

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 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.

life / space / music / relaxation / everyday life

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。

暮らし

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てられるよう
小鉢の種類をさまざまご用意しました。

**体調で、
気分で、
選ぶお料理**

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
だけど、落ち着く場所としてありたいと
おもっています。

**こだわりおだしの
お味噌汁**

京都にて一九二三年創業の、
福島産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。

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。

**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。

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

デザートに使う砂糖は
国産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。

2026 sm

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

好きなおかずをお選びください。

- | | | | | |
|---|---|--|---|---|
| <p>01 定番 [+100]
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
若鶏ムネ肉の
黒酢唐揚げ
deep fried chicken
black vinegar sauce</p> | <p>03 お魚 [+100]
さわらの
西京焼きと
大根おろし
spanish mackerel
with grated radish</p> | <p>04 野菜
蒸し鶏と
もやしの
梅ナムル
plum namul with
steamed chicken
and bean sprouts</p> | <p>05 お魚
たっぷり
タルタルの
白身魚のフライ
fried fish
with tartar sauce</p> |
| <p>06 お魚
しらすと
大根おろし
boiled whitebait and
grated daikon radish</p> | <p>07 野菜
麻婆茄子
mapo eggplant</p> | <p>08 野菜
ヤムウンセン
spicy thai
glass noodle
salad</p> | <p>09 お魚
カニクリーム
コロッケ
crab
cream croquette</p> | <p>10 野菜
たたき胡瓜の
棒棒鶏
bang bang chicken
with cucumber</p> |

ごはんのサイズを選べます。
S / M / L

ごはんには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



+¥440
珈琲 [hot / iced] coffee
アールグレイ tea [hot / iced]

一緒に、色いろお飲みもの。

+¥550
抹茶ミルク [お徳用] matcha milk [hot / iced]
ほうじ茶ミルク [お徳用] hojicha milk [hot / iced]

チャイラテ chai latte
カフェラテ hojicha

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

¥1,650



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



選べる主菜の2種盛り
2 main dishes of your choice

¥2,000

好きな2種
さわらの大根おろし spanish mackerel
ハンバーグ hamburg steak
唐揚げ fried chicken

ごはんのサイズを選べます。
S / M / L

ごはんには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



+¥440
珈琲 [hot / iced] coffee
アールグレイ tea [hot / iced]

一緒に、色いろお飲みもの。

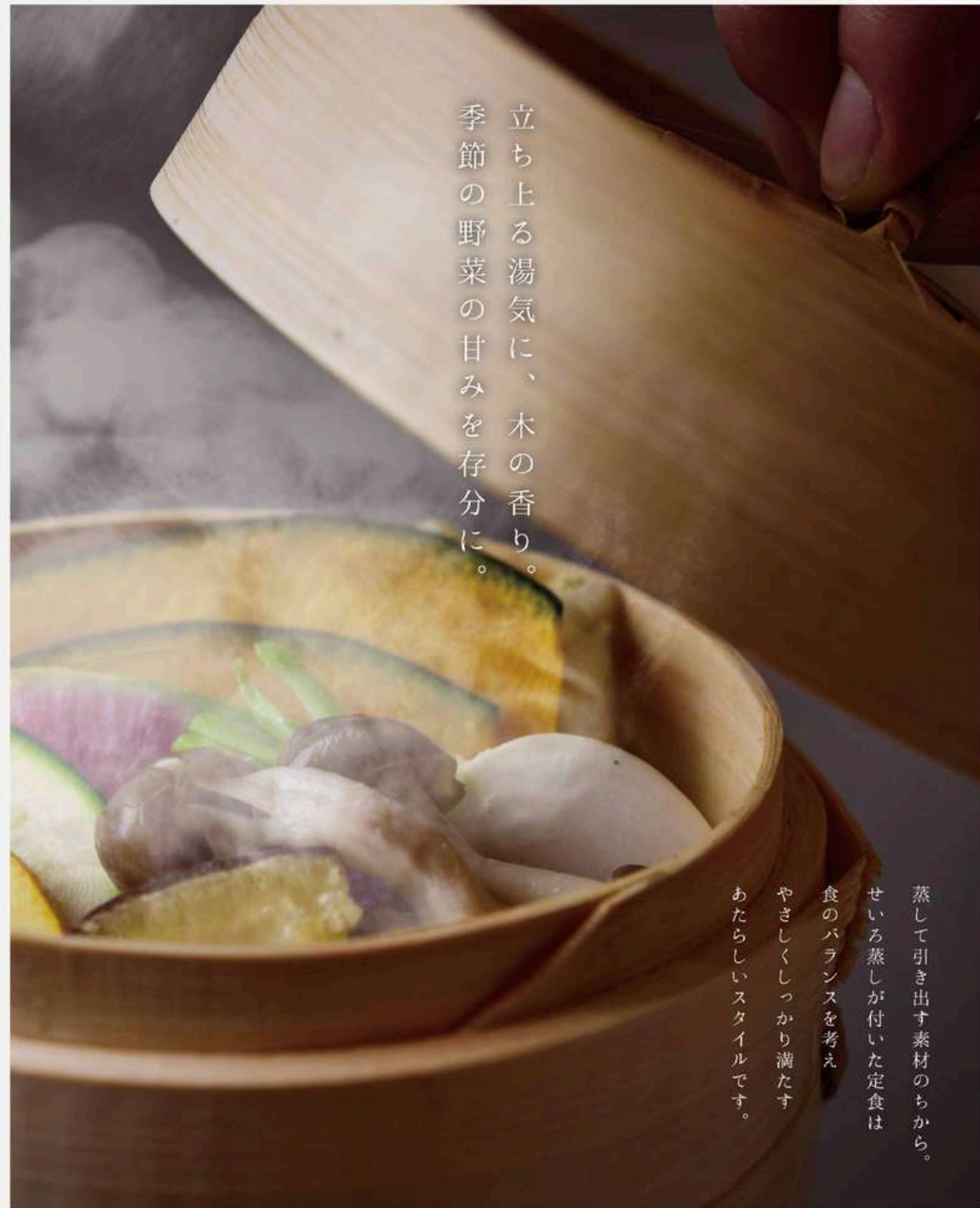
+¥550
抹茶ミルク [お徳用] matcha milk [hot / iced]
ほうじ茶ミルク [お徳用] hojicha milk [hot / iced]

チャイラテ chai latte
カフェラテ hojicha

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

せいろ蒸し付き御膳



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
¥2,400



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
¥2,300



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
¥2,300



香草パン粉のサーモンフライ
fried Salmon with herb and bread crumb
¥2,600



選べる主菜の2種盛り
2 mains dishes of your choice
¥2,500

お好きな2種

さわらの大根おろし spanish mackerel
ハンバーグ hamburg steak
唐揚げ fried chicken

ごはんのサイズを選べます。
S/M/L

ごはんにはトッピングを追加できます。



ねぼとろごはん
japanese yam & okra
+ ¥250



生青のりしらすごはん
fresh green laver & whitebait
+ ¥300



一緒に、色いろお飲みもの。



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

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



豆皿御膳

mameyara

一汁十二菜膳
せいろ蒸し付き

soup and 12 side dishes
and steamed in a bamboo steamer

¥3,000

色とりどりの旬を、少しずつ、贅沢に。
おぼんいっば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。
「心もほどける」味わいをお召し上がりください。



一汁十二菜膳

12 side dishes
with rice and miso soup set

¥2,700



一汁九菜御膳

9 side dishes
with rice and miso soup set

¥2,200

豆皿のおかず
黒米ごはん
味噌汁
香の物
ほうじ茶

いろいろな味わいの小鉢を少しずつ。
ひと品ごと、五感で味わいながらお楽しみください。

ichijū
-issai

一汁一菜膳

小鉢1品
追加
+¥300~
add side dish

選べる一菜
具沢山の汁物
黒米ごはん
香の物
ほうじ茶

豆乳のまろやかさに、
野菜の旨みを重ねたやさしい味わいの一品。
具沢山の満足感のある一汁一菜です。



豆乳野菜汁

Soy Milk Vegetable Miso Soup

¥1,600

選べる一菜
こちらからお選びください



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

ごはんのサイズを選べます。
S / M / L

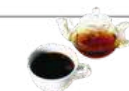
ごはんにはトッピングを追加できます。



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



珈琲 [hot / iced]
coffee



レモネード
lemonade

+ ¥440

アールグレイ
tea [hot / iced]

宇治茶 h[hot]
uji tea



抹茶ミルク
matcha milk [hot / iced]

+ ¥550

ほうじ茶ミルク
hojicha milk [hot / iced]



チャイラテ
chai latte

カフェラテ
hojicha

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

[すべてのデザートにお飲みものがついています]



抹茶とココナッツのパフェ

matcha and coconuts parfait

¥1,400



黒みつときなこのパフェ

brown sugar syrup and soy flour parfait

¥1,400



白いわらび餅

white warabimochi

¥1,300

もっちりとした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。

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



玄米茶
[hot]
Genmaicha



レモネード
[hot / iced]
Lemonade

+¥220



カフェラテ
[hot / iced]
Cafe Latte



チャイラテ
[hot / iced]
Chai Latte



抹茶ミルク
[hot / iced]
Matcha Milk



ほうじ茶ミルク
[hot / iced]
Hojicha Milk

写真は商品のイメージ画像です。

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

[すべてのデザートにお飲みものがついています]



バスクチーズケーキ

¥1,300

Basque Cheesecake

お店でひとつずつ丁寧に焼き上げた、自慢のバスクーです。
外はこんがり香ばしく、中は驚くほど「とろっ、ふわっ」
濃厚なチーズのコクと焦がしキャラメルのようなほろ苦さが
クセになる最高のコンビネーションを楽しんで。



和三盆ショコラテリーヌ

¥1,200

Wasanbon Chocolate Terrine

チョコ好きにはたまらない、生チョコみたいな濃厚さ。
バターのコクに和三盆のまろやかな甘みが溶け合う、
滑らかな口溶け。贅沢な口どけを、ぜひコーヒーと一緒に。



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。



スコーン プレーン or 和紅茶
コンフィチュールとクリーム添え

Plain - Scones or Japanese Black Tea

¥1,000

王道なバランスに仕上げたしっとりスコーン。
クリームとジャムで風味の変化と一緒に、
紅茶とのお召し上がりがおおすすめです。

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



玄米茶
[hot]
Genmaicha



レモネード
[hot / iced]
Lemonade

+¥220



カフェラテ
[hot / iced]
Cafe Latte



チャイラテ
[hot / iced]
Chai Latte



抹茶ミルク
[hot / iced]
Matcha Milk



ほうじ茶ミルク
[hot / iced]
Hojicha Milk

写真は商品のイメージ画像です。

coffee
珈琲



珈琲は果実。
フレッシュな豆本来の
果実味を感じて。

シングルオリジン エチオピア豆イルガチエフ使用
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

with milk

ミルク珈琲 [ホット or アイス] ¥770
Milk Coffee [Hot or Iced]

カフェラテ [ホット or アイス] ¥770
Cafe Latte [Hot or Iced]

コーヒーとミルクの至福のハーモニー。
ミルク珈琲：ドリップコーヒーとミルク
カフェラテ：エスプレッソとミルク
でお作りします。

「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

宇治の茶畑から
京都宇治の茶園で育まれ
厳しい宇治茶の定義を
クリアした茶葉をセレクト。
手摘みだからこそその
質と味をお楽しみください。



宇治茶とミルク
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
Uji Tea

uji tea

煎茶 ¥650
Sencha

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

ほうじ茶 ¥650
Hojicha

雁ヶ音 ¥650
Karigane

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。
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。
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
HOLON Original and Soda | ¥1,000 |
| HOLON 晴 ソーダ割り
HOLON Sunny and Soda | ¥1,000 |
| HOLON 晴 大人のレモンクリームソーダ
HOLON Sunny Spiked Lemon Soda Float | ¥1,300 |
| HOLON 金木犀 ソーダ割り
HOLON Osmanthus and Soda | ¥1,100 |
| HOLON 金木犀 大人のレモンクリームソーダ
HOLON Osmanthus Spiked Lemon Soda Float | ¥1,300 |



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
Rose Fizz | ¥900 |
| 金木犀フィズ
Osmanthus Fizz | ¥900 |
| エルダーフラワーフィズ
Elderflower Fizz | ¥900 |

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。
爽やかなレモンビ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】
Asahi Super Dry [bottle] | ¥650 |
| アサヒ ドライゼロ【小瓶】
Asahi Dry Zero [small bottle] | ¥650 |



ソフトドリンク
Soft Drink

紅茶 *tea*

アールグレイ ¥650
Earl Grey

ミルクティー ¥700
Milk Tea

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 ¥650
Lemonade

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。