一汁一菜ごはん

御御御 24/7

おみお

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.

一汁一菜ごはん



御御御 24/7

おみお

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愉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。

一汁一菜ごはん 御御御　LUMINE Omiya LUMINE2, 4F / opening hours 11:00 - 22:00 / tel 048.631.1030 / instagram : omiya.omio

deli gohan



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。

Meal Set with Choice of Deli Side Dishes

えらべるおかずの至福のごはん

¥1,580

デリ小鉢・黒米ごはん・おみお付け・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、おみお付け、
漬物、ほうじ茶のセットです。

おかず1品
追加
+¥300~
add side dish

お好きなおかずをお選びください。

01 定番 [+¥100]
角煮と
だし巻き玉子
Braised pork belly
and japanese dashi
rolled omelet

02 お肉
若鶏ムネ肉の
黒酢唐揚げ
deep fried chicken
black vinegar sauce

03 お魚 野菜 [+¥100]
さわらの
西京焼きと
大根おろし
spanish mackerel
with grated radish

04 野菜
蒸し鶏と
もやしの
梅ナムル
plum namul with
steamed chicken
and bean sprouts

05 お魚
たっぷり
タルタルの
白身魚のフライ
fried fish
with tartar sauce

06 お魚 野菜
しらすと
大根おろし
boiled whitebait and
grated daikon radish

07 野菜
麻婆茄子
mapo eggplant

08 野菜
ヤムウンセン
春雨の
レモンソース和え
glass noodles
with lemon sauce

09 お魚
カニクリーム
コロッケ
crab
cream croquette

10 野菜
たたき胡瓜の
棒棒鶏
bang bang chicken
with cucumber

さわらには小骨がございます。注意してお召し上がりください。

ごはんのサイズを選べます。
S／M／L

ごはんに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

ご一緒に、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
おみお付け
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

¥1,700



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

NEW



こぼれ麻婆豆腐

mapo tofu

¥1,600

ごはんのサイズを選べます。
S／M／L

ごはんに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

ご一緒に、色いろお飲みもの。

+¥330

珈琲 [hot / iced]
Coffee

アールグレイ [hot / iced]
Earl Grey

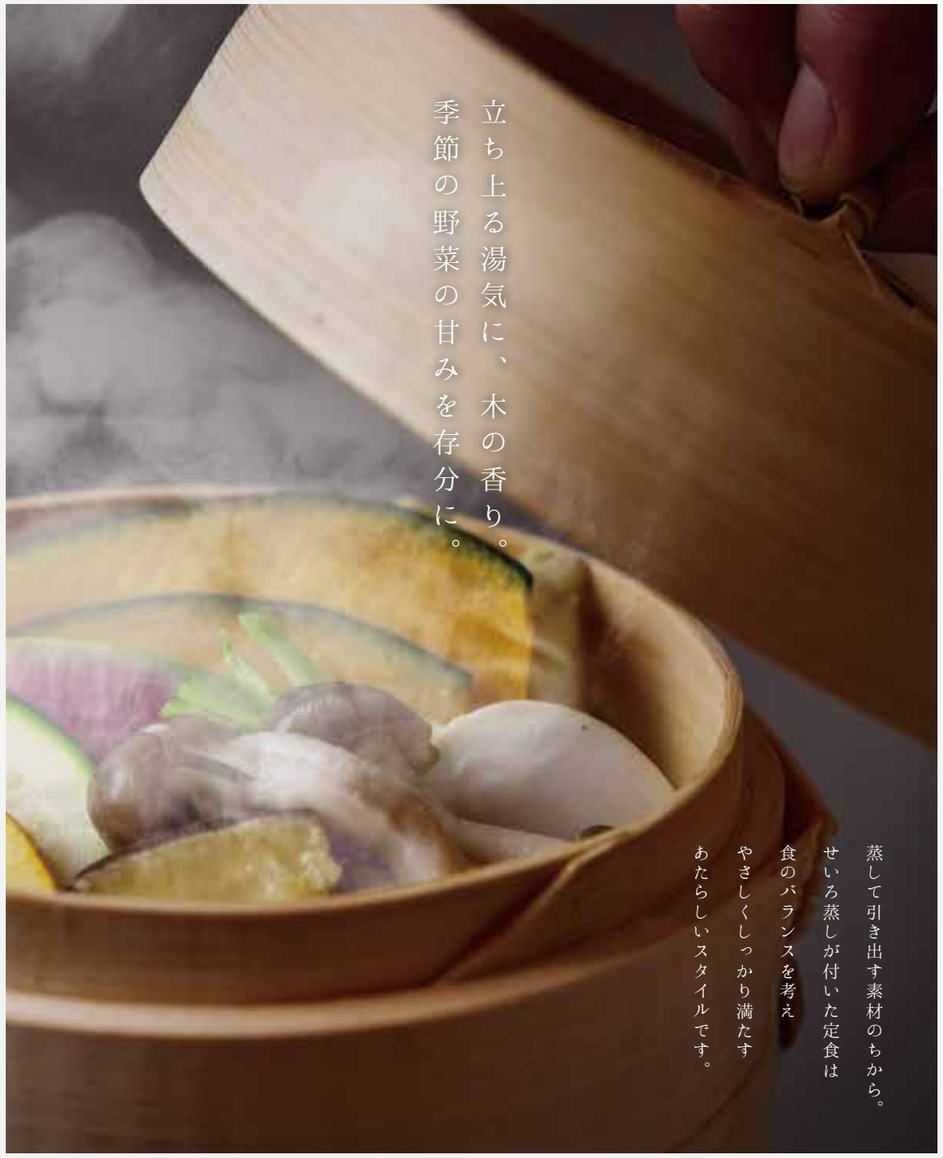
りんごジュース
Apple Juice

オレンジジュース
Orange Juice

せいろ蒸し付き御膳

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
おみお付け
香の物
ほうじ茶



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
おみお付け
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
¥2,500



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
¥2,200



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
¥2,500

NEW



こぼれ麻婆豆腐
mapo tofu
¥2,100



ごはんのサイズを選べます。
S／M／L

ごはんに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



ご一緒に、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

mamezara

色とりどりの旬を、いろいろな味わいで、贅沢に。
おぼんいっぱ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。
ひと品ごと、五感で味わいながらお楽しみください。

豆皿のおかず
黒米ごはん
味噌汁
ほうじ茶

一汁九菜御膳

9 side dishes with rice and miso soup set

¥2,200



野菜のせいろ蒸し

一汁十九菜膳 野菜のせいろ蒸し付き

9 side dishes and steamed in a bamboo steamer with rice and miso soup set

¥2,600

ごはんのサイズを選べます。
S／M／L

ごはんに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



ご一緒に、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

一汁一菜膳

¥1,600

選べる一菜
黒米ごはん
おみお付け
香の物
ほうじ茶

素材の味をお楽しめる出汁のきいた味噌汁。
お好みで選べる一菜はお野菜を中心に。

ichiju-issai



選べる一菜

小鉢1品追加
+¥300~
add side dish

選べる一菜
こちらからお選びください



野菜のせいろ蒸し
Seiro mushi



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

ご一緒に、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

京都宇治 藤井茶園のはなし





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。

手摘みだからこその質と味を持つ「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まぜ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となたも、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。

茶藤園井 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さまに敬意を持ち、少しでも未来へつなぐ力となれるよう、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。

優しい味わい
お店で手作りのデザート

手作り
白玉きなこ

¥800 白玉（6個）

Handmade sticky
with kinako (soybean flour)
rice dumpling

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。





抹茶白玉あんみつ 茶藤園井

¥900

Handmade sticky rice dumpling
with matcha ice cream

大学芋とバニラアイス

¥800

Candied sweet potatoes and
vanilla ice cream



デザートとご一緒に、お飲みものをどうぞ。 +¥330



珈琲 [hot / iced]	アールグレイ [hot / iced]	りんごジュース	オレンジジュース
Coffee	Earl Grey	Apple Juice	Orange Juice

Organic Sugar
デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

アイスクリーム
Ice Cream

	バニラ Vanilla	¥550
茶藤園井	抹茶 Matcha	¥650

お飲み物



日本茶 茶藤園井
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	¥550
ほうじ茶 Houji-cha	¥550



珈　琲
Coffee

珈琲［Hot / Iced］ Coffee［Hot / Iced］	¥550



紅　茶
Tea

アールグレイ［Hot / Iced］ Earl Grey［Hot / Iced］	¥550



ジュース
Juice

オレンジジュース Orange Juice	¥550
りんごジュース Apple Juice	¥550
ジンジャーエール Ginger Ale	¥600
レモンスカッシュ Lemon Squash	¥600
レモネード Lemonade	¥550



ビール
Beer

アサヒ　スーパードライ［小瓶］ Asahi Super Dry［Small Bottle］	¥650



ハイ
サワー
High / Sour

ハイボール Whiskey and Soda	¥600
レモンサワー Lemon Sour	¥600
白桃サワー White Peach Sour	¥600