平日

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

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。
表示価格はすべて税込価格です。
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。

If you have any concerns about food allergies, please inform our staff.
All prices is include tax.
We always use domestically produced rice in our cafe.
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.

じっくり浸水した、オリジナルブレンドの黒玄米

黒米をブレンドして
炊き上げたもっちり玄米ごはん。
血糖値が上がりにくい低GI食品で、
微量栄養素も豊富です。



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。

日常

家でも、仕事場でも、学校でもない
だけど、落ち着く場所としてありたいと
おもっています。

音楽

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

空間

フラットな気持ちになれる
快適な空間です。

リラックス

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。

こだわりおだしのお味噌汁

京都にて一九二二年創業の、
福島鰹の上質なかつおだしで
毎日おだしから手作り。
素材の味をお楽しみください。



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、安心感があって、
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。

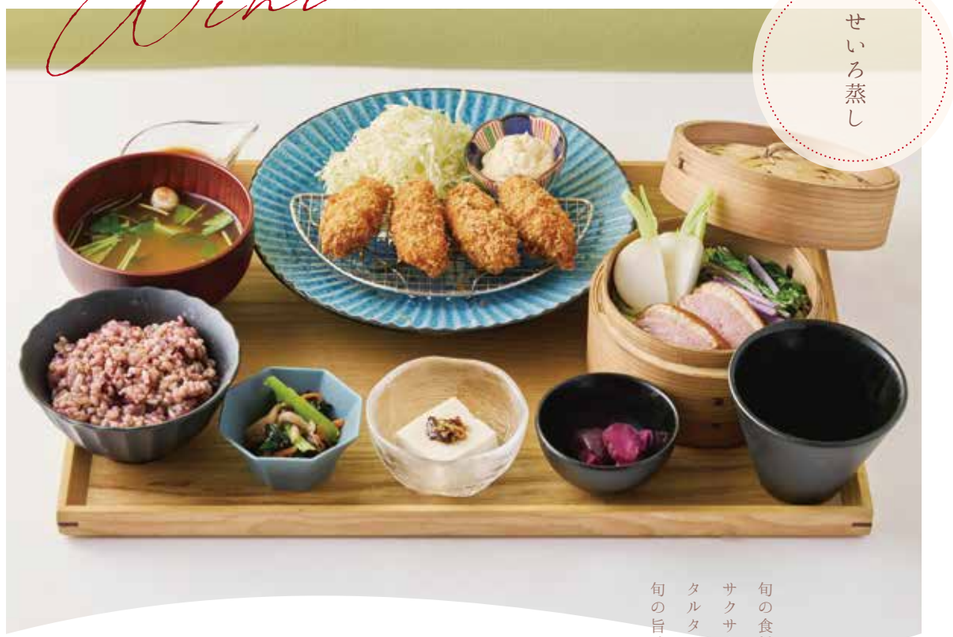


Organic Sugar
デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

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。

季節のお食事

Winter



せいろ蒸し

旬の食材を味わう御膳。
サクサクのカキフライに
タルタルソースを添えて
旬の旨味をお愉しみください

Fried oyster set
with steamed duck and winter vegetables

カキフライ御膳
合鴨と冬野菜のせいろ蒸し

4個 ¥2,400　6個 ¥2,700

おかず1品
追加
+¥300~
add side dish

Fried oyster set
カキフライ定食



4個 ¥1,800
6個 ¥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。



+¥440
- 珈琲 [hot / iced] coffee
- レモネード [hot / iced] lemonade
- アールグレイ [hot / iced] tea

+¥550
- 抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
- チャイラテ [hot] chai latte
- マッチャイ [hot] matcha chai
- ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojicha milk
- カフェラテ [hot / iced] cafe latte

季節

価格は税込表記です。
写真はイメージです。

季節の至福

Winter



濃厚でなめらか、
ほろ苦いキャラメルの
コクのある甘さを楽しめる一品。
ベリーソースをかけて、
味の変化をお楽しみください

Matcha Chai latte
マッチャイ
¥770

Chai latte
チャイ
¥700

食事やデザートの
セットドリンクとして
お選びいただけます。

Berry and cheese caramel terrine
ベリーとチーズの
キャラメルテリーヌ
¥950

Homemade
Special Dessert

デザートとご一緒に、色いろお飲みものをどうぞ。

+¥440
- 珈琲 [hot / iced] Coffee
- アールグレイ [hot / iced] Earl Grey
- レモネード [hot / iced] Lemonade

+¥550
- カフェラテ [hot / iced] Cafe Latte
- 抹茶ミルク [hot / iced] Matcha Milk
- ほうじ茶ミルク [hot / iced] Hojicha Milk
- 季節 チャイラテ [hot] Cafe Latte
- 季節 マッチャイ [hot] Matcha Chai

価格は税込表記です。
写真はイメージです。

deli gohan



デリ小鉢・黒米ごはん・味噌汁・香の物・ほうじ茶

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

¥1,550

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

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。

+¥440
珈琲 [hot / iced] coffee
アールグレイ [hot / iced] tea
レモネード [hot / iced] lemonade

+¥550
茶藤園井 抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
茶藤園井 ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojitcha milk
チャイラテ [hot] chai latte
カフェラテ [hot / iced] cafe latte
マッチャイ [hot] matcha chai 季節

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

¥1,800



海の幸のクリームコロッケ

seafood cream croquettes

¥1,550



若鶏ムネ肉の唐揚げ 黒酢ソース

fried chicken with black vinegar sauce

¥1,600



梅おろしハンバーグ

hamburg steak with plum and grated radish

¥1,600



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

¥1,650



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

¥1,550

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。

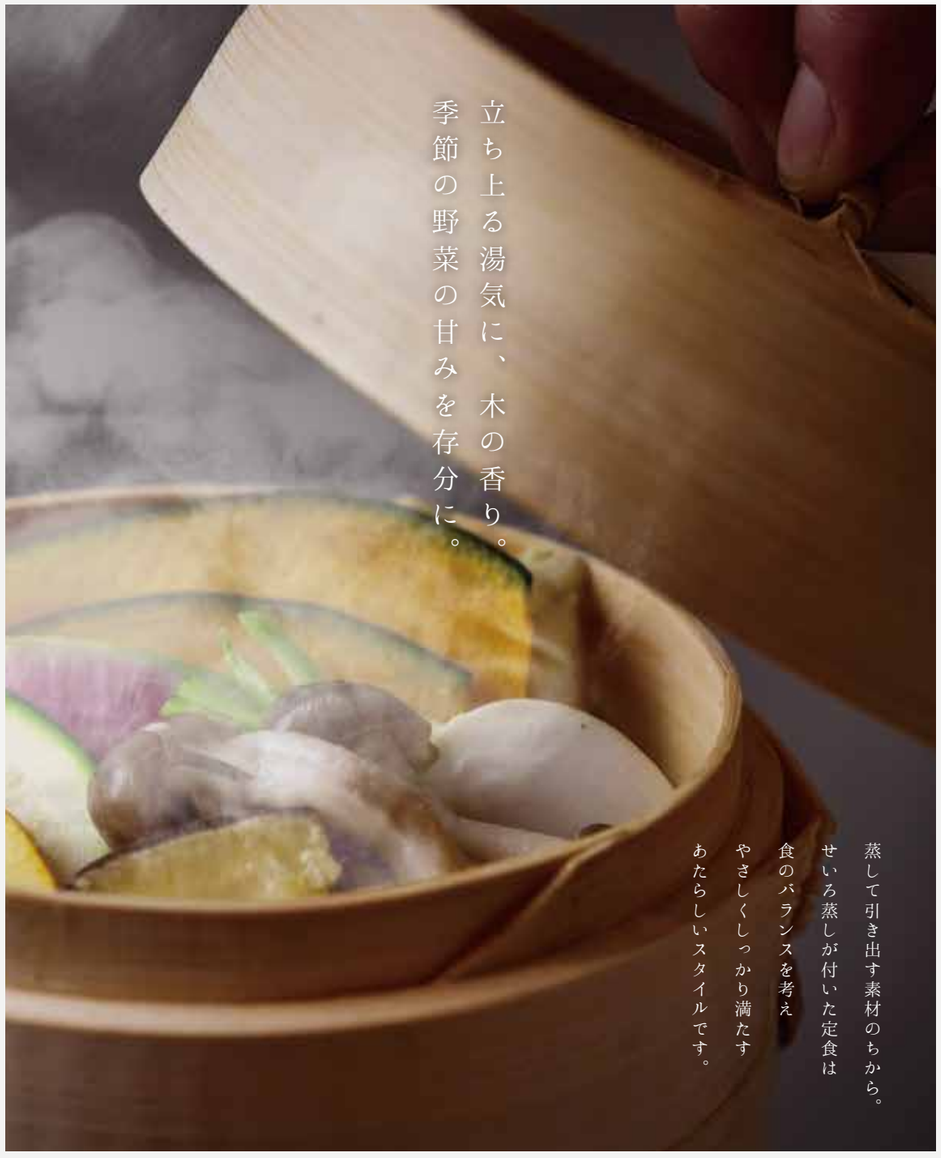
+¥440
珈琲 [hot / iced] coffee
アールグレイ [hot / iced] tea
レモネード [hot / iced] lemonade

+¥550
茶藤園井 抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
茶藤園井 ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojitcha milk
チャイラテ [hot] chai latte
カフェラテ [hot / iced] cafe latte
マッチャイ [hot] matcha chai 季節

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
味噌汁・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
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
¥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



香草パン粉のサーモンフライ
fried Salmon with herb and bread crumb
¥2,500



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

NEW



あふれ出るほどたっぷり！



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。



＋¥440

珈琲 [hot / iced] coffee
レモネード [hot / iced] lemonade
アールグレイ [hot / iced] tea



＋¥550

茶藤園井 抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
チャイラテ [hot] chai latte
マッチャイ [hot] matcha chai
茶藤園井 ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojitcha milk
カフェラテ [hot / iced] cafe latte



季節



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。
おば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。



+¥440

- 珈琲 [hot / iced] coffee
- レモネード [hot / iced] lemonade
- アールグレイ [hot / iced] tea

+¥550

- 抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
- チャイラテ [hot] chai latte
- マッチャイ [hot] matcha chai
- ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojitcha milk
- カフェラテ [hot / iced] cafe latte

季節

一汁一菜膳

¥1,600

選べる一菜
汁もの
黒米ごはん
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。

+¥440

- 珈琲 [hot / iced] coffee
- レモネード [hot / iced] lemonade
- アールグレイ [hot / iced] tea

+¥550

- 抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
- チャイラテ [hot] chai latte
- マッチャイ [hot] matcha chai
- ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojitcha milk
- カフェラテ [hot / iced] cafe latte

季節

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

至福のデザート

dessert

京都宇治「藤井茶園」の
宇治茶を心ゆくまで。

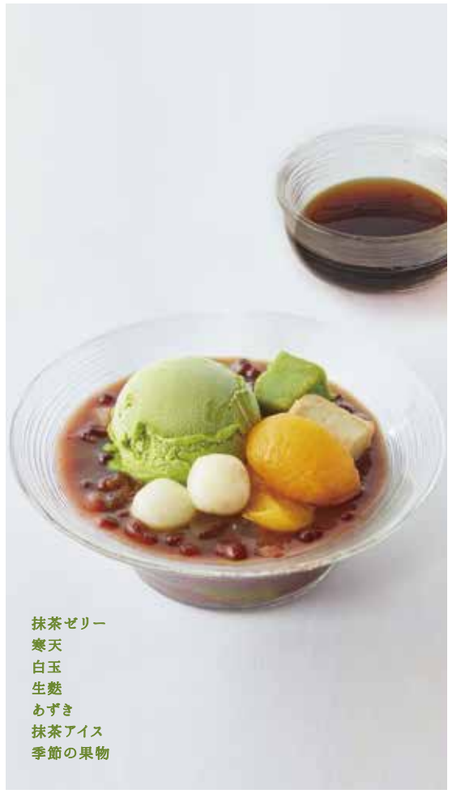


きなこ
抹茶ソース
クランチ
ホイップクリーム
抹茶アイス
バニラアイス
ボン菓子
わらび餅
スポンジケーキ
抹茶ゼリー

茶藤園井 **濃い抹茶のパフェ**

Rich Matcha Parfait

¥1,100



抹茶ゼリー
寒天
白玉
生麩
あずき
抹茶アイス
季節の果物

茶藤園井 **冷やしぜんざい 黒蜜添え**

Cold Zenzai with Black Sugar Syrup

¥1,100

デザートとご一緒に、色いろお飲みものをどうぞ。

+¥440
- 珈琲 [hot / iced] Coffee
- アールグレイ [hot / iced] Earl Grey
- レモネード [hot / iced] Lemonade

+¥550
- カフェラテ [hot / iced] Cafe Latte
- 茶藤園井 抹茶ミルク [hot / iced] Matcha Milk
- 茶藤園井 ほうじ茶ミルク [hot / iced] Hojicha Milk
- 季節 チャイラテ [hot] Cafe Latte
- 季節 マッチャイ [hot] Matcha Chai

写真は商品のイメージ画像です。



白いわらび餅 ¥1,000

white warabimochi

もっちりと柔らかなわらび餅のココナッツ仕立て。
噛み締めるほどに広がるまろやかなコクと、
上品な甘みの余韻。至福の口溶けをご堪能ください。



キャロットケーキ ¥900

Carrot Cake

数種のスパイスを織り混ぜ、じっくり丁寧に焼き上げました。
爽やかなクリームチーズが優しく寄り添います。
ヘルシーなのに満足感たっぷり、スタッフ一押しのスイーツ。



アイスクリーム ¥600

Ice Cream Please ask our staff about available flavors.

本日のフレーバーは、スタッフまでお尋ねください。



和紅茶とプレーンのスコーン
コンフィチュールとクリーム添え

Japanese black tea and plain scones

¥1,000

プレーンと和紅茶、2種の味わいを楽しめる
スコーン。コンフィチュールとクリームを
添えて、味の変化とともにお楽しみください。

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

デザートとご一緒に、色いろお飲みものをどうぞ。

+¥440
- 珈琲 [hot / iced] Coffee
- アールグレイ [hot / iced] Earl Grey
- レモネード [hot / iced] Lemonade

+¥550
- カフェラテ [hot / iced] Cafe Latte
- 茶藤園井 抹茶ミルク [hot / iced] Matcha Milk
- 茶藤園井 ほうじ茶ミルク [hot / iced] Hojicha Milk
- 季節 チャイラテ [hot] Cafe Latte
- 季節 マッチャイ [hot] Matcha Chai

写真は商品のイメージ画像です。

coffee
珈琲



シングルオリジン エチオピア豆イルガチェフ使用
Single-origin coffee, Ethiopian Yirgacheffe Beans

ethiopia

［ 1杯ずつ丁寧にハンドドリップでお淹れします ］

珈琲 ¥770
Coffee

アイス珈琲 ¥770
Iced Coffee

標高 2,000m を超える高地が育んだ珈琲界の「貴婦人」。
焙煎を浅く仕上げることで、まるで摘みたての花やレモンティーを思わせる華やかな香りを引き出しました。
最大の魅力は、透き通るような酸味と珈琲本来の柔らかなコクが織りなす極上のバランス。最後の一滴まで濁りのない、芳醇な香りの余韻をお楽しみください。

珈琲とミルク［ホット or アイス］
with milk

カフェラテ ¥770
Cafe Latte [Hot or Iced]

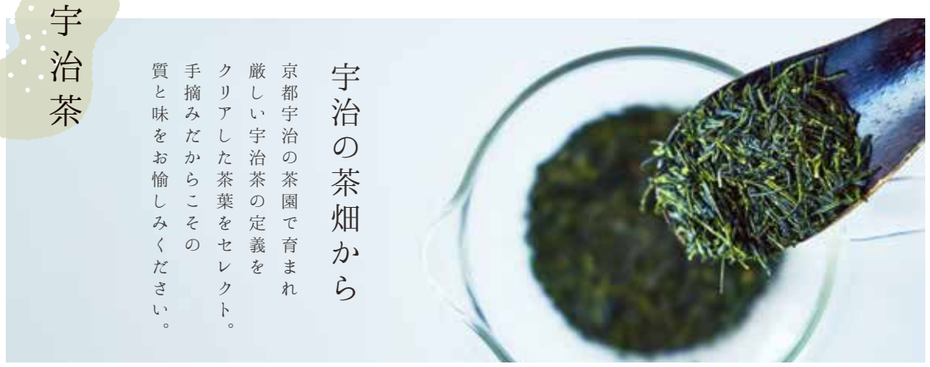
エスプレッソとミルクでお作りする至福のハーモニー。

「珈琲は果実」。
　横浜の 24/7 coffee&roaster にて長年培われる珈琲哲学を引き継いで。
産地や品種を混ぜない、厳選した果実味あふれる単一豆だけを使用しています。
珈琲好きな方はもちろん、苦手な方や紅茶やハーブティーがお好きな方にも飲みやすい、すっきりとした味わいに仕上げています。





Uji Tea
宇治茶



宇治茶とミルク［ホット or アイス］
Uji Tea and Milk

with Milk

濃い抹茶ミルク ¥770
Rich Matcha Milk

濃いほうじ茶ミルク ¥770
Rich Hojicha Milk

それぞれのお茶がもつ個性を丁寧に引き出し、ミルクと調和させた奥行きのある味わいをご堪能いただけます。

宇治茶［ホット］
Uji Tea

uji tea

煎茶 ¥650
Sencha

程よい甘さと心地の良い渋みに、すっきりとしたさわやかさがあります。

抹茶入り玄米茶 ¥650
Brown Rice Tea with Matcha

抹茶の深さも感じる上品な味わい。玄米茶の香ばしいかおりが立ち上がります。

ほうじ茶 ¥650
Hojicha

苦みや渋みのないまろやかな甘みの味わいと、深く香ばしいかおりのコントラスト。

雁ヶ音 ¥650
Karigane

新芽の茎だけを抽出しているため、独特のさわやかな香りと甘味が特徴です。





一杯のお茶への伝統と誇り。
　当店の宇治茶は全て、京都宇治の藤井茶園の茶葉を使用しております。創業四百八十余年の茶園を営む現当主藤井武雄さんとご家族は、宇治茶の伝統を守りながら愛情と誇りを持ち、たゆまぬ努力を注がれています。

東京・渋谷より「藤井茗縁」。
　その藤井茶園のお茶は、東京都渋谷区の茶房「藤井茗縁」 でもご堪能いただけます。
茶の風味や効能を活かしたドリンクや和スイーツ、こだわりの料理を味わい、和みの空間でゆったりとお過ごしください。
わたしたちはこれからも、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。

お酒 Alcohol



HOLON - Craft Gin *craft gin*

華やかに香る「微アル」ジン

ホロンは、東洋古来の植物が生み出す心と身体の調和をボトルに閉じ込めたクラフトジンです。

HOLON オリジナル ソーダ割り ¥1,000
HOLON Original and Soda

HOLON 晴 ソーダ割り ¥1,000
HOLON Sunny and Soda

HOLON 晴 大人のレモンクリームソーダ ¥1,300
HOLON Sunny Spiked Lemon Soda Float

HOLON 金木犀 ソーダ割り ¥1,100
HOLON Osmanthus and Soda

HOLON 金木犀 大人のレモンクリームソーダ ¥1,300
HOLON Osmanthus Spiked Lemon Soda Float



ローアルコールカクテル *low-alcohol*



＊ アルコール度数 3% ＊

ローズフィズ ¥900
Rose Fizz

金木犀フィズ ¥900
Osmanthus Fizz

エルダーフラワーフィズ ¥900
Elderflower Fizz

華やかに香る「微アル」ジン

希少なボタニカルを使用した「ハイボリージン」をベースに、厳選された花々のエキスを贅沢に合わせた、まるでお花を味わうような一杯です。
爽やかなレモンピールとハーブの風味、花の蜜のような優しい甘みと重なり合うジンです。

ビール *beer*

アサヒ スーパードライ【瓶】 ¥650
Asahi Super Dry [bottle]

アサヒ ドライゼロ 【小瓶】 ¥650
Asahi Dry Zero [small bottle]



ソフトドリンク

Soft Drink

紅茶 tea

アールグレイ ¥650
Earl Grey

ココナッツミルクティー ¥770
Coconut Milk Tea

キャラメル ¥650
Caramel

チャイラテ ¥700
Chai Latte

ジュース juice

グレープフルーツジュース ¥600
Grapefruit Juice

オレンジジュース ¥600
Orange Juice

レモネード［ホット or アイス］ ¥650
Lemonade [Hot or Iced]

レモンスカッシュ ¥650
Lemon Squash

ジンジャエール ¥700
Ginger Ale

エルダーフラワーソーダ ¥700
Elderflower Soda







写真は商品のイメージ画像です。

休日

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

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。
表示価格はすべて税込価格です。
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。

If you have any concerns about food allergies, please inform our staff.
All prices is include tax.
We always use domestically produced rice in our cafe.
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.

日常

家でも、仕事場でも、学校でもない
だけど、落ち着く場所としてありたいと
おもっています。

音楽

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

空間

フラットな気持ちになれる
快適な空間です。

リラックス

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。



じっくり浸水した、オリジナルブレンドの黒玄米

黒米をブレンドして
炊き上げたもっちり玄米ごはん。
血糖値が上がりにくい低GI食品で、
微量栄養素も豊富です。

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。





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。

こだわりおだしのお味噌汁

京都にて一九二二年創業の、
福島鰹の上質なかつおだしで
毎日おだしから手作り。
素材の味をお楽しみください。

気分で、体調で、選ぶお料理

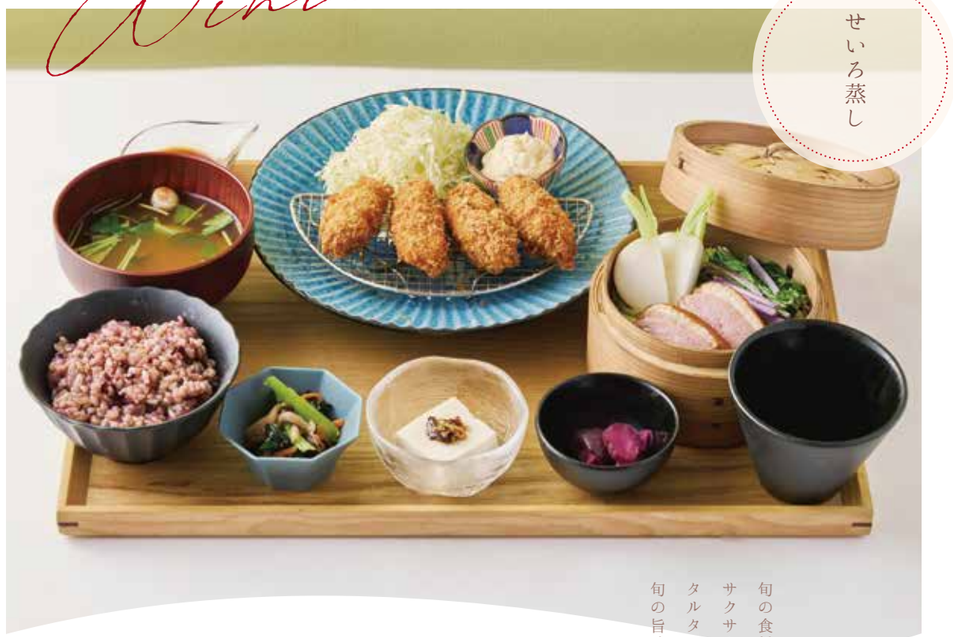
健康的で、安心感があって、
そして美味しいお料理。
気分や体調にあわせられるよう
小鉢の種類をさまざまご用意しました。

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。

季節のお食事

Winter



せいろ蒸し

旬の食材を味わう御膳。
サクサクのカキフライに
タルタルソースを添えて
旬の旨味をお愉しみください

Fried oyster set
with steamed duck and winter vegetables

カキフライ御膳
合鴨と冬野菜のせいろ蒸し

4個 ¥2,400　6個 ¥2,700

おかず1品
追加
+300~
add side dish

Fried oyster set
カキフライ定食



4個 ¥1,800
6個 ¥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。



+¥440

珈琲 [hot / iced] coffee
レモネード [hot / iced] lemonade
アールグレイ [hot / iced] tea

+¥550

抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
チャイラテ [hot] chai latte
マッチャイ [hot] matcha chai
ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojitcha milk
カフェラテ [hot / iced] cafe latte
季節

価格は税込表記です。
写真はイメージです。

季節の至福

すべてのデザートにお飲みものがついています

Winter



食事やデザートの
セットドリンクとして
お選びいただけます。

濃厚でなめらか、
ほろ苦いキャラメルの
コクのある甘さを楽しめる一品。
ベリーソースをかけて、
味の変化をお楽しみください

Matcha Chai latte
マッチャイ
¥770

Chai latte
チャイ
¥700

Berry and cheese caramel terrine
ベリーとチーズの
キャラメルテリーヌ
お飲みもの付き ¥1,350

Homemade
Special Dessert

お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



レモネード [hot / iced] Lemonade

+¥220



カフェラテ [hot / iced] Cafe Latte



抹茶ミルク [hot / iced] Matcha Milk



ほうじ茶ミルク [hot / iced] Hojicha Milk



チャイラテ [hot] Chai Latte



マッチャイ [hot] Matcha Chai Late

価格は税込表記です。
写真はイメージです。

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

¥1,600

デリ小鉢・黒米ごはん・味噌汁・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、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

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。

+¥440
珈琲 [hot / iced] coffee
アールグレイ [hot / iced] tea
レモネード [hot / iced] lemonade

+¥550
茶藤園井 抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
茶藤園井 ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojitcha milk
チャイラテ [hot] chai latte
カフェラテ [hot / iced] cafe latte
マッチャイ [hot] matcha chai 季節

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

¥1,700



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。

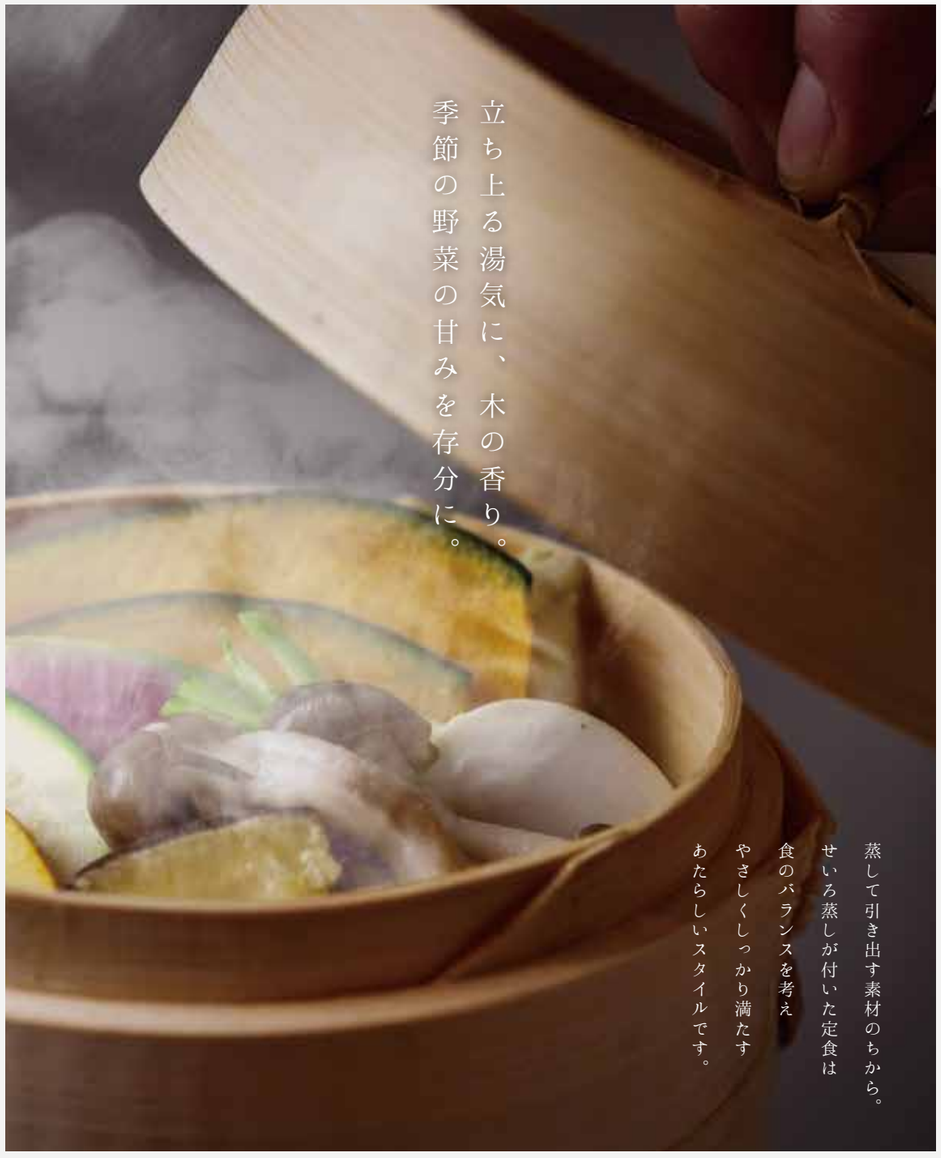
+¥440
珈琲 [hot / iced] coffee
アールグレイ [hot / iced] tea
レモネード [hot / iced] lemonade

+¥550
茶藤園井 抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
茶藤園井 ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojitcha milk
チャイラテ [hot] chai latte
カフェラテ [hot / iced] cafe latte
マッチャイ [hot] matcha chai 季節

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
味噌汁・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
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
¥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



香草パン粉のサーモンフライ
fried Salmon with herb and bread crumb
¥2,500



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

NEW



あふれ出るほどたっぷり！



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。



＋¥440

珈琲 [hot / iced] coffee
レモネード [hot / iced] lemonade
アールグレイ [hot / iced] tea



＋¥550

茶藤園井 抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
チャイラテ [hot] chai latte
マッチャイ [hot] matcha chai
茶藤園井 ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojitcha milk
カフェラテ [hot / iced] cafe latte



季節



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。
おば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。



+¥440

- 珈琲 [hot / iced] coffee
- レモネード [hot / iced] lemonade
- アールグレイ [hot / iced] tea

+¥550

- 抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
- チャイラテ [hot] chai latte
- マッチャイ [hot] matcha chai
- ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojitcha milk
- カフェラテ [hot / iced] cafe latte

季節

一汁一菜膳

¥1,600

選べる一菜
汁もの
黒米ごはん
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。

+¥440

- 珈琲 [hot / iced] coffee
- レモネード [hot / iced] lemonade
- アールグレイ [hot / iced] tea

+¥550

- 抹茶ミルク [hot / iced] matcha milk
- チャイラテ [hot] chai latte
- マッチャイ [hot] matcha chai
- ほうじ茶ミルク [hot / iced] hojitcha milk
- カフェラテ [hot / iced] cafe latte

季節

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。

至福のデザート

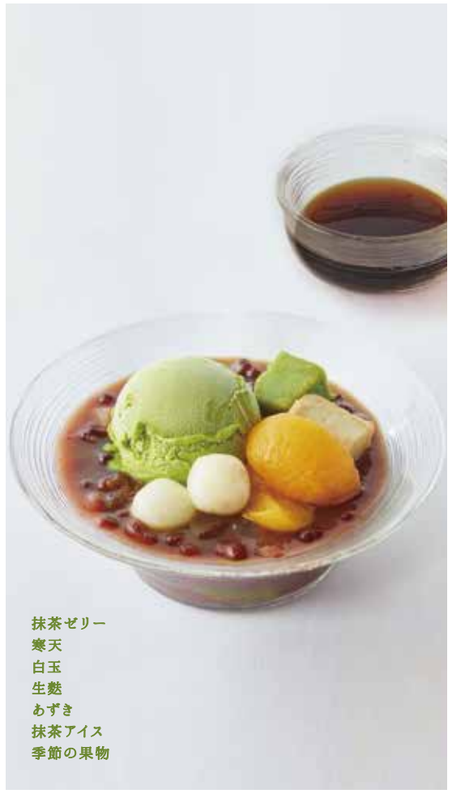
dessert

京都宇治「藤井茶園」の
宇治茶を心ゆくまで。

すべてのデザートに
お飲みものがついています



きなこ
抹茶ソース
クランチ
ホイップクリーム
抹茶アイス
バニラアイス
ボン菓子
わらび餅
スポンジケーキ
抹茶ゼリー



抹茶ゼリー
寒天
白玉
生麩
あずき
抹茶アイス
季節の果物

茶藤園井 **濃い抹茶のパフェ**

Rich Matcha Parfait

¥1,500

茶藤園井 **冷やしぜんざい 黒蜜添え**

Cold Zenzai with Black Sugar Syrup

¥1,400

お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	レモネード [hot / iced] Lemonade	+¥220	カフェラテ [hot / iced] Cafe Latte	茶藤園井 抹茶ミルク [hot / iced] Matcha Milk	茶藤園井 ほうじ茶ミルク [hot / iced] Hojicha Milk	季節 チャイラテ [hot] Chai Latte	季節 マッチャイ [hot] Matcha Chai Late

写真は商品のイメージ画像です。



白いわらび餅 ¥1,300

white warabimochi

もっちりと柔らかなわらび餅のココナッツ仕立て。
噛み締めるほどに広がるまろやかなコクと、
上品な甘みの余韻。至福の口溶けをご堪能ください。



キャロットケーキ ¥1,200

Carrot Cake

数種のスパイスを織り混ぜ、じっくり丁寧に焼き上げました。
爽やかなクリームチーズが優しく寄り添います。
ヘルシーなのに満足感たっぷり、スタッフ一押しのスイーツ。



アイスクリーム ¥900

Ice Cream Please ask our staff about available flavors.

本日のフレーバーは、スタッフまでお尋ねください。



和紅茶とプレーンのスコーン

コンフィチュールとクリーム添え

Japanese black tea and plain scones

¥1,300

プレーンと和紅茶、2種の味わいを楽しめる
スコーン。コンフィチュールとクリームを
添えて、味の変化とともにお楽しみください。

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	レモネード [hot / iced] Lemonade	+¥220	カフェラテ [hot / iced] Cafe Latte	茶藤園井 抹茶ミルク [hot / iced] Matcha Milk	茶藤園井 ほうじ茶ミルク [hot / iced] Hojicha Milk	季節 チャイラテ [hot] Chai Latte	季節 マッチャイ [hot] Matcha Chai Late

写真は商品のイメージ画像です。

coffee
珈琲



シングルオリジン エチオピア豆イルガチェフ使用
Single-origin coffee, Ethiopian Yirgacheffe Beans

ethiopia

［ 1杯ずつ丁寧にハンドドリップでお淹れします ］

珈琲 ¥770
Coffee

アイス珈琲 ¥770
Iced Coffee

標高 2,000m を超える高地が育んだ珈琲界の「貴婦人」。
焙煎を浅く仕上げることで、まるで摘みたての花やレモンティーを思わせる華やかな香りを引き出しました。
最大の魅力は、透き通るような酸味と珈琲本来の柔らかなコクが織りなす極上のバランス。最後の一滴まで濁りのない、芳醇な香りの余韻をお楽しみください。

珈琲とミルク［ホット or アイス］
with milk

カフェラテ ¥770
Cafe Latte [Hot or Iced]

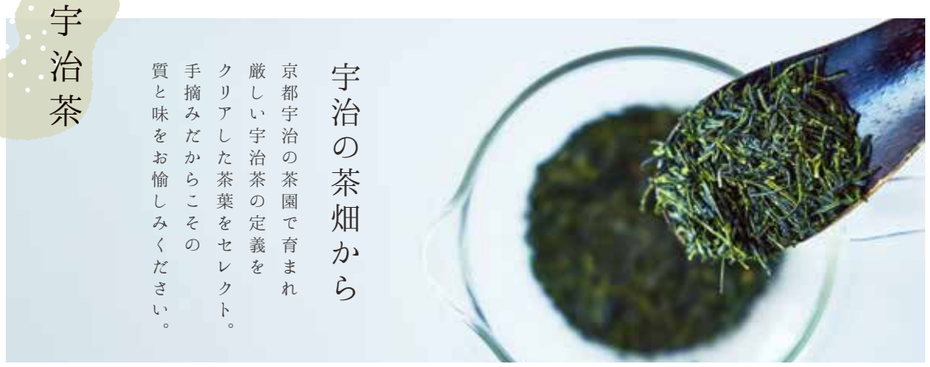
エスプレッソとミルクでお作りする至福のハーモニー。

「珈琲は果実」。
　横浜の 24/7 coffee&roaster にて長年培われる珈琲哲学を引き継いで。
産地や品種を混ぜない、厳選した果実味あふれる単一豆だけを使用しています。
珈琲好きな方はもちろん、苦手な方や紅茶やハーブティーがお好きな方にも飲みやすい、すっきりとした味わいに仕上げています。





Uji Tea
宇治茶



宇治茶とミルク［ホット or アイス］
Uji Tea and Milk

with Milk

濃い抹茶ミルク ¥770
Rich Matcha Milk

濃いほうじ茶ミルク ¥770
Rich Hojicha Milk

それぞれのお茶がもつ個性を丁寧に引き出し、ミルクと調和させた奥行きのある味わいをご堪能いただけます。

宇治茶［ホット］
Uji Tea

uji tea

煎茶 ¥650
Sencha

程よい甘さと心地の良い渋みに、すっきりとしたさわやかさがあります。

抹茶入り玄米茶 ¥650
Brown Rice Tea with Matcha

抹茶の深さも感じる上品な味わい。玄米茶の香ばしいかおりが立ち上がります。

ほうじ茶 ¥650
Hojicha

苦みや渋みのないまろやかな甘みの味わいと、深く香ばしいかおりのコントラスト。

雁ヶ音 ¥650
Karigane

新芽の茎だけを抽出しているため、独特のさわやかな香りと甘味が特徴です。





一杯のお茶への伝統と誇り。
　当店の宇治茶は全て、京都宇治の藤井茶園の茶葉を使用しております。創業四百八十余年の茶園を営む現当主藤井武雄さんとご家族は、宇治茶の伝統を守りながら愛情と誇りを持ち、たゆまぬ努力を注がれています。

東京・渋谷より「藤井茗縁」。
　その藤井茶園のお茶は、東京都渋谷区の茶房「藤井茗縁」 でもご堪能いただけます。
茶の風味や効能を活かしたドリンクや和スイーツ、こだわりの料理を味わい、和みの空間でゆったりとお過ごしください。
わたしたちはこれからも、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。

お酒 Alcohol



HOLON - Craft Gin *craft gin*

華やかに香る「微アル」ジン

ホロンは、東洋古来の植物が生み出す心と身体の調和をボトルに閉じ込めたクラフトジンです。

HOLON オリジナル ソーダ割り ¥1,000
HOLON Original and Soda

HOLON 晴 ソーダ割り ¥1,000
HOLON Sunny and Soda

HOLON 晴 大人のレモンクリームソーダ ¥1,300
HOLON Sunny Spiked Lemon Soda Float

HOLON 金木犀 ソーダ割り ¥1,100
HOLON Osmanthus and Soda

HOLON 金木犀 大人のレモンクリームソーダ ¥1,300
HOLON Osmanthus Spiked Lemon Soda Float



ローアルコールカクテル *low-alcohol*



＊ アルコール度数 3% ＊

ローズフィズ ¥900
Rose Fizz

金木犀フィズ ¥900
Osmanthus Fizz

エルダーフラワーフィズ ¥900
Elderflower Fizz

華やかに香る「微アル」ジン

希少なボタニカルを使用した「ハイボリージン」をベースに、厳選された花々のエキスを贅沢に合わせた、まるでお花を味わうような一杯です。
爽やかなレモンピールとハーブの風味、花の蜜のような優しい甘みと重なり合うジンです。

ビール *beer*

アサヒ スーパードライ【瓶】 ¥650
Asahi Super Dry [bottle]

アサヒ ドライゼロ 【小瓶】 ¥650
Asahi Dry Zero [small bottle]



ソフトドリンク

Soft Drink

紅茶 tea

アールグレイ ¥650
Earl Grey

ココナッツミルクティー ¥770
Coconut Milk Tea

キャラメル ¥650
Caramel

チャイラテ ¥700
Chai Latte

ジュース juice

グレープフルーツジュース ¥600
Grapefruit Juice

オレンジジュース ¥600
Orange Juice

レモネード［ホット or アイス］ ¥650
Lemonade [Hot or Iced]

レモンスカッシュ ¥650
Lemon Squash

ジンジャエール ¥700
Ginger Ale

エルダーフラワーソーダ ¥700
Elderflower Soda







写真は商品のイメージ画像です。