

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。

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。

## こだわりおだしの お味噌汁

京都にて一九三二年創業の、

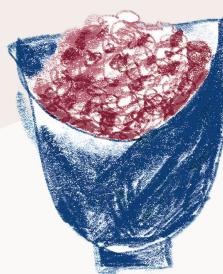
福島鱈の上質なかつおだしで

毎日おだしから手作り。

素材の味をお楽しみください。

黒米をブレンドして  
炊き上げたもつちり玄米ごはん。  
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。

じっくり  
浸水した、  
オリジナル  
ブレンドの黒玄米



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



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。

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

店舗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。

フラットな気持ちになれる  
快適な空間です。

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  
体調で、  
気分で、

健康的で、安心感があつて、  
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。

# deli gohan



おすすめ

## 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)

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

お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 いぶりがっこタルタル [+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 シユウマイ ピリ辛醤油 Baked shumai with spicy soy sauce	04 野菜 豚肉と白菜の 豆乳チゲ Pork and Chinese cabbage soy milk jjigae
04 定番 ぶりぶり海老と ブロッコリーの チリマヨネーズ和え Shrimp and Broccoli with Chili Mayonnaise	05 お肉 若鶏の唐揚げ 黒酢ネギソース Deep Fried Chicken -Black Vinegar Sauce-	06 野菜 さわらの 西京焼きと 大根おろし Spanish mackerel with grated radish	07 お魚 白身魚のフライ タルタルソース Fried Fish with Tartar Sauce
08 野菜 大豆ミートの キーマカレー Soy Meat Keema Curry	09 野菜 蒸し鶏ともやしの 梅ナムル Plum Namul with Steamed chicken and Bean sprouts	10 たまご だし巻きたまご 明太子 マヨネーズ Japanese omelet with Mentaiko mayonnaise	11 お肉 ひとつ ハンバーグ Mini Hamburger Steak
04 ぶりぶり海老と ブロッコリーの チリマヨネーズ和え Shrimp and Broccoli with Chili Mayonnaise	05 お肉 若鶏の唐揚げ 黒酢ネギソース Deep Fried Chicken -Black Vinegar Sauce-	06 野菜 さわらの 西京焼きと 大根おろし Spanish mackerel with grated radish	07 お魚 白身魚のフライ タルタルソース Fried Fish with Tartar Sauce

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。



ごはんのサイズを選びます。  
S / M / L

ごはんを変更できます。

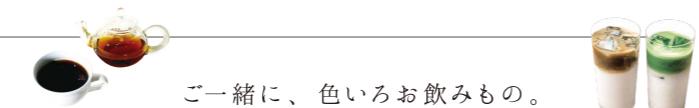
+ 227 (250)



おかずを追加。

+ 300 (330)~

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。

珈琲 [hot / iced] Coffee	抹茶ミルク [hot / iced] Matcha Milk	チャイ Chai
紅茶 [hot / iced] Tea	ほうじ茶ミルク [hot / iced] Hojicha Milk	ほうじ茶 Hojicha
レモネード Lemonade		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)



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-glace Sauce

1,454 (1,600)



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)



ごはんのサイズを選びます。  
S / M / L

ごはんを変更できます。

+ 227 (250)

小鉢を1品から  
追加できます。

珈琲 [hot / iced] Coffee	抹茶ミルク [hot / iced] Matcha Milk	チャイ Chai
紅茶 [hot / iced] Tea	ほうじ茶ミルク [hot / iced] Hojicha Milk	ほうじ茶 Hojicha
レモネード Lemonade		玄米茶 Genmaicha



ご一緒に、色いろお飲みもの。

珈琲 [hot / iced] Coffee	抹茶ミルク [hot / iced] Matcha Milk	チャイ Chai
紅茶 [hot / iced] Tea	ほうじ茶ミルク [hot / iced] Hojicha Milk	ほうじ茶 Hojicha
レモネード Lemonade		玄米茶 Genmaicha

## 一汁一菜



一汁一菜とはごはん、  
味噌汁、おかず

具沢山の汁物、主食。  
古くから日本の健康を支えた

食のバランスを考えた定食です。  
定食のスタイル。



### まろやか豆乳豚汁

Soy Milk Pork Miso Soup

1,318 (1,450)

豆乳のコクと  
まろやかさを加えて。

### 具たくさん豚汁

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



蒸し鶏ともやしの  
梅ナムル

Plum Nnaul with  
Steamed chicken  
and Bean sprouts



季節の恵みの  
天ぷら

Seasonal Tempura  
[ +182 (200) ]

選べる  
一菜  
こちらからおひとつ  
お選びください

ごはんのサイズを選びます。  
S / M / L

ごはんを変更できます。

+ 227 (250)



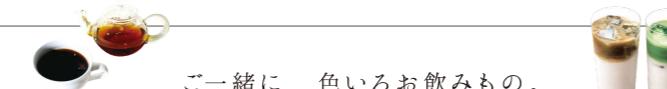
ねばとろごはん  
Grated Yam

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。



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



### 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)

バラエティ豊かな  
黒米ごはんのどんぶりです。



### 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)

ごはんのサイズを選びます。  
S / M / L

ごはんのサイズを選びます。  
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



ご一緒に、色々お飲みもの。

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



# drink

## お飲みもの

爽やかなソーダなどもご用意。  
シングルオリジンの珈琲や、  
藤井茶園のお茶はもちろん、  
宇治茶



## 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)

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。



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、宇治苑道（とう）に藤井茶園の茶畠が広がります。

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月に茶畠を黒い布で覆い、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畠が連なる景観は、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畠へと踏み入りました。

手摘みだからこそ質と味を持つ「宇治茶」

藤井茶園では 1.2 ヘクタールに広がる茶畠で「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畠に、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。古い葉を避け、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、余計な枝や葉ができるだけまざまざと集められる茶葉は、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。

作業場の扉を開けると、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（てんちや）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を感じられました。

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 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の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。