炊き上げたもっちり玄米ごはん。

黒米をブレンドして

食べやすさにこだわりました。 どんなお食事にも合うよう

浸水し

た、

2 <

b

ブレンドの

黒玄米

オリジナル

ブレイリストをお届けします。 心地よいテンボを感じる 会話の邪魔をしないけれど、

音 楽

H

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。

常

だけど、落ち着く場所としてありたいと 家でも、仕事場でも、学校でもない

おもっています。

豚汁

毎日手作りの味わい。

たっぷり具材と豚肉の旨みで

ほっとする優しい味わいを。 食べ応えはもちろん、 具材の

ごろごろ

IJ ラ ツ 力 ス

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。

選ぶお

料理

快適な空間です。

フラットな気持ちになれる

空間

気分で、

体調で、

小鉢の種類をさまざまご用意しました。 気分や体調にあわせられるよう

健康的で、安心感があって、

そして美味しいお料理。

暮 5

リラックスできる場所と 現代に生きる私たちが アレンジしました。 モダンに、開放的に 心を添えて。 そこに和のおもてなしの

和・カフェ・ラウンジといった 組み合わせ、 様々なエッセンスを

デザートに使うお砂糖は 甜菜糖を使用しています。

なりますように。

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。 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。

グ る お か

ず 0 IJ

分で、 か 体 ず 一調 を お 選 お V. 好 み < だ さ ζì

お

<小鉢3品> 1,345 (1,480)

は 6

<小鉢 4 品> 1,572 (1,73○)

------------お好きなおかずをお選びください。 季節の小鉢



カキフライ いぶりがっこタルタル 野菜 [+ 100 (110)] eep fried oysters urigakko TarTar Sauce

ほうれん草と なると金時芋の 白和え



ピリ辛醤油 Baked shumai

小鉢・黒米ごは



豚肉と白菜の 豆乳チゲ Pork and Chinese cabbage soy milk jjigae

Spinach and sweet potato with white dressing

さわらの 西京焼きと



白身魚のフライ タルタルソース

大根おろし Spanish mackerel with grated radish

Fried Fish with Tartar Sauce

大豆ミートの キーマカレー

ぷりぷり海老と

ブロッコリーの

チリマヨネーズ和え

Shrimp and Broccoli with Chili Mayonnaise



蒸し鶏ともやしの 梅ナムル Plum Namul with

若鶏の唐揚げ

黒酢ネギソース

Deep Fried Chicken -Black Vineger Sauce-

だし巻きたまご 明太子 マヨネーズ Japanese omelet with Mentaiko



ひとくち ハンバーグ Hamburger Steak

ごはんのサイズを選べます。



豚汁を大盛りにできます。

ごはんを変更できます。

+ 227 (250)



ねばとろごはん

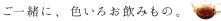


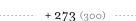
しらすごはん

おかずを追加。

---- **+ 227** (250) ~ ----

本日の小鉢を1品から 追加できます。









チキンカツたっぷりおろしポン酢

Chicken Cutlet with Grated Radish and Ponzu Sauce

I,500 (1.650)

若鶏ムネ肉の唐揚げ 黒酢ソース

Deep-fried Chicken with Black Vinegar Sauce

1,382 (1,520)

選

ぶ定食

豚汁

海の幸のクリームコロッケ

Sea food Cream Croquet

I,382 (1,520)

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

I,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

1,482 (1,630)







teishoku

色

大豆ミートの和風キーマカレー

Soy Meat Japanese-style Keema Curry

1,436 (1.580)

まぐろとアポカドの明太子どんぶり

Tuna and Avocado Bowl of Rice

I,418 (1,560)

釜揚げしらすのしその香りどんぶり 温玉のっけ

Shirasu with Shiso Bowl of Rice topped with Soft-boiled Egg $\,$

I,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

I,09I (1,200)



donburi

Š b 定





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。

ごはんを変更できます。

+ 227 (250) -----



ねばとろごはん しらすごはん



本日の小鉢を1品から 追加できます。

定食におかずを追加。

----- + 200 (₂₂₀) ~ -----

















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。

おすすめ 気 分で お か 体 ず 調 を ベ お る 選 お V. お 好 み < か だ ず 3 l, 0 小鉢・黒米ごは

<小鉢3品> 1,409(1,550)

IJ

は 6

<小鉢4品> 1,636 (1,800)

--- お好きなおかずをお選びください。 季節の小鉢



カキフライ いぶりがっこタルタル [+ 100 (110)] [小鉢追加は+400(440)]



ほうれん草と なると金時芋の 白和え Spinach and sweet potate with white dressing



シュウマイ ピリ辛醤油 Baked shumai



豚肉と白菜の 豆乳チゲ

Pork and Chinese cabbage soy milk jjigae



ぶりぷり海老と ブロッコリーの チリマヨネーズ和え Shrimp and Broccoli with Chili Mayonnaise

大豆ミートの

キーマカレー



若鶏の唐揚げ 黒酢ネギソース Deep Fried Chicken -Black Vineger Sauce-



さわらの 西京焼きと 大根おろし Spanish mackerel with grated radish



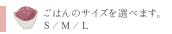
白身魚のフライ タルタルソース Fried Fish with Tartar Sauce







ひとくち ハンバーグ Hamburger Steak





豚汁を大盛りにできます。+100(110)

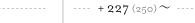
ごはんを変更できます。

+ 227 (250) -----

しらすごはん

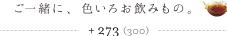


ねばとろごはん



本日の小鉢を1品から 追加できます。

おかずを追加。









teishoku

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

I,436 (1,580)

海の幸のクリームコロッケ

Sea food Cream Croquet

I,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

I,500 (1,650)







色

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

I,418 (1,560)

釜揚げしらすのしその香りどんぶり 温玉のっけ

Shirasu with Shiso Bowl of Rice topped with Soft-boiled Egg

I,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

I,09I (1,200)



Š 定





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。

ごはんを変更できます。

+ 227 (250) ------



ねばとろごはん

しらすごはん



本日の小鉢を1品から 追加できます。





ご一緒に、色いろお飲みもの。

+ 273 (300)













抹茶とココナッツのパフェ

Matcha and Coconut Parfait

I,000 (1,100)



黒蜜ときなこのパフェ

Dark honey and soy-bean flour parfait

I,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)







dessert











デザートとご一緒に、 色いろお飲みものをどうぞ。 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

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 ^{茶藤} Matcha Espresso Affogato



59I (650)

アイスクリーム [バニラ or ココナッツ]

Ice Cream [Vanilla or Coconut]

545 (600)

+500 (550)









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

きいろクリームソーダ

Yellow Cream Soda

Green Cream Soda

あかいろクリームソーダ

Red Cream Soda

791 (870)



drink

爽シ藤 なル原 ソ オ の 1 リぉ ダジ茶 なンは も珈ち ご琲る 用やん 意



濃い抹茶ミルク [hot/iced] 691 (760)

Rich Matcha Milk hot/iced

濃いほうじ茶ミルク [hot/iced] Rich Hoji-tea Milk hot/iced

691 (760)

591 (650)

500 (550)

500 (550)

591 (650)

591 (650)

591 (650)

591 (650)

雁ヶ音

Karigane (Green Tea)

591 (650)

抹茶入り玄米茶

Matha Genmai-tea

アイス珈琲 Iced Coffee

珈琲

珈琲

Coffee

591 (650)

591 (650)

ミルク珈琲 [hot/iced] 691 (760)

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。

Coffee and Milk hot/iced

カフェラテ [hot/iced] 691 (760)

Espresso and Milk hot / iced

ジュース / ソーダ

オレンジジュース Orange Juice

グレープフルーツジュース Grapefruit Juice

レモネード [hot / iced]

クラフトジンジャーエール

Lemon Squash

Craft Ginger Ale

Craft Cola

クラフトコーラ

Lemonade hot/iced

レモンスカッシュ

アールグレイ Earl Grey

紅茶

キャラメル (フレーバーティー)

Caramel Tea

チャイラテ [hot/iced]

Chai and Milk

tea

636 (700)

591 (650) 591 (650)

お酒

alcohol

アサヒスーパードライ(小瓶) ASAHI Super Dry

691 (760)

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

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

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 (おおいした) 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。



茶

康

O

は

13





宇治の伝統産業を未来へつなげていくために。

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。



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。

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