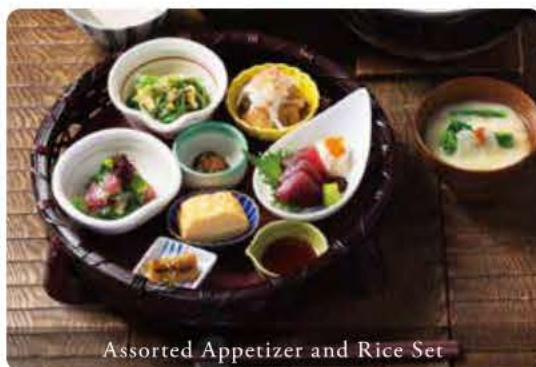
税込 1,490円 [税別 1,355円]



Big Shrimp and Vegetable Tempura and Rice Set

大海老と季節野菜の天麩羅御膳

税込 1,690円 [税別 1,536円]



Assorted Appetizer and Rice Set

豆ちャの籠盛りおばんざい御膳

税込 1,990円 [税別 1,809円]



Sukiyaki (Beef & Wheat gluten cake) and Rice Set

大沼牛と車麩のすき焼き鍋御膳

税込 1,690円 [税別 1,536円]

ごはんのお供
with Rice

Assorted 3 types of Rice side dishes	
ごはんのお供 3種盛り合わせ	760
Salmon roe pickled in soy sauce	
いくら醤油漬	330
Raw egg and soy sauce	
めぐみの玉子とあおさ醤油	220
Small natto	
黒千石小粒納豆	220
Japanese basil and miso	
紫蘇もろみ味噌	220

薬味で味の変化を
お楽しみください。



ビール Beer

Asahi Super Dry [draft beer]	
アサヒスーパードライ	630
Asahi dry zero non-alcohol beer	
アサヒ ドライゼロ	600

サワー・お茶割り Sour / Shochu with Tea

Lemon sour		Shochu and green tea	
レモンサワー	590	緑茶ハイ	550
Shochu and oolong tea			
ウーロンハイ	550		

ハイボール Wiskey with Soda

High-ball	
ハイボール	590
Ginger high-ball	
ジンジャーハイボール	650
Sudachi citrus high-ball	
すだちハイボール	690

焼酎 Shochu

Shiranami - Kagoshima / Potato	
白波 - 鹿児島 / 芋	590
Hitotsubu no mugi - Kagoshima / Barley	
一粒の麦 - 鹿児島 / 麦	590

果実酒 Fruit Wine

Plum wine		Mandarin wine	
あらごし梅酒	590	あらごしみかん酒	590
Peach wine			
あらごし桃酒	590		

いろいそサングリア Original Sangria

Mamecha's Sangria		Mandarin sangria	
豆ちゃのサングリア	590	みかんサングリア	690
Sparkling sangria		Peach sangria	
泡のサングリア	690	桃サングリア	690

果実酒のオリジナルカクテル Fruit Wine Cocktail

Mandarin mimosa		Mandarin & orange	
みかんミモザ	690	みかんオレンジ	690
Peach bellini		Japanese fuzzy navel	
桃ベリーニ	690	和ジューズ	690

お酒を召し上がらない方へ Non-alcohol

Single Origin Coffee		珈琲は果実。 フレッシュな豆本来の果実味を味わえる、 厳選した単一豆を使用しています。	
珈琲 [Hot/Iced]	590		
Ginger ale lemon		Orange juice	
ジンジャーレモン	690	オレンジジュース	400
Shiso lemon squash		Oolong tea	
しそレモンスカッシュ	690	ウーロン茶	400
Shiso ginger ale		Green tea	
しそジンジャーエール	690	緑茶	400
Sudachi Citrus cider		Ginger ale	
すだちサイダー	550	ジンジャーエール	400
Perrier		Coke	
ペリエ	650	コーラ	400

豆ちャの厳選日本酒

京都

Kyosansui / from Kyoto

京山水 辛口本醸造

590円

コクと旨みのあるお酒。

京都

Tama no hikari / from Kyoto

玉乃光 酒魂

690円

繊細ですっきり、京料理によく合います。

京都

Sawaya matsumoto / from Kyoto

澤尻まつもと 守破離 山田錦

酸味と旨味と良い苦味、この絶妙なバランス。790円

福井

Kokuryu / from Fukui

黒龍 純米吟醸

790円

フルーティーで香り豊か、後味は辛口。

栃木

Houou biden / from Tochigi

鳳凰美田 山田錦 五割磨き

染み入る柔らかさ、心地よさ最高です。790円

福岡

Tanaka rokujugo / from Fukuoka

田中六五 火入れ

890円

吟醸香、究極の食中酒とも言われています。

ドリンクメニューは税抜き価格です。This drink menu are price are tax excluded.
すべてグラス (110cc) です。All glasses (110cc).

京都
石塀小路



mame-cha
Kyoto Obanzai

Mamecha's Selected Sake