

今も昔もほっとする、日本の生活スタイル。

- / life
- / space
- / music
- / relaxation
- / everyday life



a Story with a Table

食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。
表示価格はすべて税込価格です。
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。

If you have any concerns about food allergies, please inform our staff.
All prices include tax.
We always use domestically produced rice in our cafe.
The contents of the dishes may change depending on the season and what is available on the day.
The illustrations and photos in the menu book and in-store displays are for reference only.

life / space / music / relaxation / everyday life

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

家でも、職場でも、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。

黒米をブレンドして炊き上げたもちり玄米ごはん。血糖値が上がりにくい低GI食品で、微量栄養素も豊富です。

じっくり浸水した、オリジナルブレンドの黒玄米

フラットな気持ちになれる快適な空間です。

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。

音楽

日常

暮らし

こだわりのおだしのお味噌汁

京都にて一九二三年創業の、福島屋の上質なかつおだしで毎日おだしから手作り。素材の味をお楽しみください。

和・カフェ・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。

健康的で、安心感があって、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。

リビングでくつろぐように、靴を脱いで、足をのばして、緊張をほどいて。

リラックス

気分で、体調で、選ぶお料理

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は甜菜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



おすすめ

気分、体調で、お好みで、
おかずを3つお選びください。

Meal Set with Choice of Deli Side Dishes
えらべるおかずの
至福のごはん
¥1,600

デリ小鉢・黒米ごはん・味噌汁・香の物・ほうじ茶

バランスと食べ合わせを大切にしました。
選べるおかず小鉢3品、黒米入り玄米、味噌汁、
漬物、ほうじ茶のセットです。

おかず1品
追加
+300~
add side dish

好きなおかずをお選びください。

- | | | | | |
|---|---|--|---|---|
| <p>01 定番 【+100】
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</p> | <p>02 お肉
若鶏ムネ肉の
黒酢唐揚げ
deep fried chicken
black vinegar sauce</p> | <p>03 お魚 【+100】
さわらの
西京焼きと
大根おろし
spanish mackerel
with grated radish</p> | <p>04 野菜
蒸し鶏と
もやしの
梅ナムル
plum namul with
steamed chicken
and bean sprouts</p> | <p>05 お魚
たっぷり
タルタルの
白身魚のフライ
fried fish
with tartar sauce</p> |
| <p>06 お魚 野菜
しらすと
大根おろし
boiled whitebait and
grated daikon radish</p> | <p>07 野菜
麻婆茄子
mapo eggplant</p> | <p>08 野菜
ヤムウンセン
spicy thai
glass noodle
salad</p> | <p>09 お魚
カニクリーム
コロッケ
crab
cream croquette</p> | <p>10 野菜
たたき胡瓜の
棒棒鶏
bang bang chicken
with cucumber</p> |

ごはんのサイズを選べます。
S/M/L

ごはんにはトッピングを追加できます。

- | | |
|---|--|
| <p>ねぼとろごはん
japanese yam & okra
+¥250</p> | <p>生青のりしらすごはん
fresh green laver & whitebait
+¥300</p> |
|---|--|

一緒に、色いろお飲みもの。

- | | | |
|--|---|---|
| <p>+ ¥440
珈琲 [hot / iced]
coffee
レモネード
lemonade
アールグレイ
tea [hot / iced]</p> | <p>+ ¥550
抹茶ミルク
matcha milk [hot / iced]
ほうじ茶ミルク
hojicha milk [hot / iced]</p> | <p>チャイラテ
chai latte
カフェラテ
hojicha</p> |
|--|---|---|

定食、色いろ。

teishoku

メインのおかず
本日の小鉢2つ
黒米ごはん
味噌汁・香の物
ほうじ茶

小鉢1品
追加
+¥300~
add side dish



チキンカツたっぷりおろしポン酢
chicken cutlet with grated radish and ponzu sauce
¥1,900



海の幸のクリームコロッケ
seafood cream croquettes
¥1,600



若鶏ムネ肉の唐揚げ 黒酢ソース
fried chicken with black vinegar sauce
¥1,650



梅おろしハンバーグ
hamburg steak with plum and grated radish
¥1,700



若鶏ムネ肉とカラフル野菜の
黒酢あんかけ
fried chicken and vegetables with black vinegar sauce
¥1,700



香草パン粉のサーモンフライ
fried salmon with herb and bread crumb
¥1,900



選べる主菜の2種盛り
2 main dishes of your choice
¥2,000
好きな
お好きな2種
さわらの大根おろし spanish mackerel
ハンバーグ hamburg steak
唐揚げ fried chicken

ごはんのサイズを選べます。
S/M/L

ごはんにはトッピングを追加できます。

- | | |
|---|--|
| <p>ねぼとろごはん
japanese yam & okra
+¥250</p> | <p>生青のりしらすごはん
fresh green laver & whitebait
+¥300</p> |
|---|--|

一緒に、色いろお飲みもの。

- | | | |
|---|---|--|
| <p>+ ¥440
珈琲 [hot / iced]
coffee
アールグレイ
tea [hot / iced]</p> | <p>+ ¥550
抹茶ミルク
matcha milk [hot / iced]
ほうじ茶ミルク
hojicha milk [hot / iced]</p> | <p>レモネード
lemonade
チャイラテ
chai latte
カフェラテ
hojicha</p> |
|---|---|--|

seiro mushi

メインのおかず
せいろ蒸し
本日の小鉢2つ
黒米ごはん
味噌汁・香の物
ほうじ茶

せいろ蒸し付き御膳



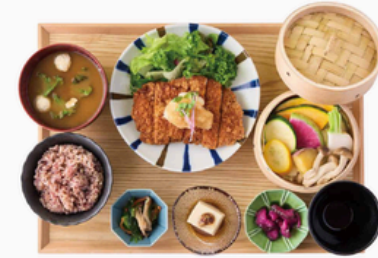
立ち上る湯気に、木の香り。
季節の野菜の甘みを存分に。

蒸して引き出す素材のちから。
せいろ蒸しが付いた定食は
食のバランスを考え
やさしくしっかり満たす
あたらしいスタイルです。

せいろ付き御膳

メインのおかず
せいろ蒸し
本日の小鉢2つ
黒米ごはん
味噌汁・香の物
ほうじ茶

小鉢1品追加
+¥300~
add side dish



チキンカツたっぷりおろしポン酢
Chicken Cutlet with Grated radish and Ponzu sauce
¥2,400



海の幸のクリームコロッケ
seafood cream croquettes
¥2,100



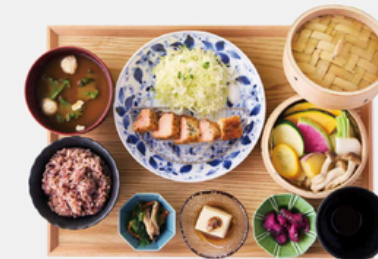
若鶏ムネ肉の唐揚げ 黒酢ソース
fried chicken with black vinegar sauce
¥2,200



梅おろしハンバーグ
hamburg steak with plum and grated radish
¥2,300



若鶏ムネ肉とカラフル野菜の
黒酢あんかけ
fried chicken and vegetables with black vinegar sauce
¥2,300



香草パン粉のサーモンフライ
fried Salmon with herb and bread crumb
¥2,600



選べる主菜の2種盛り
2 mains dishes of your choice
¥2,500

お好きな2種

さわらの大根おろし spanish mackerel
ハンバーグ hamburg steak
唐揚げ fried chicken

ごはんのサイズを選べます。
S/M/L

ごはんにはトッピングを追加できます。



ねぼとろごはん
japanese yam & okra
+ ¥250



生青のりしらすごはん
fresh green laver & whitebait
+ ¥300



一緒に、色いろお飲みもの。



珈琲 [hot / iced] レモネード
coffee lemonade
+ ¥440
アールグレイ tea [hot / iced] 宇治茶 [hot] uji tea

抹茶ミルク matcha milk [hot / iced] チャイラテ chai latte
+ ¥550
ほうじ茶ミルク hojicha milk [hot / iced] カフェラテ hojicha



豆皿御膳

mameyara

一汁十二菜膳
せいろ蒸し付き

soup and 12 side dishes
and steamed in a bamboo steamer

¥3,000

色とりどりの旬を、少しずつ、贅沢に。
おぼんいっばいに広がる色とりどりの小鉢は、四季折々の味覚を少しずつ。
せいろでふっくら蒸し上げた季節の野菜は、からだも心も喜ぶ旬の恵み。
「心もほどける」味わいをお召し上がりください。



一汁十二菜膳

12 side dishes
with rice and miso soup set

¥2,700



一汁九菜御膳

9 side dishes
with rice and miso soup set

¥2,200

豆皿のおかず
黒米ごはん
味噌汁
香の物
ほうじ茶

いろいろな味わいの小鉢を少しずつ。
ひと品ごと、五感で味わいながらお楽しみください。

ichijū-issai

一汁一菜膳

小鉢1品
追加
+¥300~
add side dish

選べる一菜
具沢山の汁物
黒米ごはん
香の物
ほうじ茶

豆乳のまろやかさに、
野菜の旨みを重ねたやさしい味わいの一品。
具沢山の満足感のある一汁一菜です。



豆乳野菜汁

Soy Milk Vegetable Miso Soup

¥1,600

選べる一菜
こちらからお選びください



蒸し鶏と
もやしの
梅ナムル
Plum Nmaul with
Steamed chicken
and Bean sprouts



季節の恵みの
天ぷら
Seasonal Tempura

ごはんのサイズを選べます。
S / M / L

ごはんにはトッピングを追加できます。



ねぼとろごはん
japanese yam & okra
+ ¥250



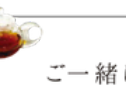
生青のりしらすごはん
fresh green laver & whitebait
+ ¥300



珈琲 [hot / iced]
coffee

+ ¥440

アールグレイ
tea [hot / iced]



レモネード
lemonade

宇治茶 h[hot]
uji tea

一緒に、色いろお飲みもの。



抹茶ミルク
matcha milk [hot / iced]

+ ¥550

ほうじ茶ミルク
hojicha milk [hot / iced]

チャイラテ
chai latte

カフェラテ
hojicha

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

京都宇治「藤井茶園」の
宇治茶を心ゆくまで
至福のデザート

すべてのデザートに
お飲みものがついています

ちいさなごほうびおやつ。
Small dessert plate with drink
¥1,600 ドリンク付き (季節により、内容を変更する場合があります)

ドリンクはこちらから

Hot / Ice

珈琲 紅茶
チャイ レモネード

ほうじ茶ミルク
抹茶ミルク

Hot only

抹茶入り
玄米茶

ホットドリンクは
ポットでご提供いたします

きなこ
抹茶ソース
クランチ
ホイップクリーム
抹茶アイス
バニラアイス
ボン菓子
わらび餅
スポンジケーキ
抹茶ゼリー

濃い抹茶のパフェ
Rich Matcha Parfait
¥1,500

抹茶ゼリー
季節の果物
抹茶アイス
あずき
寒天
白玉

冷やしぜんざい 黒蜜添え
Cold Zenzai with Black Sugar Syrup
¥1,400

好きなお飲みものをお選びください。

- 珈琲 [hot / iced] Coffee
- アールグレイ [hot / iced] Earl Grey
- 玄米茶 [hot] Genmaicha
- レモネード [hot / iced] Lemonade
- +¥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

写真は商品のイメージ画像です。

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

至福の
デザート
dessert

すべてのデザートに
お飲みものがついています



バスクチーズケーキ ¥1,300
Basque Cheesecake

お店でひとつずつ丁寧に焼き上げた、自慢のバスクーです。
外はこんがり香ばしく、中は驚くほど「とろっ、ふわっ」
濃厚なチーズのkokと焦がしキャラメルのようなほろ苦さが
クセになる最高のコンビネーションを楽しんで。



白いわらび餅 ¥1,300
white warabimochi

もちりと柔らかなわらび餅のココナッツ仕立て。
噛み締めるほどに広がるまろやかなkokと、
上品な甘みの余韻。至福の口溶けをご堪能ください。



キャロットケーキ ¥1,200
Carrot Cake

数種のスパイスを織り混ぜ、じっくり丁寧に焼き上げました。
爽やかなクリームチーズが優しく寄り添います。
ヘルシーなのに満足感たっぷり、スタッフ一押しのスイーツ。



スコーン プレーン or 和紅茶
コンフィチュールとクリーム添え
Plain - Scones or Japanese Black Tea
プレーン ¥1,000 / 和紅茶 ¥1,100

王道なバランスに仕上げたしっとりスコーン。
クリームとジャムで風味の変化と一緒に、
紅茶とのお召し上がりがおおすすめです。



アイスクリーム ¥900
Ice Cream

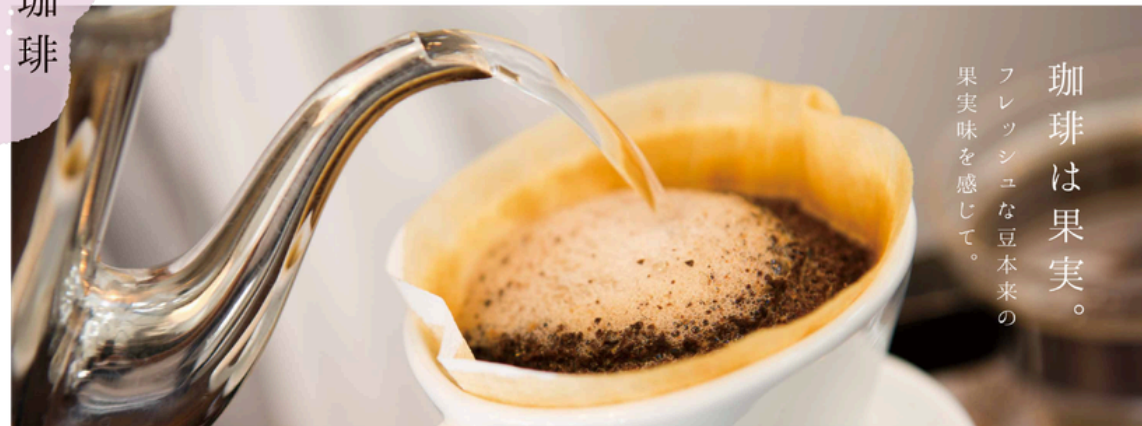
Please ask our staff about available flavors.
本日のフレーバーは、
スタッフまでお尋ねください。

好きなお飲みものをお選びください。

- 珈琲 [hot / iced] Coffee
- アールグレイ [hot / iced] Earl Grey
- 玄米茶 [hot] Genmaicha
- レモネード [hot / iced] Lemonade
- +¥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

写真は商品のイメージ画像です。

coffee
珈琲



珈琲は果実。
フレッシュな豆本来の
果実味を感じて。

シングルオリジン エチオピア豆イルガチエフ使用
Single-origin coffee, Ethiopian Yirgacheffe Beans

ethiopia

[1杯ずつ丁寧にハンドドリップでお淹れします]

珈琲 ¥770
Coffee

アイス珈琲 ¥770
Iced Coffee

標高 2,000m を超える高地が育んだ珈琲界の「貴婦人」。
焙煎を浅く仕上げることで、まるで摘みたての花やレモン
ティーを思わせる華やかな香りを引き出しました。
最大の魅力は、透き通るような酸味と珈琲本来の柔らかな
コクが織りなす極上のバランス。最後の一滴まで濁りのな
い、芳醇な香りの余韻をお楽しみください。

珈琲とミルク

with milk

ミルク珈琲 [ホット or アイス] ¥770
Milk Coffee [Hot or Iced]

カフェラテ [ホット or アイス] ¥770
Cafe Latte [Hot or Iced]

コーヒーとミルクの至福のハーモニー。
ミルク珈琲：ドリップコーヒーとミルク
カフェラテ：エスプレッソとミルク
でお作りします。

「珈琲は果実」。

横浜の 24/7 coffee&roaster にて長年
培われる珈琲哲学を引き継いで。
産地や品種を混ぜない、厳選した果
実味あふれる単一豆だけを使用してい
ます。
珈琲好きな方はもちろん、苦手な方や
紅茶やハーブティーがお好きな方にも
飲みやすい、すっきりとした味わいに
仕上げています。



Uji Tea
宇治茶

宇治の茶畑から
京都宇治の茶園で育まれ
厳しい宇治茶の定義を
クリアした茶葉をセレクト。
手摘みだからこそその
質と味をお楽しみください。



宇治茶とミルク
Uji Tea and Milk

with Milk

濃い抹茶ミルク ¥770
Rich Matcha Milk

濃いほうじ茶ミルク ¥770
Rich Hojicha Milk

それぞれのお茶がもつ個性を丁寧に引き出し、
ミルクと調和させた奥行きのある味わいをご
堪能いただけます。

宇治茶
Uji Tea

uji tea

煎茶 ¥650
Sencha

抹茶入り玄米茶 ¥650
Brown Rice Tea with Matcha

ほうじ茶 ¥650
Hojicha

雁ヶ音 ¥650
Karigane

程よい甘さと心地の良い渋みに、すっきりと
したさわやかさがあります。
抹茶の深さも感じる上品な味わい。玄米茶
の香ばしいかおりが立ち上がります。
苦みや渋みのないまろやかな甘みの味わい
と、深く香ばしいかおりのコントラスト。
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です。



一杯のお茶への伝統と誇り。

当店の宇治茶は全て、京都宇治の藤井茶園の
茶葉を使用しております。創業四百八十余年の茶園を
営む現当主藤井武雄さんとご家族は、宇治茶の
伝統を守りながら愛情と誇りを持ち、たゆまぬ努力
を注がれています。

東京・渋谷より「藤井茗縁」。

その藤井茶園のお茶は、東京都渋谷区の茶房
「藤井茗縁」でもご堪能いただけます。
茶の風味や効能を活かしたドリンクや和スイーツ、
こだわりの料理を味わい、和みの空間でゆったりと
お過ごしください。
わたしたちはこれからも、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。

お酒
Alcohol



HOLON - Craft Gin

craft gin

華やかに香る「微アル」ジン
ホロンは、東洋古来の植物が生み出す心と身体の調和をボトルに閉じ込めたクラフトジンです。

- | | |
|--|--------|
| HOLON オリジナル ソーダ割り
HOLON Original and Soda | ¥1,000 |
| HOLON 晴 ソーダ割り
HOLON Sunny and Soda | ¥1,000 |
| HOLON 晴 大人のレモンクリームソーダ
HOLON Sunny Spiked Lemon Soda Float | ¥1,300 |
| HOLON 金木犀 ソーダ割り
HOLON Osmanthus and Soda | ¥1,100 |
| HOLON 金木犀 大人のレモンクリームソーダ
HOLON Osmanthus Spiked Lemon Soda Float | ¥1,300 |



ローアルコールカクテル

low-alcohol



* アルコール度数 3% *

- | | |
|---------------------------------|------|
| ローズフィズ
Rose Fizz | ¥900 |
| 金木犀フィズ
Osmanthus Fizz | ¥900 |
| エルダーフラワーフィズ
Elderflower Fizz | ¥900 |

華やかに香る「微アル」ジン
希少なボタニカルを使用した「ハイボリージン」をベースに、厳選された花々のエキスを贅沢に合わせた、まるでお花を味わうような一杯です。
爽やかなレモンビールとハーブの風味、花の蜜のような優しい甘みと重なり合うジンです。

ビール

beer

- | | |
|--|------|
| アサヒ スーパードライ【瓶】
Asahi Super Dry [bottle] | ¥650 |
| アサヒ ドライゼロ【小瓶】
Asahi Dry Zero [small bottle] | ¥650 |



ソフトドリンク
Soft Drink

紅茶	tea
アールグレイ Earl Grey	¥650
ミルクティー Milk Tea	¥700
ココナッツミルクティー Coconut Milk Tea	¥770
キャラメル Caramel	¥650
チャイラテ Chai Latte	¥700
ジュース	juice
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥600
オレンジジュース Orange Juice	¥600
レモネード Lemonade	¥650
レモンスカッシュ Lemon Squash	¥650
ジンジャエール Ginger Ale	¥700
エルダーフラワーソーダ Elderflower Soda	¥700



写真は商品のイメージ画像です。