

Hamburg Steak with Summer Vegetable Ratatouille

夏野菜ラタトゥイユハンバーグ

1,454 (1,600)

夏野菜のラタトゥイユと好相性の
ジューシーなハンバーグに
黒米ごはん、豚汁で季節を楽しむセットです。



ごはんのサイズを選べます。
S / M / L



豚汁を大盛りにできます。
+100 (110)

ごはんを変更できます。

+227 (250)



ねばとろごはん
Grated Yam



しらすがはん
Boiled Young of Sardine

おかずを追加。

+300 (330)

本日の小鉢を1品から
追加できます。

一緒に、色いろお飲みもの。



+500 (550)



珈琲
[hot / iced]
Coffee



アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey



瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade

seasonal menu

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。



Peach & Salted Lemon Parfait — A Taste of Summer

夏香る塩レモンと桃のパフェ

1,545 (1,700)

ドリンク付

夏らしい白と透明感のある青の層に、塩を感じるアラザンで
キラキラと水面に陽射しを映し出す、夏の海をイメージしたパフェ。
レモンと桃でジューシーにさっぱりとお楽しみいただけます。



Honey Lemon and Pineapple Summer Soda

夏色ソーダ

818 (900)

drink menu



珈琲
[hot / iced]
Coffee



アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey



瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade

+200
(220)



カフェラテ
[hot / iced]
Cafe Latte



チャイラテ
[hot / iced]
Chai Latte



抹茶ミルク
[hot / iced]
Matcha Milk



ほうじ茶ミルク
[hot / iced]
Hojicha Milk

会話の邪魔をしないけれど、心地よいテンポを感じる。ブレイリストをお届けします。

音楽

家でも、仕事場でも、学校でもないけれど、落ち着く場所としてありたいとおもっています。

日常

our style

美味しいお食事とお飲み物に
心地よい音楽と
和のおもてなしを添えて。
今も昔も変わらない
くつろぎの場所となりますように。

じっくり
浸水した、
オリジナル
ブレンドの黒玄米

黒米をブレンドして炊き上げたもちり玄米ごはん。どんなお食事にも合うよう食べやすさにこだわりました。



空間

フラットな気持ちになれる快適な空間です。

リラックス

リビングでくつろぐように、靴を脱いで、足をのばして、緊張をほぐして。



暮らし

和・カフエ・ラウンジといった様々なエッセンスを組み合わせ、そこに和のおもてなしの心を添えて。
モダンに、開放的にアレンジしました。
現代に生きる私たちがリラックスできる場所となりますように。

ごろごろ
具材の
豚汁

毎日手作りの味わい。たっぷり具材と豚肉の旨みで食べ応えはもろん、ほっとする優しい味わい。

気分で、

体調で、

選ぶお料理

健康的で、安心感があったって、そして美味しいお料理。
気分や体調にあわせられるよう小鉢の種類をさまざまご用意しました。

Organic
Sugar

デザートに使うお砂糖は
国産糖を使用しています。

No chemical
seasoning

店内調理においては化学調味料を
使用せず、自然の味を引き出します。

deli gohan

おかず1品
追加
+300 (330) ~
add side dish



おすすめ

選べるおかずのデリごはん

デリ小鉢・黒米ごはん・豚汁

気分、体調で、お好みで、
おかずをお選びください。

バラエティ豊かなデリおかずと、
黒米ごはんと豚汁の健康的でバランスの良いセットです。

<小鉢3品> 1,409 (1,550)
<小鉢4品> 1,636 (1,800)

好きなおかずをお選びください。

01 定番 ふりふり海老と ブロッコリーの チリマヨネーズ和え Shrimp and Broccoli with Chili Mayonnaise	02 肉類 若鶏の唐揚げ 黒酢ネギソース Deep Fried Chicken -Black Vinegar Sauce-	03 魚類 さわらの 西京焼きと 大根おろし Spanish mackerel with grated radish	04 肉類 白身魚のフライ タルタルソース Fried Fish with Tartar Sauce
05 野菜 大豆ミートの キーマカレー Soy Meat Keema Curry	06 肉類 蒸し鶏ともやしの 梅ナムル Plum Namul with Steamed Chicken and Bean sprouts	07 野菜 だし巻きたまご 明太子 マヨネーズ Japanese omelet with Mentaiko mayonaisse	08 肉類 ひとくち ハンバーグ Mini Hamburger Steak

ごはんのサイズを選べます。
S / M / L

豚汁を大盛りにできます。
+100 (110)

ごはんを変更できます。

+227 (250)



ねばとろごはん
Ground Yum

しらすがはん
Boiled Young of Sardine

おかずを追加。

+300 (330) ~

本日の小鉢を1品から
追加できます。

一緒に、色いろお飲みもの。

+500 (550)



珈琲
[hot / cold]
Coffee

アールグレイ
[hot / cold]
Earl Grey

瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade

teishoku

メイン・黒米ごはん・豚汁
メインのおかずを
選ぶ定食です。

チキンカツたっぷりおろしポン酢
Chicken Cutlet with Grated Radish and Ponzu Sauce
1,600 (1,760)

若鶏ムネ肉と
カラフル野菜の甘酢あんかけ
Chicken and Vegetables with Sweet Vinegar Sauce
1,482 (1,630)

海の幸のクリームコロッケ
Sea food Cream Croquette
1,409 (1,550)



定食、色いろ。

大豆ミートの和風キーマカレー
Soy Meat Japanese-style Keema Curry
1,436 (1,580)

まぐろとアボカドの明太子どんぶり
Tuna and Avocado Bowl of Rice
1,418 (1,560)

釜揚げしらすのしその香りとんぶり
温玉のつけ
Shirasu with Shiso Bowl of Rice topped with Soft-boiled Egg
1,282 (1,410)

釜揚げしらすのしその香りとんぶり
Shirasu with Shiso Bowl of Rice
1,091 (1,200)

donburi

どんぶり定食。
とんぶり・豚汁



ごはんのサイズを選べます。
S / M / L

豚汁を大盛りにできます。
+100 (110)

ごはんを変更できます。

+227 (250)



ねばとろごはん
Ground Yum

しらすがはん
Boiled Young of Sardine

おかずを追加。

+300 (330) ~

本日の小鉢を1品から
追加できます。

一緒に、色いろお飲みもの。

+500 (550)



珈琲
[hot / cold]
Coffee

アールグレイ
[hot / cold]
Earl Grey

瀬戸内レモンの
レモネード
Lemonade

写真は商品のイメージ画像です。

dessert

至福のデザート



新商品

抹茶とココナッツのパフェ

Matcha and Coconut Parfait

[ドリンク付]

1,272 (1,400)



黒蜜ときなこのパフェ

Dark honey and soy-bean flour parfait

[ドリンク付]

1,272 (1,400)

好きな飲みもの
をお選びください。



+200
(220)



dessert

[すべてのデザートにドリンクがついています]



大学芋とバニラアイス ハニースーズ

Candied Sweet Potatoes & Vanilla Ice Cream with Honey

1,073 (1,180)



濃厚なチーズケーキ

Rich Cheesecake

1,091 (1,200)



ティラミス珈琲ゼリー

Tiramisu Coffee Jelly

1,000 (1,100)



新商品

抹茶エスプレッソのアフォガート

Matcha Espresso Affogato

891 (980)

アイスクリーム [バニラ or ココナッツ]

Ice Cream [Vanilla or Coconut]

818 (900)

好きな飲みもの
をお選びください。



+200
(220)



drink

お飲みもの

藤井茶園のお茶はもろみ、
シングルオリジンの珈琲や、
爽やかなソーダなどもご用意。

珈琲

coffee

豆はエチオピア産のシングルオリジンを使用。
フルーティーな風味と華やかな口当たりが特徴です。

珈琲 591 (650)
Coffee

アイス珈琲 591 (650)
Iced Coffee

ミルク珈琲 [hot / iced] 691 (760)
Coffee and Milk hot / iced

カフェラテ [hot / iced] 691 (760)
Espresso and Milk hot / iced

紅茶

tea

アールグレイ 591 (650)
Earl Grey

キャラメル (フレーバーティー) 591 (650)
Caramel Tea

チャイラテ [hot / iced] 691 (760)
Chai and Milk

お酒

alcohol

アサヒスーパードライ (小瓶) 691 (760)
ASAHI Super Dry

宇治茶

新緑
産地



Uji Tea

濃い抹茶ミルク [hot / iced] 691 (760)
Rich Matcha Milk hot / iced

濃いほうじ茶ミルク [hot / iced] 691 (760)
Rich Hoji-tea Milk hot / iced

雁ヶ音 591 (650)
Karigane (Green Tea)

抹茶入り玄米茶 591 (650)
Matcha Genmai-tea

ジュース / ソーダ

juice / soda

オレンジジュース 500 (550)
Orange Juice

グレープフルーツジュース 500 (550)
Grapefruit Juice

レモネード [hot / iced] 591 (650)
Lemonade hot / iced

レモンスカッシュ 591 (650)
Lemon Squash

クラフトジンジャーエール 591 (650)
Craft Ginger Ale

クラフトコーラ 591 (650)
Craft Cola

アサヒスーパードライゼロ (小瓶) 691 (760)
ノンアルコール

Non-alcohol Beer - ASAHI Superdry ZERO Small Bottle



写真は商品のイメージ画像です。

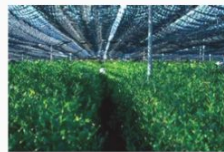


覆いから漏れる清々しい朝の光が、
若くみずみずしい新芽をなでるように
優しく揺れています。



当店でお出しするほうじ茶やお抹茶は、京都府宇治市で
室町時代より茶業を営む藤井茶園の茶葉を使用してい
ます。

宇治の伝統的な栽培方法である「覆下(おおいした)栽培」
により旨味を引き出され、手摘みにより質の良い葉だ
けを収穫した茶葉は、色も香りも澄んだ上質な味わい
が特徴です。ぜひ、ごゆっくりとお楽しみください。



創業四百八十余年、室町時代創業の茶園から

京都駅から南へ向かう電車に乗り20分ほどで宇治駅へ。そこから15分ほど山に
むかって車を走らせると辿り着く、宇治街道(とどう)に藤井茶園の茶畑が
広がります。

藤井茶園は、室町時代の天文年間に創業して以降代々にわたって茶の栽培を
続ける茶の生産農家です。

宇治免祥の覆下(おおいした)栽培では、新芽が見え出す4月に茶畑を黒い布
で覆い、茶摘みまでの一定期間日光を遮ることで、渋みが少なく旨味のある茶
が育つと言われています。山間に黒い布で覆われた茶畑が連なる景観は、新茶
の時期の宇治ならではです。

前日の雨で濡れた地面から立ち上がる土壌のにおいと、青い葉のにおいを吸い
込みながら人の背丈ほど生い茂っている茶畑へと踏み入りました。

手摘みだからその質と味を持つ「宇治茶」

藤井茶園では1.2ヘクタールに広がる茶畑で「茶摘みさん」の手摘みによる収
穫をしています。

まだ陽が昇って間もない早朝の茶畑に、ひとりまたひとりと茶摘みさんが集まり
だしました。二人一組となって茶の木を抜く向かい合い、陽の当たらない木の下
から上へ向かって摘みながら奥へと進みます。古い葉をよけ、新しい葉だけを
見極めてカゴへと素早く入れていきます。

手摘みは機械での収穫より何倍もの時間と手間がかかります。
しかし、限られた敷地面積の中で一本の木から余すことなく新しい葉を集め、
余計な枝や葉をできるだけせずに集められる茶葉は、味の質も良く、そして美
しいお茶へと仕上がるのです。

摘み取られた茶葉はすぐに自社工場へ運ばれ、加工が始まります。
作業場の扉をあけると、青々しい茶葉の香りで満ちた、湿度の高い熱い空気に
包まれました。まだ端々しい葉はここから蒸し、乾燥、選別の工程を経て抹茶
の原料となる碾茶(てんちゃ)へと姿を変えていきます。その加工の中で選別
された茎の部分がほうじ茶となります。この碾茶を仕上げ加工し、石臼で挽いて
繊細な粉状にしたものが抹茶です。

一杯のお茶を日常に

現当主である藤井武雄さんはご家族でこの茶園を営んでいます。
藤井さんご家族や茶摘みさん達のどなたも、お茶について説明いただく言葉の
端々から宇治茶への愛情と誇りが感じられました。
日頃から当たり前のように飲んでいるお茶だからこそ、その良さを深く知り、そ
れをもっと多くの人の日常に馴染みあるものとなつてほしいという気持ちで込め
られていることを感じます。

「朝茶はその日の難逃れ」と古くから言われるように、お茶を飲むことには健康、
美容、縁起が良い等メリットが多く挙げられます。そういった効能に期待をし
ながらも、一杯のお茶の向こうに携わる方々の手仕事や想いを知ること、日
常の「ひととき」に豊かな奥行きを与えてくれました。

宇治の伝統産業を未来へつなげていくために。

茶摘み このマークのメニューは
藤井茶園のお茶を使用しています。

茶の価格の低下や生産農家の高齢化、消費者のお茶離れ
がすすむ昨今、伝統的な宇治茶の将来が危ぶまれています。
宇治茶をより広く展開し、茶業を継続させていくこ
とは宇治茶そのものの存続はもちろんのこと、宇治なら
ではの覆下栽培や手摘み茶が作り出す美しい日本的景
観を守ることも繋がります。

宇治茶の伝統を守りながら、その品質の向上にたゆまぬ
努力を注がれている茶園のみならず敬意を持ち、少し
でも未来へつなぐ力になれるよう、私たちはこれからもお茶
の味や効能を活かした美味しい料理やお飲み物を、この和
みの空間でお客様にご提供し、お茶のある生活の素晴ら
しさを伝えていきたいと考えています。

/ life
/ space
/ music
/ relaxation
/ everyday life



a Story with a Table

価格表記の（ ）内は税込価格です。

当店のお米は全て国産米を使用しております。

季節や仕入れの状況により内容が変わることがございます。

イラスト、写真は商品のイメージ画像です。