



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



Meal Set with Choice of Deli Side Dishes  
 えらべるおかずの  
 至福のごはん  
 デリ小鉢・黒米ごはん・味噌汁・香の物・ほうじ茶

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。

おかず1品  
 追加

+300 (330)~  
 add side dish

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。

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>04 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>05 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>06 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>07 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>08 野菜</p> <p>大豆ミートの キーマカレー Soy Meat Keema Curry</p>	<p>09 野菜</p> <p>蒸し鶏ともやしの 梅ナムル Plum Namul with Steamed chicken and Bean sprouts</p>	<p>10 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>11 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

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  
 ほうじ茶  
 Hojicha  
 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



海の幸のクリームコロッケ

Sea food Cream Croquet

1,409 (1,550)



若鶏の唐揚げ 黒酢ネギソース

Spicy Deep-fried Chicken

1,455 (1,600)



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)



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)



焼きチーズ デミグラスハンバーグ

Stewed Hamburger  
 with Demi-glaze 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  
 ほうじ茶  
 Hojicha  
 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。

おかず 1 品  
追加  
+300 (330)~  
add side dish

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) ]



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  
ほうじ茶  
Hojicha  
玄米茶  
Genmaicha

## どんぶり 定食。

どんぶり  
味噌汁  
香の物  
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)



### 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)



### 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 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



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  
ほうじ茶  
Hojicha  
玄米茶  
Genmaicha



# Seasonal Deli Side Dishes Set

黒玄米ごはん、本日の小鉢2品、お味噌汁、漬物、ほうじ茶付

ごはんのサイズを選べます「S・M・L」



Pork and  
chinese cabbage  
soy milk jjigae set

## 豚肉と白菜の豆乳チゲ

1,455 (1,600)

冬野菜の定番の白菜と豚肉を  
ダシダ、豆乳を使って煮込みました。  
キムチ風味のチゲが温かい一品です。

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  
ほうじ茶  
Hojicha  
玄米茶  
Genmaicha

## オレンジショコラムース

ドリンク付 1,182 (1,300)

濃厚ショコラに、  
爽やかなオレンジを重ねました  
ホワイトとブラック、  
2種のチョコの味の変化をお楽しみください



Orange  
Chocolate  
Mousse



Hot  
Matcha  
Chai

## マツチャイ

700 (770)

デザートごを注文の場合、こちらもお選びいただけます

チャイに藤井茶園の抹茶を加えてほのかな和の風味と味わいを。  
肌寒い季節にぴったりの、心もカラダも温まるドリンクです。



お飲みものはこちらからお選びください



珈琲  
[hot / iced]  
Coffee

アールグレイ  
[hot / iced]  
Earl Grey

茶 藤 抹茶ミルク [hot / iced]  
園 井 Matcha Milk

茶 藤 ほうじ茶ミルク [hot / iced]  
園 井 Hojicha Milk

レモネード  
Lemonade

チャイ  
Chai

ほうじ茶  
Hojicha

玄米茶  
Genmaicha



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

Coffee

545 (600)

アイス珈琲

Iced Coffee

545 (600)

ミルク珈琲【hot / iced】

Coffee and Milk hot / iced

600 (660)

カフェラテ【hot / iced】

Espresso and Milk hot / iced

636 (700)

紅茶

tea

アールグレイ【hot / iced】

Earl Grey hot / iced

545 (600)

キャラメル

Caramel Tea

591 (650)

チャイラテ【hot / iced】

Chai and Milk hot / iced

636 (700)

お酒

alcohol

アサヒスーパードライ(小瓶)

ASAHI Super Dry Small Bottle

591 (650)

宇治茶

茶園藤井



Uji Tea

濃い抹茶ミルク【hot / iced】

Rich Matcha Milk hot / iced

600 (660)

濃いほうじ茶ミルク【hot / iced】

Rich Hoji-tea Milk hot / iced

600 (660)

雁ヶ音

Karigane (Green Tea)

591 (650)

抹茶入り玄米茶

Matha Genmai-tea

591 (650)

ジュース / ソーダ

juice/soda

果実入りオレンジジュース

Orange Juice

545 (600)

果実入りグレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

545 (600)

レモネード【hot / iced】

Lemonade hot / iced

591 (650)

レモンスカッシュ

Lemon Squash

591 (650)

クラフトジンジャーエール

Craft Ginger Ale

591 (650)

クラフトコーラ

Craft Cola

591 (650)

アサヒスーパードライゼロ(小瓶)

ノンアルコール

591 (650)

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  
だしました。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めざ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  
られていることを感じます。

「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となれるよう、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*

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。