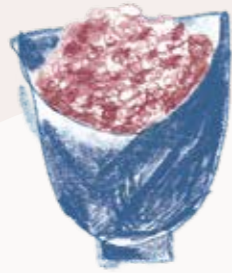


じっくり
浸水した、
オリジナル
ブレンドの黒玄米

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。



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。

日常

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。

our style

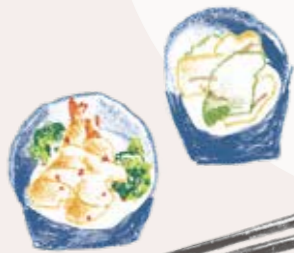
美味しいお食事とお飲み物に
心地よい音楽と
和のおもてなしを添えて。
今も昔も変わらない
くつろぎの場所となりますように。

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

リベントでくつろぐように、
靴を脱いで、足をのばして、
緊張をほどいて。



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。

こだわりの
お味噌汁

京都にて一九二二年創業の、
福島麩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。

deli gohan



デリ小鉢・黒米ごはん・味噌汁・香の物・ほうじ茶

Meal Set with Choice of Deli Side Dishes
えらべるおかずの
至福のごはん

1,455 (1,600)

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。

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。

好きなおかずをお選びください。

おかず1品
追加
+300(330)~
add side dish

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <p>01 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</p> | <p>02 お肉
若鶏の唐揚げ
黒酢ネギソース
Deep Fried Chicken
-Black Vinegar Sauce-</p> | <p>03 お魚
さわらの
西京焼きと
大根おろし
Spanish mackerel
with grated radish</p> | <p>04 お魚
白身魚のフライ
タルタルソース
Fried Fish
with Tartar Sauce</p> |
| <p>05 野菜
大豆ミートの
キーマカレー
Soy Meat
Keema Curry</p> | <p>06 野菜
蒸し鶏ともやしの
梅ナムル
Plum Namul with
Steamed chicken
and Bean sorouts</p> | <p>07 たまご
だし巻きたまご
明太子
マヨネーズ
Japanese omelet
with Mentaiko
mayonaise</p> | <p>08 お肉
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

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。

+300 (330)~

小鉢を1品から
追加できます。



一緒に、色いろお飲みもの。

+400
(440) 珈琲 [hot / iced]
Coffee
紅茶 [hot / iced]
Tea

+500
(550) 抹茶ミルク [hot / iced]
Matcha Milk
ほうじ茶ミルク [hot / iced]
Hojicha Milk
レモネード
Lemonade



チャイ
Chai
玄米茶
Genmaicha

定食、
色いろ。

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



若鶏ムネ肉とカラフル野菜の
出汁甘酢あんかけ

Chicken and Colorful Vegetables
with Hot Broth Sweet Vinegar Sauce

1,545 (1,700)



海の幸のクリームコロッケ

Sea food Cream Croquet

1,409 (1,550)



チキンカツたっぷりおろしポン酢

Chicken Cutlet with
Grated radish and Ponzu sauce

1,590 (1,750)



若鶏の唐揚げ 黒酢ネギソース

Spicy Deep-fried Chicken

1,455 (1,600)



焼きチーズ デミグラスハンバーグ

Stewed Hamburger
with Demi-glace Sauce

1,454 (1,600)

ごはんのサイズを選べます。
S/M/L

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。

+300 (330)~

小鉢を1品から
追加できます。



一緒に、色いろお飲みもの。

+400
(440) 珈琲 [hot / iced]
Coffee
紅茶 [hot / iced]
Tea

+500
(550) 抹茶ミルク [hot / iced]
Matcha Milk
ほうじ茶ミルク [hot / iced]
Hojicha Milk
レモネード
Lemonade



チャイ
Chai
玄米茶
Genmaicha

一汁一菜

一汁一菜とはごはん、味噌汁、おかず、栄養素の高い玄米を使用したごはん、具沢山の汁物、主食。古くから日本の健康を支えた定食のスタイル。食のバランスを考えた定食です



まるやか豆乳豚汁

Soy Milk Pork Miso Soup

1,318 (1,450)

豆乳のコクと
まるやかさを加えて。



具だくさん豚汁

Pork Miso Soup

1,272 (1,400)

豚バラ肉とお野菜たっぷり
合わせ味噌で。

選べる
一菜

選べる
一菜

選べる
一菜

こちらからおひとつ
お選びください



蒸し鶏ともやしの 梅ナムル

Plum Nmaul with
Steamed chicken
and Bean sprouts



季節の恵みの 天ぷら

Seasonal Tempura

[+182 (200)]

おかず1品
追加
+300 (330)~
add side dish

ごはんのサイズを選べます。
S / M / L

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。

+300 (330)~

小鉢を1品から
追加できます。



一緒に、色いろお飲みもの。



珈琲 [hot / iced]
Coffee
+400
(440) 紅茶 [hot / iced]
Tea

抹茶ミルク [hot / iced]
Matcha Milk
+500
(550) ほうじ茶ミルク [hot / iced]
Hojicha Milk
抹茶入り玄米茶
Matcha Genmaicha [hot]

カフェラテ
Cafe Latte
チャイラテ
Chai latte
レモネード
Lemonade

どんぶり 定食。

どんぶり
味噌汁
味の物
ほうじ茶



大豆ミートのキーマカレー

Soy Meat Keema Curry
and Rice

1,436 (1,580)



まぐろとアボカドの明太子どんぶり

Tuna and Avocado and
Seasoned Cod Roe Bowl of Rice

1,436 (1,580)



釜揚げしらすと温泉卵の しその香りどんぶり

Boiled Shirasu and Soft boiled Egg
with Shiso Flavor Bowl of Rice

1,364 (1,500)



釜揚げしらすと しその香りどんぶり

Boiled Shirasu with Shiso Flavor
Bowl of Rice

1,227 (1,350)

バラエティ豊かな
黒米ごはんのどんぶりです。

ごはんのサイズを選べます。
S / M / L

おかずを追加。 +300 (330)~



小鉢を1品から追加できます。
前ページ「至福のごはん」の
小鉢一覧からお選びください



珈琲 [hot / iced]
Coffee
+400
(440) 紅茶 [hot / iced]
Tea

抹茶ミルク [hot / iced]
Matcha Milk
+500
(550) ほうじ茶ミルク [hot / iced]
Hojicha Milk
抹茶入り玄米茶
Matcha Genmaicha [hot]

カフェラテ
Cafe Latte
チャイラテ
Chai latte
レモネード
Lemonade



一緒に、色いろお飲みもの。



至福のデザート

ええもんめぐり 

1,727 (1,900)

3 types Mini Dessert and Uji tea Latte Set

ちいさな甘味は、宇治抹茶を感じる
いろいろな味わいをご用意いたしました。
宇治茶はお好きな飲み方をお選びいただけます。
宇治茶の個性を堪能できる贅沢なセットです。



ちいさな甘味 3種

抹茶の
生チョコアイス
~季節の果実添え~

抹茶ミルクプリン
白玉のせ

宇治抹茶の
モンブラン

宇治茶を、お好きな飲み方で。

1. ベースのお茶

抹茶
ほうじ茶

2. 割りもの

牛乳
豆乳
お湯

Life is beauTEAful.

お茶のある人生は、より美しい



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
ホイップクリーム
ボン菓子
わらび餅
スポンジケーキ
抹茶ゼリー



濃い抹茶のパフェ 

Rich Matcha Parfait

1,364 (1,500)

ほどけるように
とろける繊細さ
"絞ったて"の
モンブラン。



抹茶モンブラン 


Matcha Mont Blanc

1,636 (1,800)

優しい味わい
お店で
手作りの
デザート

冷やしぜんざい 黒蜜添え

Cold Zenzai with Black Sugar Syrup

1,182 (1,300) 

寒天
抹茶ゼリー
あずき
白玉
京生麩
季節の果物
抹茶アイス



濃い抹茶のテリーヌ 

Rich Matcha Terrine

1,182 (1,300)

濃厚なチーズケーキ

Rich Cheese Cake

1,091 (1,200)

大学芋とバニラアイス ハニーソース

Caramelized Sweet Potato and Vanilla Ice Cream with Honey

1,091 (1,200)

濃い抹茶アイス

Rich Matcha Ice Cream

818 (900)

バニラアイス

Vanilla Ice Cream

818 (900)

宇治茶フロート (抹茶 / ほうじ茶)

Uji Tea Float (Matcha or Roasted green tea)

773 (850)



Organic
Sugar

デザートに使うお砂糖は
甜菜糖を使用しています。



ドリンクはこちらからお選びいただけます



珈琲
[hot / iced]
Coffee

アールグレイ
[hot / iced]
Earl Grey

 抹茶ミルク
[hot / iced]
Matcha Milk

 ほうじ茶ミルク
[hot / iced]
Hojicha Milk

レモネード
Lemonade

チャイ
Chai

ほうじ茶
Hojicha

玄米茶
Genmaicha

単品のお飲みものとの組み合わせもおすすめです。

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*

珈琲 545 (600)
Coffee

アイス珈琲 545 (600)
Iced Coffee

ミルク珈琲【hot / iced】 600 (660)
Coffee and Milk hot / iced

カフェラテ【hot / iced】 636 (700)
Espresso and Milk hot / iced

紅茶 *tea*

アールグレイ【hot / iced】 545 (600)
Earl Grey hot / iced

キャラメル 591 (650)
Caramel Tea

チャイラテ【hot / iced】 636 (700)
Chai and Milk hot / iced

お酒 *alcohol*

アサヒスーパードライ(小瓶) 591 (650)
ASAHI Super Dry Small Bottle

宇治茶



Uji Tea

濃い抹茶ミルク【hot / iced】 600 (660)
Rich Matcha Milk hot / iced

濃いほうじ茶ミルク【hot / iced】 600 (660)
Rich Hoji-tea Milk hot / iced

雁ヶ音 591 (650)
Karigane (Green Tea)

抹茶入り玄米茶【hotのみ】 591 (650)
Matcha Genmai-tea

ジュース / ソーダ *juice / soda*

果実入りオレンジジュース 545 (600)
Orange Juice

果実入りグレープフルーツジュース 545 (600)
Grapefruit Juice

レモネード【hot / iced】 591 (650)
Lemonade hot / iced

レモンスカッシュ 591 (650)
Lemon Squash

クラフトジンジャーエール 591 (650)
Craft Ginger Ale

クラフトコーラ 591 (650)
Craft Cola

アサヒスーパードライゼロ(小瓶) 591 (650)
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した。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。
また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せず集められる茶葉は、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。また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ご家族が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。

 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。

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。

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。

If you have any concerns about food allergies, please inform our staff.

Prices in parentheses 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.