

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

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。

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。

空間

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。

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

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ちろん、ほっとする優しい味わいを。



暮らし

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。



気分で、  
体調で、

選ぶお料理

健康的で、安心感があつて、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** ぶりぶ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 **お肉** 若鶏の唐揚げ黒酢ネギソース  
Deep Fried Chicken -Black Vinegar Sauce-
- 03 **お魚** さわらの西京焼きと大根おろし  
Spanish mackerel with grated radish
- 04 **お魚** 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 **野菜** 蒸し鶏ともやしの梅ナムル  
Plum Namul with Steamed chicken and Bean sprouts
- 07 **たまご** だし巻きたまご明太子マヨネーズ  
Japanese omelet with Mentaiko mayonnaise
- 08 **お肉** 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)

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

teishoku

— メインのおかずを選ぶ定食です。  
メイン・黒米ごはん・豚汁

- 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)
- 若鶏ムネ肉の唐揚げ黒酢ソース  
Deep-fried Chicken with Black Vinegar Sauce  
1,436 (1,580)
- 海の幸のクリームコロッケ  
Sea food Cream Croquette  
1,409 (1,550)



- 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)
- 焼きチーズのデミグラスハンバーグ  
Demi-glace Hamburger Steak with Grilled Cheese  
1,500 (1,650)

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どんぶり  
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どんぶり  
Shirasu with Shiso Bowl of Rice  
1,091 (1,200)

donburi

どんぶり定食。

— どんぶり・豚汁



温玉のつけ

🍱 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)

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

写真は商品のイメージ画像です。

drink  
お飲みもの

藤井茶園のお茶はもちろん、  
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 59I (650)  
Coffee

アイス珈琲 59I (650)  
Iced Coffee

ミルク珈琲【hot / iced】 69I (760)  
Coffee and Milk hot / iced

カフェラテ【hot / iced】 69I (760)  
Espresso and Milk hot / iced

紅茶

tea

アールグレイ 59I (650)  
Earl Grey

キャラメル (フレーバーティー) 59I (650)  
Caramel Tea

チャイラテ【hot / iced】 69I (760)  
Chai and Milk

お酒

alcohol

アサヒスーパードライ(小瓶) 69I (760)  
ASAHI Super Dry

宇治茶

藤井茶園



Uji Tea

濃い抹茶ミルク【hot / iced】 69I (760)  
Rich Matcha Milk hot / iced

濃いほうじ茶ミルク【hot / iced】 69I (760)  
Rich Hoji-tea Milk hot / iced

雁ヶ音 59I (650)  
Karigane (Green Tea)

抹茶入り玄米茶 59I (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】 59I (650)  
Lemonade hot / iced

レモンスカッシュ 59I (650)  
Lemon Squash

クラフトジンジャーエール 59I (650)  
Craft Ginger Ale

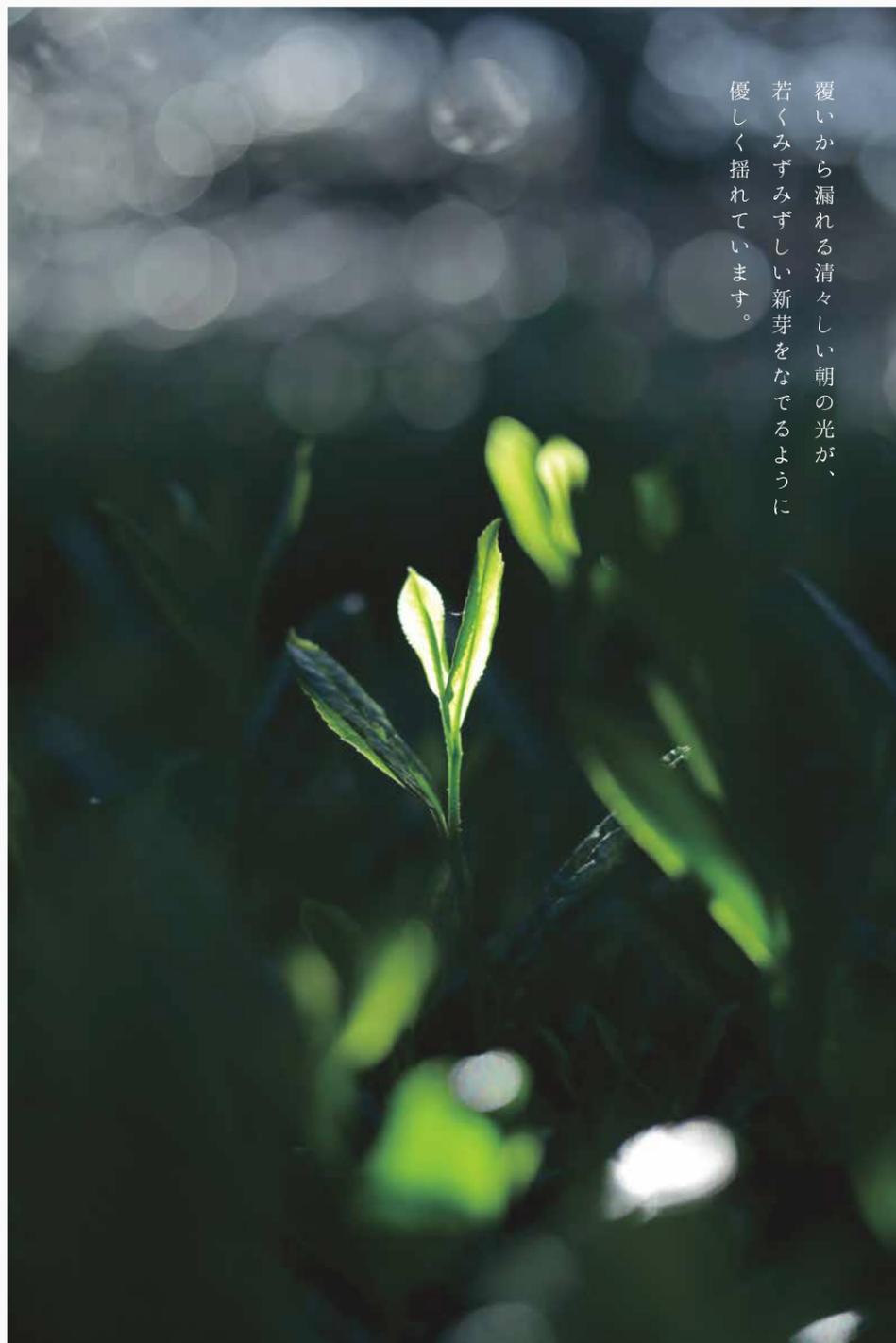
クラフトコーラ 59I (650)  
Craft Cola

アサヒスーパードライゼロ(小瓶) 69I (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。

手摘みだからこそその質と味を持つ「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と感じます。

「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。

**茶園 藤井** 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。

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は  
甜菜糖を使用しています。



茶藤園井

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



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

写真は商品のイメージ画像です。

# dessert 至福のデザート

# dessert

[すべてのデザートにドリンクがついています]



大学芋パイとバニラアイス  
Candied Sweet Potatoes Pie and Vanilla Ice Cream  
1,091 (1,200)



濃厚なチーズケーキ  
Rich Cheese Cake  
1,182 (1,300)



ショコラテリーヌ  
Chocolate Terrine  
1,091 (1,200)



ティラミス珈琲ゼリー  
Tiramisu Coffee Jelly  
1,000 (1,100)

抹茶エスプレッソのアフォガード 茶藤園井  
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



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

# float

あおいろクリームソーダ  
Blue Cream Soda

みどりいろクリームソーダ  
Green Cream Soda

きいろクリームソーダ  
Yellow Cream Soda

あかいろクリームソーダ  
Red Cream Soda

791 (870)



写真は商品のイメージ画像です。

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*

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。