



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。



おかず 1 品
追加
+227(250)~
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

気分で、体調で、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> 1,345 (1,480)

<小鉢 4 品> 1,572 (1,730)

好きなおかずをお選びください。

季節の小鉢

01 お魚 カキフライ いふりがっこタルタル [+100 (110)] Deep fried oysters Iburigakko TarTar Sauce [小鉢追加は+400 (440)]	02 野菜 ほうれん草と なると金時芋の 白和え Spinach and sweet potato with white dressing	03 お肉 焼き シュウマイ ピリ辛醤油 Baked shumai with spicy soy sauce	04 お肉 豚肉と白菜の 豆乳チゲ Pork and Chinese cabbage soy milk jjigae
05 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	06 お肉 若鶏の唐揚げ 黒酢ネギソース Deep Fried Chicken -Black Vinegar Sauce-	07 お魚 さわらの 西京焼きと 大根おろし Spanish mackerel with grated radish	08 お魚 白身魚のフライ タルタルソース Fried Fish with Tartar Sauce
09 野菜 大豆ミートの キーマカレー Soy Meat Keema Curry	10 野菜 蒸し鶏ともやしの 梅ナムル Plum Namul with Steamed chicken and Bean sorouts	11 たまご だし巻きたまご 明太子 マヨネーズ Japanese omelet with Mentaiko mayonaise	12 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)



ねばとろごはん
Grated Yam



しらすごはん
Boiled Young of Sardine

おかずを追加。

+ 227 (250) ~

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。

+ 273 (300)



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

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)

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



しらすごはん
Boiled Young of Sardine

定食におかずを追加。

+ 200 (220) ~

本日の小鉢を 1 品から
追加できます。

teishoku
定食、
色いろ。

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-glaze Hamburger Steak with Grilled Cheese

1,482 (1,630)



donburi

どんぶり
定食。

ど
ん
ぶ
り
・
豚
汁
・
本
日
の
小
鉢



温玉のつけ



おかず 1品
追加
+227(250)~
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

気分で、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。

季節の小鉢

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <p>01
お魚</p> <p>カキフライ
いぶりがっこタルタル
[+100 (110)]
Deep fried oysters
Iburigakko TarTar Sauce
[小鉢追加は+400 (440)]</p> | <p>02
野菜</p> <p>ほうれん草と
なると金時芋の
白和え
Spinach and sweet potato
with white dressing</p> | <p>03
お肉</p> <p>焼き
シュウマイ
ピリ辛醤油
Baked shumai
with spicy soy sauce</p> | <p>04
お肉</p> <p>豚肉と白菜の
豆乳チゲ
Pork and
Chinese cabbage
soy milk jjigae</p> |
| <p>05
定番</p> <p>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>06
お肉</p> <p>若鶏の唐揚げ
黒酢ネギソース
Deep Fried Chicken
-Black Vinegar Sauce-</p> | <p>07
お魚</p> <p>さわらの
西京焼きと
大根おろし
Spanish mackerel
with grated radish</p> | <p>08
お魚</p> <p>白身魚のフライ
タルタルソース
Fried Fish
with Tartar Sauce</p> |
| <p>09
野菜</p> <p>大豆ミートの
キーマカレー
Soy Meat
Keema Curry</p> | <p>10
野菜</p> <p>蒸し鶏ともやしの
梅ナムル
Plum Namul with
Steamed chicken
and Bean sorouts</p> | <p>11
たまご</p> <p>だし巻きたまご
明太子
マヨネーズ
Japanese omelet
with Mentaiko
mayonaise</p> | <p>12
お肉</p> <p>ひとくち
ハンバーグ
Mini
Hamburger
Steak</p> |

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



しらすごはん
Boiled Young of Sardine

おかずを追加。

+227 (250)~

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。

+273 (300)



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・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 Croquet
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-glaze Hamburger Steak with Grilled Cheese
1,500 (1,650)



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・本日の小鉢



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



しらすごはん
Boiled Young of Sardine

定食におかずを追加。

+200 (220)~

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。

+273 (300)



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

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

1,000 (1,100)



黒蜜ときなこのパフェ
Dark honey and soy-bean flour parfait

1,000 (1,100)

デザートとご一緒に、色いろお飲みものをどうぞ。

+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。

dessert

至福のデザート

dessert



大学芋パイとバニラアイス
Candied Sweet Potatos Pie and Vanilla Ice Cream

773 (850)



濃厚なチーズケーキ
Rich Cheese Cake

864 (950)



ショコラテリーヌ
Chocolate Terrine

818 (900)

ティラミス珈琲ゼリー
Tiramisu Coffee Jelly

636 (700)

抹茶エスプレッソのアフォガード
Matcha Espresso Affogato

茶藤
園井

591 (650)



アイスクリーム [バニラ or ココナッツ]
Ice Cream [Vanilla or Coconut]

545 (600)

デザートとご一緒に、
色いろお飲みものをどうぞ。

+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

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。

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

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

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】 636 (700)
Chai and Milk

お酒

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

宇治茶

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)
Matha Genmai-tea

ジュース / ソーダ

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

京都宇治 藤井茶園のはなし

創業四百八十余年、
室町時代創業の茶園から

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（おいしい）栽培」により旨味を引き出され、茶摘みさんの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。摘み取られた茶葉はすぐに自社工場へ運ばれ、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。

一杯のお茶を日常に

現当主の藤井武雄さんをはじめ、茶園を営む家族や茶摘みさんの言葉からは、宇治茶への愛情と誇りが感じられます。日常的に飲まれるお茶だからこそ、その良さを深く知り、もっと多くの人の日常に馴染みあるものになってほしい。そんな藤井茶園の想いが込められた上質な宇治茶を、ぜひごゆっくりとお楽しみください。



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るよう、私たちは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。

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。