



instagram



omiya.omio

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。当店のお米は全て国産米を使用しております。
価格表記の（）内は税込価格です。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. We always use domestically produced rice in our cafe.
Prices in parentheses include tax. 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.



当店の主役「おみおつけ」、

すなわちお味噌汁は赤味噌・白味噌からお好きな方をお選びいただけます。

お出汁にこだわったからこそ、味噌による味わいの違いをぜひ楽しんでいただきたい。

そんな想いから、種類を変えてのお替わりも自由といたしました。

どうぞ、あなた好みの「至福の一杯」を見つけてみてください。

deli gohan



— デリ小鉢・黒米ごはん・味噌汁・香の物・ほうじ茶

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

¥1,580

おすすめ

気分で、体調で、お好みで、
おかずを3つお選びください。

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 sorouts</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
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
コロッセ
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。



ねばとろごはん
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。

+330

珈琲 [hot / iced]
Coffee

アールグレイ [hot / iced]
Earl Grey

りんごジュース
Apple Juice

オレンジジュース
Orange Juice

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 mais dishes of your choice
¥2,000

2種

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。



ねばとろごはん
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。

+330

珈琲 [hot / iced]
Coffee

アールグレイ [hot / iced]
Earl Grey

りんごジュース
Apple Juice

オレンジジュース
Orange Juice

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、
やさしくしつかり満たす
あたらしいスタイルです。

せいろ付き
御膳

小鉢1品
追加
+¥300~
add side dish

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



チキンカツたっぷりおろしポン酢
Chicken Cutlet with Grated radish and Ponzu sauce
¥2,500



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
¥2,200



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
¥2,600

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。



ねばとろごはん
japanese yam & okra
+¥250



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



一緒に、色いろお飲みもの。

+330

珈琲 [hot / iced]
Coffee

アールグレイ [hot / iced]
Earl Grey

りんごジュース
Apple Juice

オレンジジュース
Orange Juice



豆皿御膳

mamegata

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。
おぼんいっぱい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

まろやかな甘みと
出汁の旨味の白味噌汁に
山芋をとろりと
すり落しました。



選べる
一菜

落とし芋の白味噌汁

White Miso Soup with Grated Yam

¥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。



ねばとろごはん
japanese yam & okra
+¥250



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



一緒に、色いろお飲みもの。

+330

珈琲 [hot / iced]
Coffee

アールグレイ [hot / iced]
Earl Grey

りんごジュース
Apple Juice

オレンジジュース
Orange Juice



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、宇治菟道(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。

宇治発祥の覆下(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の風景です。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ました。二人一組となって茶の木を挟み向かい合い、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みだり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。また瑞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ご家族が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、そしてもっと多くの人の日常に馴染みあるものとなってほしいという気持ちが込められているのを感じます。

「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は、日常の「ひと息つく時間」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。

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。宇治茶をより広く振興し、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く日本的な景観を守ることに繋がります。

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きまに敬意を持ち、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chano-maの空間でお皆様にご提供し、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。

お優
店し
でい
手味
作わ
りのい
デザ
ー
ト

手作りの大きい白玉。たっぷり黒蜜をかけても、きな粉と食べても。




手作り
白玉きなこ

727 (800) 白玉(6個)

Handmade sticky
with kinako (soybean flour)
rice dumpling



抹茶白玉あんみつ 

818 (900)

Handmade sticky rice dumpling
with matcha ice cream

大学芋とバニラアイス

727 (800)

Candied sweet potatoes and
vanilla ice cream



デザートと一緒に、お飲みものをどうぞ。+300 (330)

珈琲 [hot / iced]
Coffee

アールグレイ [hot / iced]
Earl Grey

りんごジュース
Apple Juice

オレンジジュース
Orange Juice



アイスクリーム

Ice Cream

バニラ 500 (550)

Vanilla

 抹茶 591 (650)

Matcha

Organic
Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

お飲み物



日本茶 
Japanese
Green Tea

手摘み茶葉の
澄んだ味わい。
京都の宇治茶です。

煎茶

Sencha

500 (550)

ほうじ茶

Houji-cha

500 (550)



珈琲
Coffee

珈琲 [Hot / Iced]

Coffee [Hot / Iced]

500 (550)



紅茶
Tea

アールグレイ [Hot / Iced]

Earl Gray [Hot / Iced]

500 (550)



ジュース
Juice

オレンジジュース

Orange Juice

500 (550)

りんごジュース

Apple Juice

500 (550)

ジンジャーエール

Ginger Ale

545 (600)

レモンスカッシュ

Lemon Squash

545 (600)

レモネード

Lemonade

500 (550)



ビール
Beer

アサヒ スーパードライ [小瓶]

Asahi Super Dry [Small Bottle]

591 (650)



ハイ
サワー
High / Sour

ハイボール

Whiskey and Soda

545 (600)

レモンサワー

Lemon Sour

545 (600)

白桃サワー

White Peach Sour

590 (650)